



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

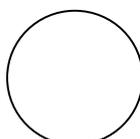
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n. 10 del 16/ 05/2020)

Classe 5[^] Sez. CB

**Istituto Professionale
Indirizzo: ENOGASTRONOMICO**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Mariateresa Annese

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 alunni; iter della classe: frequenza, comportamento, profitto; 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. Metodi didattici – Attrezzature e materiali didattici.
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. Elenco testi di letteratura italiana oggetto di studio nel corrente a.s.
14. Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.
15. Attività, visite; 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 (Tabella crediti scolastici)
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. prot. 10 del 16/05/2020, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari 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. Il bacino d'utenza è molto ampio e comporta un elevato pendolarismo di studenti provenienti anche da Comuni limitrofi. L'Istituto da diversi anni intrattiene rapporti di proficua collaborazione con gli Enti locali, con le associazioni socio-culturali e con le categorie imprenditoriali. Essa si concretizza in:

- Attività progettuali scuola-lavoro;
- Progetti integrati istituzionali (Educazione alla Legalità, Educazione alla Salute, Educazione Stradale, ecc.);
- Collaborazioni tecnico-professionali (accoglienza e ristorazione in occasione di eventi sportivi, mostre, manifestazioni);
- Attività progettuali relative all'handicap;
- Partecipazione a mostre, fiere o eventi del settore tecnico-professionale;
- Visite guidate e viaggi d'istruzione.

L'Istituto è membro dell'A.E.H.T (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo)

1. 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)

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A). Esso è finalizzato a: a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale. Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale. Nel secondo ciclo, gli studenti sono tenuti ad assolvere al diritto-dovere all'istruzione e alla formazione sino al conseguimento di un titolo di studio di durata quinquennale o almeno di una qualifica di durata triennale entro il diciottesimo anno di età. Allo scopo di garantire il più possibile che "nessuno resti escluso" e che "ognuno venga valorizzato", il secondo ciclo è articolato nei percorsi dell'istruzione secondaria superiore (licei, istituti tecnici, istituti professionali) e nei percorsi del sistema dell'istruzione e della formazione professionale di competenza regionale, presidiati dai

livelli essenziali delle prestazioni definiti a livello nazionale. In questo ambito gli studenti completano anche l'obbligo di istruzione di cui al regolamento emanato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139. I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali. L'esigenza di evitare la sovrapposizione con i percorsi degli altri ordini dell'istruzione secondaria superiore ha ricondotto l'insieme delle proposte formative degli istituti professionali a due settori e sei indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza nazionale. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni da sviluppare nel triennio. L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.

Nel successivo triennio sarà possibile articolare ulteriormente gli indirizzi in opzioni per rispondere alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale. I percorsi degli istituti professionali sono definiti, infine, rispetto ai percorsi dei licei, in modo da garantire uno "zoccolo comune", caratterizzato da saperi e competenze riferiti soprattutto agli insegnamenti di lingua e letteratura italiana, lingua inglese, matematica, storia e scienze, che hanno già trovato un primo consolidamento degli aspetti comuni nelle indicazioni nazionali riguardanti l'obbligo di istruzione.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di **"Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita"**

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono 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.

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.6 O.M. prot. n. 205 dell'11/03/ 2019, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ

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

Caratteristiche della classe: La classe è formata da 15 alunni, 7 ragazzi e 8 ragazze, tutti provenienti dalla precedente 4[^]CB dello scorso anno ed adeguatamente integrati.

L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha infatti favorito tra loro, la costruzione di un clima relazionale sereno e costruttivo. Con i docenti, gli alunni hanno sempre mostrato apertura al dialogo educativo e atteggiamenti sempre rispettosi nei loro confronti e delle regole di convivenza democratica.

N. 1 Studentessa risulta avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali. **(Allegato Riservato)**

N. 1 Studente risulta avere un PDP con programma paritario rispetto ai programmi ministeriali. **(Allegato Riservato)**

Informazioni relative all'ambito socio-economico e culturale di provenienza: La provenienza degli alunni è eterogenea; alcuni sono residenti a Bari, altri provengono da comuni limitrofi. Qualche alunno ha intrapreso esperienze di tipo lavorativo, dettate da esigenze economiche familiari; tale condizione, sebbene abbia penalizzato il tempo dedicato allo studio individuale, può essere considerata come un valore aggiunto alle competenze scolastiche, all'interno del processo complessivo di maturazione.

Situazione di partenza: Essendo la composizione della classe eterogenea, attraverso la continua realizzazione di momenti di stimolo e di riflessione, il Consiglio di Classe ha attuato una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio consapevole e alla motivazione all'impegno, soprattutto in favore degli studenti più insicuri.

Frequenza, partecipazione e impegno: La frequenza alle lezioni è risultata pressoché assidua per la maggior parte degli studenti. Per qualche alunno in particolare, l'elevato numero delle assenze, ha imposto frequenti contatti con le famiglie di appartenenza, alle quali è stata richiesta un'azione di supporto per stimolare i ragazzi al senso di responsabilità e indurli a frequentare la scuola in modo regolare.

La partecipazione alle attività didattiche proposte è risultata costantemente attiva in quanto gli studenti hanno evidenziato una spiccata capacità di ascolto. Per alcuni, tuttavia, è mancato l'impegno personale volto all'interiorizzazione dei contenuti, per questi ultimi il rendimento non adeguato, ha previsto strategie di rinforzo e di stimolo, costanti.

Progressi in relazione alla situazione di partenza: 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.

Sono rilevabili tre livelli:

al primo, appartiene un numero esiguo di loro, il cui impegno è risultato assiduo e sistematico e che si è avvalso di un metodo di studio autonomo, efficace e produttivo, dimostrando capacità di rielaborazione personale. Fornito di buoni strumenti di base, ha lavorato con serio impegno, dimostrando interesse in tutti gli ambiti disciplinari. In termini di competenza, ha raggiunto, un notevole livello di preparazione ed è in grado di rielaborare le conoscenze acquisite e stabilire collegamenti pluridisciplinari;

al secondo livello appartengono allievi il cui impegno è stato discontinuo, talvolta superficiale, scarsamente dotati di senso di responsabilità, hanno acquisito conoscenze essenziali. In termini di competenze, opportunamente stimolati, sanno confrontare e collegare gli argomenti studiati, con alcuni riferimenti pluridisciplinari;

gli alunni del terzo livello a causa di lacune pregresse, mai colmate e per la accentuata discontinuità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento appena accettabile, sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base, che nelle capacità rielaborative ed espositive.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5 CB:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

Numero totale alunni: 15 di cui maschi n° 7 e femmine n° 8.

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. (20A01558)”

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 premier **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	ANNESE	Mariateresa
Inglese (1 [^] lingua)	BATTISTA	Addolorata
Spagnolo (2 [^] lingua)	SAPIENZA	Elisabetta
Matematica ed informatica	CALABRESE	Alfredo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	PERNA	Rocca Maria
Scienze e cultura degli alimenti	PATRUNO	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	MERICO	Maurizio
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	MARRA	Maria
Rappresentanti Genitori	Arpino	Ermelinda
	/	/
Rappresentanti Alunni	Bari	Miriana
	Cicero	Pierpaolo

Docente coordinatrice: prof.ssa Mariateresa Annese

**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	<i>ANNESE Mariateresa</i>	<i>ANNESE Mariateresa</i>	<i>ANNESE Mariateresa</i>
Inglese (1^ lingua)	<i>BATTISTA Addolorata</i>	<i>BATTISTA Addolorata</i>	<i>BATTISTA Addolorata</i>
Spagnolo (2^ lingua)	<i>SAPIENZA Elisabetta</i>	<i>SAPIENZA Elisabetta</i>	<i>SAPIENZA Elisabetta</i>
Matematica ed informatica	<i>CALABRESE Alfredo</i>	<i>CALABRESE Alfredo</i>	<i>CALABRESE Alfredo</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>ANGARANO Angela</i>	<i>PERNA Rocca Maria</i>	<i>PERNA Rocca Maria</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>PATRUNO Grazia</i>	<i>PATRUNO Grazia</i>	<i>PATRUNO Grazia</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>PELLICO Giuseppe</i>	<i>GALENA Matteo</i> <i>LILLO Domenico</i> <i>PANNARALE Francesco</i> <i>PINO Francesco Paolo</i>	<i>MERICO Maurizio</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		<i>SARDONE Roberto</i>	<i>PORCELLI Antonella</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>MASSARI Nicola</i>	<i>MASSARI Nicola</i>	<i>MASSARI Nicola</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>DE NICOLO' Nicola</i>	<i>PESCE BUONAMICO</i> <i>Loredana</i>	<i>PESCE BUONAMICO</i> <i>Loredana</i>
Sostegno didattico	<i>MARRA Maria</i>	<i>MARRA Maria</i>	<i>MARRA Maria</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Nell'ordinanza ministeriale 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, per le discipline già individuate per ciascun indirizzo di studio dal d.m. n. 28 del 2020”.

- Prof.ssa ANNESE Mariateresa Lingua e Letteratura italiana
- Prof.ssa PERNA Rocca Maria Diritto e tecn. Amm.ve della struttura ricettiva
- Prof.ssa BATTISTA Addolorata Lingua straniera 1 (inglese)
- Prof.ssa SAPIENZA Elisabetta Lingua straniera 2 (spagnolo)
- Prof.ssa PATRUNO Grazia Scienza e cultura dell'alimentazione
- Prof. MERICO Maurizio Laboratorio Serv. Enog. Cucina

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 17 Giugno inizio colloqui ore 8,30

7. OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO

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.);

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; 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.

Numero prove scritte effettuate durante l'anno scolastico: almeno 1 per trimestre, almeno 2 per pentamestre. A seguito dell'entrata in vigore del DCPM 8 Marzo 2020 non è stato possibile effettuare le prove scritte stabilite ad inizio a.s. nel pentamestre.

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti.

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA:

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE

Mariateresa Annese

Presentazione della classe

La classe, composta da 15 studenti frequentanti, 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.

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. Un numero esiguo di alunni ha dedicato allo studio impegno costante e si è avvalso di un metodo di efficace e produttivo, che gli ha consentito di acquisire capacità di rielaborazione personale.

Per alcuni allievi l'impegno è stato incostante e superficiale, anche nel corso dell'*attività didattica a distanza*, attivata a causa dell'emergenza Coronavirus, gli stessi non sono sempre stati partecipi e talvolta si sono sottratti all'interiorizzazione contenuti proposti.

Anche in conseguenza delle numerose assenze, nonché dei personali stili cognitivi e di lacune pregresse, mai colmate, qualche studente rivela carenze e difficoltà nell'elaborazione del testo scritto, sia dal punto di vista espositivo, sia logico-argomentativo.

Obiettivi formativi

Saper comunicare il proprio pensiero in modo chiaro, attraverso l'acquisizione di un lessico letterario di base.

Saper comprendere testi letterari di vario tipo, relativamente all'appartenenza ad un preciso movimento letterario.

Saper operare analisi e sintesi, saper formulare giudizi attraverso il confronto tra documenti diversi, tra il passato e l'attualità.

Metodologia e strumenti

L'insegnamento ha privilegiato una metodologia al testo letterario inteso come struttura comunicativa attraverso la quale ricostruire un quadro composito della cultura, risultante dalla riflessione sugli aspetti inerenti al codice linguistico, alle scelte ideologiche e stilistiche dell'autore, al suo rapporto con il pubblico, al senso del suo ruolo intellettuale.

In considerazione della normativa sull'Esame di Stato relativamente alla prova scritta di Italiano, fino alla fine del mese di febbraio, è stata dedicata particolare attenzione al rafforzamento delle abilità relative alla produzione di testi scritti di diversa tipologia e contenuto.

Le lezioni sono state prevalentemente frontali, anche se si è spesso fatto ricorso alla lezione dialogata e alla discussione collettiva.

Centrale è stato l'uso del libro di testo di P. Di Sacco, *Chiare lettere*, B. Mondadori editore, vol. 3.

Svolgimento del programma

Nel corso del trimestre e del pentamestre, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

Le linee generali della cultura europea

A -G. Verga e il Verismo.

Letture, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:

Vita dei Campi: Rosso Malpelo, La lupa

I Malavoglia: La famiglia Toscano

Novelle rustiche: La roba

Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo

B – La principale produzione letteraria di Luigi Pirandello.
La biografia. La visione del mondo. L'umorismo: il contrasto tra "forma" e "vita"
I romanzi. Le Novelle. Il teatro.
Lettura, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:
Il fu Mattia Pascal: Adriano Meis
Uno nessuno e centomila: Il naso di Moscarda
Novelle per un anno: Il treno ha fischiato
La patente

C- La principale produzione letteraria di G. Pascoli.
La vita e le opere. La poetica pascoliana:
Myricae
Canti di Castelvecchio
Lettura, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:
Il fanciullino: Il fanciullino
Myricae: Arano
Novembre
X Agosto
Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

D- La principale produzione letteraria di Italo Svevo.
La biografia. La poetica. Una vita. Senilità. La coscienza di Zenò.
Lettura, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:
Una vita: L'inizio del romanzo
Senilità: Un pranzo, una passeggiata, e l'illusione di Ange
La coscienza di Zenò: Il fumo
Il funerale mancato
Una vita: Gabbiani e pesci

E – La principale produzione letteraria di Eugenio Montale.
La vita e le opere. La centralità di Montale nella poesia del Novecento.
Lettura, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:
Ossi di seppia: I limoni
Meriggiare pallido e assorto
Non chiederci la parola
Spesso il male di vivere ho incontrato

F – La principale produzione letteraria di G. D'annunzio.
La biografia. La "vita come un'opera d'arte".
Il piacere: temi e trama del romanzo
Lettura, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:
Alcyone : La sera fiesolana
La pioggia nel pineto

Le Avanguardie storiche

Il Futurismo, la poesia dei poeti "crepuscolari"

Lettura, analisi testuale e proposte di lavoro sui testi:

F.T. Marinetti: Il Manifesto del Futurismo

G. Gozzano: I colloqui: La signorina Felicita ovvero la felicità vv. 1-18 290-326

Verifiche e valutazione

Nel corso del trimestre e del pentamestre (a far tempo da marzo attraverso l'assegnazione mediante portale *ARGO*), sono state effettuate prove scritte, come segue: analisi del testo (tipologia A), testo argomentativo (tipologia B), riflessione su tematiche di attualità (tipologia C). Tra i compiti assegnati sono state previste trattazioni sintetiche di argomenti.

Per le verifiche orali ci sono stati: colloqui individuali, interventi argomentati, discussioni collettive su argomenti assegnati, riflessioni multidisciplinari.

Il risultato di ogni verifica è stato utilizzato come valutazione del processo di apprendimento.

Nella valutazione finale, comunque, si terrà conto dell'impegno, dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza, dei contenuti e delle competenze acquisite, delle capacità di rielaborazione personale.

La docente
Prof.ssa Mariateresa Annese
Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE Mariateresa Annese

Lo strumento principale di lavoro è stato il manuale. E' stato privilegiato l'approccio critico alla disciplina, piuttosto che la mera memorizzazione di eventi e date.

Durante l'anno sono stati raggiunti, seppur in maniera differenziata tra i vari discenti, i seguenti obiettivi specifici di apprendimento:

Conoscenza della storia europea ed italiana nel quadro della storia globale del mondo;

Capacità di ascoltare, leggere, comprendere ed esporre oralmente i contenuti storici trattati;

Capacità di comprendere ed usare la specifica terminologia disciplinare;

Capacità di inquadrare la complessità del fatto storico, stabilendo rapporti causali con altri eventi contemporanei, accaduti precedentemente o successivamente;

Capacità di collocare gli eventi secondo corrette coordinate spazio-temporali;

Capacità di guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto tra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente

Svolgimento del programma

Libro di testo in adozione:

M. Montanari, *Vivere nella storia*, B. Mondadori

Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra

Nasce l'industria italiana. La Sinistra al governo

Le riforme innovative del governo Depretis

L'emigrazione. Gli scioperi nelle campagne

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 tra Nord e Sud

La Prima guerra mondiale

Contrasti e alleanze tra le potenze europee

L'inizio del conflitto mondiale

L'Italia tra neutralità e interventismo

Battaglie estenuanti e sanguinose

La fine della guerra. L'Europa ridisegnata

1917, l'Intesa in difficoltà

L'intervento degli Stati Uniti e la fine della guerra
I trattati di pace e le loro conseguenze

La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS

Un paese arretrato

Dalle proteste alle rivolte

La rivoluzione del febbraio 1917

La rivoluzione di ottobre

Nasce l'Urss (Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche)

Il declino europeo e il primato americano

L'età delle masse

La repubblica tedesca di Weimar

Gli "anni ruggenti" dell'America

Dall'isolazionismo al piano Dawes

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 crisi del 1929 negli Stati Uniti

L'industria americana dal boom alla crisi

Una risposta alla crisi: il *New Deal* di Roosevelt

La dittatura fascista in Italia

L'Italia nelle mani del "Duce"

La politica sociale ed economica

L'autarchia produttiva e alimentare

La Germania dalla crisi al nazismo

Origini del nazismo

La costruzione di uno stato totalitario

Il mito della razza ariana

La persecuzione degli ebrei

Hitler e Mussolini alleati

Hitler aggredisce l'Europa. Inizia la Seconda guerra

mondiale I progetti imperialistici della Germania nazista

L'espansione nazista e il rafforzamento dell'Asse Roma-

Berlino L'occupazione della Polonia e lo scoppio della guerra

La guerra-lampo e la disfatta francese

L'Italia e il Giappone a fianco di Hitler

La battaglia d'Inghilterra

La battaglia di Stalingrado

La fine della guerra

Italia 1943: l'illusione di un armistizio

Hitler invade l'Italia

La resistenza

La Germania assediata

La liberazione dell'Italia

La bomba atomica e la resa del Giappone

Il mondo diviso

USA e URSS padroni del mondo

La guerra fredda

La docente
Prof.ssa Mariateresa Annese
Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

SCHEDA DISCIPLINARE

a.s. 2019/2020

CLASSE	V CB
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE	DORA BATTISTA
LIBRI DI TESTO	“ WELL DONE ”- P. Tite, C. E. Morris with Angela Pozzetti ELI “ COOK BOOK CLUB UP ”- O: Cibelli – D’Avino Zanichelli “ BETWEEN COURSES “ –E: Caminada, M. Giroto, N. Hogg HOEPLI
	Agli alunni è stato consegnato materiale estrapolato dai libri di testo su indicati.

1.a PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe, ad eccezione di alcuni alunni, ha mostrato sin dall’inizio dell’anno scolastico un superficiale interesse per lo studio della disciplina, un impegno scolastico e/o domestico scarso e/o inadeguato, poca attenzione per gli argomenti proposti.

Nonostante il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e i numerosi interventi di recupero non si è assistito, fondamentalmente, all’acquisizione di accettabili conoscenze, abilità e competenze. La preparazione di base è, pertanto, piuttosto debole per la maggior parte degli allievi. Esiguo è il numero degli studenti che ha evidenziato quindi, un positivo metodo di studio, inclinazione a riflessioni personali appropriate. Se, nel complesso, la frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni, per alcuni altri, essa è stata molto saltuaria.

MODULO	TITOLO	COMPETENZE	CONTENUTI
MODULE 1	HEALTH AND FOOD SAFETY	APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA - IL SISTEMA HACCP	- THE WORKPLACE - HACCP -THE ORIGIN OF HACCP - FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING - FOOD CONTAMINATION RISKS AND PREVENTIVE MEASURES
MODULE 2	DIET AND NUTRITION	PROMUOVERE L'IMPORTANZA DI UNA ADEGUATA CONOSCENZA DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE. CARATTERISTICHE DI UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	-THE EATWELL PLATE -ORGANIC FOOD AND GMOs -DIETS -FAD SLIMMING DIETS -DOCTOR-PRESCRIBED DIETS -LIFESTYLE DIETS - THE MEDITERRANEAN DIET -THE FOOD PYRAMID -ALTERNATIVE DIETS (VEGETARIAN, VEGAN,FRUITARIANISM) -FUTURE FOODS -FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES -EATING DISORDERS (ANOREXIA/BULIMIA)
MODULE 3	ON THE TABLE ITALIAN/ LOCAL ENOGASTRONOMY	VALORIZZARE LE RISORSE AMBIENTALI, CULTURALI E ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	-SLOW FOOD -STREET FOOD/FINGER FOOD -O KM FOOD -APULIA ON A PLATE -TIELLA BARI STYLE

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

CONOSCENZE	Gli alunni hanno affrontato argomenti riguardanti la relazione di interdipendenza tra dieta e stile di vita; il sistema di controllo HACCP ; i canali di acquisto sostenibili (prodotti a km 0); le nuove frontiere alimentari (Novel Food); caratteristiche della cucina regionale.
COMPETENZE	Ad eccezione di un esiguo numero, gli alunni, nel complesso, evidenziano difficoltà serie nell'effettuare comunicazioni efficaci in lingua straniera.
CAPACITA'	Tranne pochi studenti, la restante parte manifesta difficoltà nelle capacità di analisi e di sintesi nei testi di carattere professionale.

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.

Strumenti di lavoro sono stati il libro di testo integrato da altro materiale fornito in fotocopia estrapolato dai seguenti libri di testo: COOK BOOK CLUB UP (Ed. Clitt); BETWEN COURSES(Ed. Hoepli)

Bari, 29 Maggio 2020

L'insegnante
Prof.ssa Dora Battista

Firmato

A.S. 2019/20 SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE V CB

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	CALABRESE Alfredo
LIBRO DI TESTO	<i>MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE – LINEA GIALLA VOL 4</i> <i>AUTORE: TONOLINI F./TONOLINI G./MANENTI CALVI A.</i> <i>EDITORE: MINERVA ITALICA</i>

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, nel corso dell'anno scolastico, ha rivelato sempre un comportamento educato e rispettoso nei confronti del docente mostrando atteggiamenti collaborativi ai fini della crescita culturale e della maturazione sociale. Essa ha rivelato, nel complesso, accettabile partecipazione ed impegno durante le lezioni e nello studio a casa; diversi alunni hanno riportato risultati decisamente buoni. La situazione contingente, a livello nazionale e oltre, la frequenza scolastica, purtroppo discontinua per alcuni alunni, hanno rallentato lo sviluppo dei contenuti e limitato i temi trattati.

CONTENUTI:

Modulo 1: RACCORDO CON L'ALGEBRA

U.D. 1.1 Equazioni di primo e di secondo grado.

U.D. 1.2 Sistemi di primo e di secondo grado con soluzione grafica ed analitica.

U.D. 1.3 Equazioni esponenziali.

U.D. 1.4 Definizione di logaritmo.

Modulo 2: Funzioni in R: rappresentazioni grafiche

U.D. 2.1 Definizione di funzione; vari tipi di funzioni.

U.D. 2.2 Funzione lineare

U.D. 2.2 Funzione quadratica: la parabola

U.D. 2.3 Funzione esponenziale

U.D. 2.4 Funzione logaritmica

Modulo 3: Matematica finanziaria

U.D. 3.1 Capitalizzazione semplice

U.D. 3.2 Capitalizzazione composta

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

CONOSCENZE	Una parte del gruppo classe ha raggiunto una discreta conoscenza dei contenuti, altri possiedono una conoscenza accettabile, qualcuno, invece, conoscenze superficiali dei contenuti
ABILITA'	Alcuni alunni hanno sviluppato adeguate capacità elaborative di analisi, di sintesi e critiche rivelandosi autonomi nell'attività di approfondimento e ricerca.
COMPETENZE IN USCITA	Una parte della classe, in maniera autonoma, è in grado di: -Usare strumenti di calcolo; -Riconoscere analizzare e risolvere vari tipi di esercizi applicativi e situazioni della vita quotidiana; -Rappresentare graficamente alcune situazioni della realtà; -Avere un approccio critico verso i risultati ottenuti.

METODOLOGIE/VERIFICA E VALUTAZIONE

METODOLOGIE: Lezione partecipata, discussione guidata, metodo scientifico (dall'osservazione della realtà, analisi di situazioni reali), schematizzazioni riassuntive.

STRUMENTI: Libro, appunti delle lezioni, tabelle, grafici.

VERIFICA E VALUTAZIONE: prove scritte , esercitazioni in classe, elaborati svolti a casa, verifiche orali, discussione guidata.

Il Docente

Prof. Alfredo Calabrese

Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	D.T.A.
DOCENTE	PROF.SSA Perna R. Maria
LIBRO DI TESTO	G. AIELLO "IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE"

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe composta da alunni eterogenei per capacità ed impegno, nel corso dell'anno ha mostrato un interesse nel complesso discreto, non manca un piccolo gruppo disinteressato alla materia e un altro più serio e motivato allo studio. Il programma ha dovuto subire un rallentamento causato principalmente dalla sospensione didattica a partire dal mese di marzo e dall'attuazione della DAD causa Covid 19 .

CONTENUTI

Modulo 1 : Titolo IL BILANCIO . (Ripetizione)

Modulo 2 : Titolo L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI .(Ripetizione)

Modulo 3 : Titolo PROGRAMMAZIONE:BUDGET E BUSINESS PLAN

Modulo 4 : Titolo TECNICHE DI MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO

Modulo 5 : Titolo MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

Modulo 6 : Titolo IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO

Modulo 7 : Titolo PRODOTTI TIPICI LOCALI E MARCHI DI TUTELA

Modulo 8 : Titolo CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

CONOSCENZE	Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore .
	Acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari.
	Maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione.
	Saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche
COMPETENZE	Saper redigere, leggere ed interpretare il bilancio aziendale in funzione dei diversi fini conoscitivi da perseguire attraverso l'analisi
	Saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali
	Conoscere ed utilizzare strumenti di controllo di gestione
	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
	Saper lavorare in gruppo
CAPACITA'	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni. 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. Da marzo causa covid 19 è stata utilizzata la DAD con video lezioni su piattaforma Zoom Meetings.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il libro di testo, il Codice Civile, schede di lavoro, web.

La Docente
Prof.ssa Perna R. Maria
Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5^a CB – A. S. 2019/2020

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa 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 prestato 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 ha 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>

Il Docente

Prof.ssa Grazia Patruno
Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Merico Maurizio
CLASSE	5^ C/ B
LIBRO DI TESTO	Tecniche di cucina e pasticceria 5° anno - ALMA– Edizioni Plan.

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico 2019/20 gli studenti della classe 5°CB hanno dimostrato un comportamento abbastanza corretto e di buona collaborazione nei confronti del sottoscritto e verso loro stessi. La disponibilità al confronto e alla cooperazione è quasi sempre risultata positiva. L'impegno, l'interesse e la partecipazione soprattutto nelle lezioni svolte in laboratorio, ha evidenziato, delle conoscenze e competenze mediamente più che discrete; meno, invece, quelle che riguardano la parte teorica. E, soprattutto nella prima parte, da Ottobre a fine Gennaio, svolta in laboratorio con attività dimostrative, dove gli allievi hanno dato prova delle loro spiccate capacità pratiche. Nel complesso, alla fine dell'anno scolastico, buona parte degli studenti, se pur spesso spinti e motivati dal sottoscritto, hanno raggiunto un livello di preparazione complessivo discreto. Limitati risultano gli alunni che si sono distinti con spunti critici e rielaborativi. Anche con l'utilizzo della didattica a distanza, sono riusciti a seguire in maniera egregia le video lezioni, a portare correttamente a termine i compiti assegnati, a dimostrare buona presenza, interesse e un adeguato impegno per la materia e a rispondere in modo corretto ai quesiti orali proposti durante le conversazioni e i colloqui nelle videolezioni. Il programma delle esercitazioni pratiche è stato svolto in maniera completa ed esaustiva, a volte anche integrato ed approfondito con argomenti inerenti alla materia scaricati da internet e consultati su riviste del settore e materiale fotocopiato. Nel periodo della didattica a distanza, si sono aggiunti files e links su video lezioni pratiche e materiale in formato power point, caricati su bacheca e inviati anche tramite whatsapp.

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

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di Buffet, catering e banqueting

- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro (D.L.G.S. 81/2008 e s.m.i.)

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

<p>ESERCITAZIONE N° 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • ORECCHIETTE ALLA BARESE • CAVATELLI CON PURÈ DI FAVE,CIPOLLA DI ACQUAVIVA,OLIVE NERE AL FORNO E CACIO RICOTTA 	<p>ESERCITAZIONE N° 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARTELLATE AL VINCOTTO • SASSAMELLI • DOLCI DI MANDORLA
<p>ESERCITAZIONE N° 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI • POLPETTE DI PANE AL POMODORO • MELANZANE RIPIENE DI PANE • BRUSCHETTINE DI VERDURE GRIGLIATE 	<p>ESERCITAZIONE N° 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANZEROTTI MOZZARELLA E POODORO; RICOTTA FORTE, POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI • PANZEROTTI DOLCI • PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE
<p>ESERCITAZIONE N° 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • TORTA DI RICOTTA COC PASTA DI MANDORLE E CANDITI • BISCOTTO DECORATO FARCITO CON GANACHE AL CIOCCOLATO ,SALSA INGLESE ALLA VANIGLIA E CREMA DI LATTE 	<p>ESERCITAZIONE N°10</p> <ul style="list-style-type: none"> • SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI • ALICI IN TORTIERA • TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLOS SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA
<p>ESERCITAZIONE N° 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ FILETTO DI SGOMBRO CON CARCIOFI ✓ FILETTO DI BACCALÀ DISSALATO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO RIMACINATO, ACQUA MINERALE E FARINA DI RISO, UOVA E FARINA ✓ INSALATA DI POLPO IN PANZANELLA DI FRISE D'ORZO, CIPOLLA ROSSA, SEDANO,POMODORI, OLIVE,CETRIOLI E 	<p>ESERCITAZIONE N°11</p> <ul style="list-style-type: none"> • LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA • LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PREZZEMOLO.	
ESERCITAZIONE N° 5 <ul style="list-style-type: none"> • RISOTTO CON FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE • RISO, PATATE E COZZE • PAELLA ALLA VALENCIANA 	ESERCITAZIONE N°12 <ul style="list-style-type: none"> • CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO, ALLA FIORENTINA, ALLA PARIGINA E VEGETARIANE
ESERCITAZIONE N° 6 <ul style="list-style-type: none"> • CECI E TRIA • PURÈ DI FAVE CON CICORIE • SFORMATINO DI FAVE E CICORIE • FRIGGITELLI E CIPOLLA ROSSA 	ESERCITAZIONE N° 13 <ul style="list-style-type: none"> • AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE • PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA
ESERCITAZIONE N° 7 <ul style="list-style-type: none"> • TORTA SACHER • TIRAMISU' 	

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 (dop, igp, stg, ecc). La produzione locale.
 Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Conoscere i Principali piatti delle regioni e piatti tipici tradizionali Pugliesi.
 Le principali norme igieniche (HACCP) e di sicurezza (D.L.G.S. 81/2008 e s.m.i.) da rispettare in cucina; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.
 Conoscere le principali caratteristiche tecniche di base di un Buffet, di un Banqueting e Catering.
 Apprendere quali sono le principali allergie e intolleranze alimentari.

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.

Valorizzare il piano Haccp nella fase completa di preparazione di una ricetta; tenere in considerazione le norme anti infortunistiche e di sicurezza durante il lavoro in cucina; riconoscere le differenze tra un Buffet, Catering, Banqueting, coffee-break, Lunch, Brunch, ecc;

Tener conto, nella preparazione dei piatti, di tutti quei clienti con intolleranza e allergie a determinati alimenti o sostanze ed essere in grado di intervenire nella fase di preparazione del piatto – ricetta.

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 Pugliese anche utilizzando prodotti tipici tradizionali, con relativa scheda tecnica, adottando in modo autonomo tutti i passaggi e i procedimenti di preparazione e cottura in maniera corretta. 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. Saper applicare autonomamente un buon piano HACCP nella fase di realizzazione di un piatto a partire dall'approvvigionamento degli alimenti, passando attraverso la fase di conservazione, poi di lavorazione, cottura, assemblaggio del piatto e infine del servizio, tenendo conto anche della corretta sanificazione dell'ambiente di cucina e dei suoi utensili e macchinari; saper applicare tutte le norme di prevenzione e sicurezza nell'ambiente di lavoro. Avere le abilità a sostituire o modificare un piatto o ricetta non adatta a clienti intolleranti o con allergie al glutine, lattosio, nichel, ecc

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. Attività dimostrative in laboratorio di cucina; Links, file e powerpoint, pubblicati in bacheca per la didattica a distanza

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo, libro di testo.

IL Docente.
Maurizio Merico

Bari, 29 Maggio 2020

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2019/2020

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	PORCELLI ANTONELLA
CLASSE	5 CUCINA B
LIBRO DI TESTO	SALA BAR E VENDITA PER IL 4° e 5°ANNO DELL'ARTICOLAZIONE 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 alunno DSA e un'alunna con PEI che segue un piano didattico personalizzato.

Inoltre 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, 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.

Il Docente

Prof. Porcelli Antonella
Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

I.P.S.S.A.R. "A. Perotti"

Bari

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. Pesce Buonamico L.
Materia: Religione cattolica
Classe 5 sez. CB

Anno scolastico 2019 - 2020

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buono. Gli alunni durante l'anno hanno sempre 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 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.
CAPACITÀ'	<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 riferita 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).

BARI, 29 Maggio 2020

Il Docente
Prof. Pesce Buonamico L.
Firmato

SCHEDA DISCIPLINARE							
IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2019-2020							
CLASSE	5 [^] CB						
DISCIPLINA				SCIENZE MOTORIE			
DOCENTE: MASSARI Nicola							
LIBRO DI TESTO				"PIU' MOVIMENTO slim" - Marietti scuola			
CONTENUTI:							
MODULO 1:		<u>POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE</u>					
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:		<u>VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)</u>					
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:		<u>IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO</u>					
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:		<u>LA RICERCA DEL BENESSERE / le dipendenze/ IL DOPING</u>					
U.D. 4.1:		La dieta dello sportivo					
U.D. 4.2:		il benessere in contrasto con le dipendenze					

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 emrgenza: spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza. Eventuali strumenti audio-visivi in aula.							
In periodo emergenziale si è ricorso esclusivamente a device e strumenti applicabili.							
						Il docente	
					Prof.	Nicola Massari	

Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

IPSSAR PEROTTI

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V Cucina B

A.S. 2019 - 2020

DISCIPLINA	LINGUA STRANIERA 2 – SPAGNOLA
DOCENTE	Prof.ssa 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 non hanno mostrato omogeneità di impegno nello studio. Qualcuno si è anche mostrato resistente alle varie forme di stimolo/strategia, nonostante la richiesta di collaborazione delle famiglie e agli interventi di tipo rinforzativo.

Tuttavia, il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e gli interventi di recupero hanno consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti, per qualcuno discrete per i più e ottime per pochi.

Nella didattica a distanza la partecipazione è stata attiva per la maggior parte della classe, qualcuno ha riscontrato delle difficoltà oggettive, altri scarsa volontà; in entrambi i casi mediante sollecitazioni varie ed azioni di rinforzo mirate, con tenacia ed impegno, gli ostacoli 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, - poesía de Neruda "oda al tomate"- 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	Nonostante un ristretto gruppo di alunni non abbia mostrato un livello di acquisizione delle conoscenze accettabile, la maggior parte della scolaresca ha invece una conoscenza sufficiente degli argomenti, qualcuno per capacità ed impegno ha anche approfondito meglio le tematiche ma sono pochi gli alunni che posseggono una visione più articolata, approfondita e critica. 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 tipologie di ristorazione alle regole dell' Haccp e di igiene e sicurezza in cucina.
COMPETENZE	Per peculiarità inerenti al proprio stile cognitivo non tutti mostrano di avere una buona padronanza lessicale. Per taluni l'esposizione in lingua risulta essere stentata, per molti è semplice ed essenziale, per pochi altri, invece, più articolata e disinvolta.
CAPACITA'	Quasi tutti hanno mostrato capacità di analisi e di sintesi dei 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

➤ Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei 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
Libro di testo, Lavagna, appunti, lavoro di gruppo, mappe dizionario bilingue online e non video didattica a distanza

Il docente

Prof.ssa Elisabetta Sapienza

Firmato

Bari, 29 Maggio 2020

9. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

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 d'aiuto	Lavoro in livello	Lavoro per fasce di	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X						X	X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X								
Lingua inglese	x								
Lingua francese	X								
DTAR	X								
Matematica ed informatica	X		X	X			X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X				X		
Scienze motorie	X								
Religione	X								
Lab. Serv. Enogas. cucina	x	x	x	x			x	x	x

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI 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.

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▪ Questionari a scelta multipla▪ Testi da completare▪ Esercizi▪ Soluzione problemi	<ul style="list-style-type: none">▪ Relazioni su attività svolte▪ Interrogazioni▪ Interventi▪ Discussione su argomenti di studio

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.*

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
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- DAD

Valutazione degli alunni 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 STATO

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare 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

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme 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 da

13. ELENCO TESTI DI LETTERATURA ITALIANA OGGETTO DI STUDIO DURANTE IL CORRENTE A.S. 2019-2020 (art. 9 O.M. n. 10 del 16/05/2020)

TITOLO	TIPOLOGIA
G. Verga "Rosso Malpelo" (parte finale)	Novella
L. Pirandello "Il treno ha fischiato"	Novella
G. Pascoli "X Agosto"	Poesia
I. Svevo Da "La coscienza di Zeno", "Il fumo"	Romanzo
E. Montale "I limoni"	Poesia

I testi sopra elencati sono allegati al presente documento diventandone parte integrale

**14. TEMATICHE PROPOSTE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO SULLA BASE DEL
PERCORSO DIDATTICO**

Art. 17 comma 1 lettera c O.M. n. 10 del 16/05/2020

Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LA GASTRONOMIA SOSTENIBILE	<i>STORIA</i>	<i>L'ITALIA TRA NEUTRALITA' E INTERVENTISMO. LA GRANDE GUERRA.</i>
	<i>DTA</i>	<i>I CANALI DI DISTRIBUZIONE; I MARCHI</i>
	<i>INGLESE</i>	<i>0 KM FOOD – APULIA ON A PLATE</i>
	<i>SPAGNOLO</i>	<i>LA DIETA MEDITERRANEA; LOS PRODUCTOS DE CALIDAD; LA ALIMENTACION DE LOS ESPANOLAS; PLATOS TIPICOS</i>
	<i>ALIMENTAZIONE</i>	<i>I PRODOTTI A KM 0; LA CUCINA REGIONALE; LA DIETA MEDITERRANEA</i>
	<i>LAB.SERV.ENOG..CUCINA</i>	<i>PRINCIPALI PIATTI E RICETTE, ANCHE DELLA TRADIZIONE, A BASE DI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO PUGLIESE</i>

Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
ALIMENTAZIONE E BENESSERE	<i>STORIA</i>	<i>L'ETA' GIOLITTIANA</i>
	<i>DTA</i>	<i>WEB MARKETING</i>
	<i>INGLESE</i>	<i>LIFESTYLE DIETS; THE FOOD PYRAMID – THE MEDITERRANEAN DIET</i>
	<i>SPAGNOLO</i>	<i>LA DIETA MEDITERRANEA; LOS REGIMENES ALIMENTARIOS; COMIDA LENTA VS COMIDA RAPIDA; PLATOS TIPICOS</i>
	<i>ALIMENTAZIONE</i>	<i>LA DIETA NELLA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI E NELLE MALATTIE TUMORALI; LE FRODI ALIMENTARI</i>
	<i>LAB. SERV..ENOG. CUCINA</i>	<i>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</i>

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
IL LAVORO	<i>STORIA</i>	<i>L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO</i>
	<i>DTA</i>	<i>IL PERSONALE; LA PUBBLICITA'</i>
	<i>INGLESE</i>	<i>THE WORKPLACE - HACCP</i>
	<i>SPAGNOLO</i>	<i>NORMAS HIGIENICAS; REGLAS HACCP; LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS; LOS RESTAURANTES Y CLASIFICACION; EL BUFE' EL BANQUETING</i>
	<i>ALIMENTAZIONE</i>	<i>I DISTURBI ALIMENTARI</i>
	<i>LAB.SERV.ENOG.CUCINA</i>	<i>LE PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA SUL LAVORO DA RISPETTARE NEL SETTORE ALBERGHIERO E RISTORATIVO AI SENSI DEL D.L.G.S. 81/08 E S.M.I.</i>

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LA GLOBALIZZAZIONE	<i>STORIA</i>	<i>LA DITTATURA FASCISTA IN ITALIA</i>
	<i>DTA</i>	<i>STRATEGIE DI MARKETING</i>
	<i>INGLESE</i>	<i>SLOW FOOD - NOVEL FOOD</i>
	<i>SPAGNOLO</i>	<i>COMIDA LENTA VS COMIDA RAPIDA; GASTRONOMIA HISPANO -AMERICANA; PLATOS TIPICOS</i>
	<i>ALIMENTAZIONE</i>	<i>CIBO E RELIGIONE</i>
	<i>LAB.SERV.ENOG.CUCINA</i>	<i>IL PRESIDIO SLOW FOOD</i>

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:

- La tutela dell'ambiente
- Diritti umani e dignità della persona
- Costituzione della Repubblica italiana:
 - Parte II: Il Parlamento – La formazione delle leggi -Il Presidente della Repubblica Il Governo
- Le istituzioni dell'Unione europea: Consiglio europeo, Consiglio dei ministri, Commissione europea, Parlamento europeo, Corte di Giustizia
- Effetti microeconomici dell'imposizione: evasione ed elusione

ATTIVITA'/TITOLO	ARGOMENTI	SOGGETTI COINVOLTI
12° Cineforum "Arrugas" Festival del cine spagnol	Emarginazione, solitudine, patologie senili	Tutta la classe (eccetto Finamore)
Progetto Balafon	Pregiudizi arcaici sul ruolo delle donne nella società	Tutta la classe
Bamp cinema "Sicily ghost story"	Il tema dell'impegno civile alla lotta contro la mafia	Tutta la classe (eccetto Finamore e Miolla)
Progetto interculturale Argentina – Località Viedma / Baricoche dal 19/11 al 29/11/2019	Gara gastronomica	Finamore
Rappresentazione teatrale "SCHNELL" Compagnia Teatri di Carta	Il dramma dell'Olocausto / La barbarie dei lager	Tutta la classe (eccetto Carucci, Cozzi, Finamore e Serafino)

VISITE/ ATTIVITA' DI INDIRIZZO		
SIGEP Fiera di RIMINI		Tutta la classe

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 CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI**

ORALE	
VOTI IN QUARANTESIMI	voti in decimi
2	-
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
	<p>NOTE: Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 24/40. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma del voto del colloquio e i crediti scolastici conseguiti nell'ultimo triennio.</p> <p>60 Totale superamento Esami di Stato</p>

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

TABELLA C Attribuzione del credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'esame di stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9 - 10
$5 \leq M < 6$	11 - 12
$M = 6$	13 - 14
$6 < M \leq 7$	15 - 16
$7 < M \leq 8$	17 - 18
$8 < M \leq 9$	19 - 20
$9 < M \leq 10$	21 - 22

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 29 Maggio 2020

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
ANNESE Mariateresa	Italiano e Storia	Firmato
BATTISTA Addolorata	Inglese	Firmato
SAPIENZA Elisabetta	Spagnolo	Firmato
PERNA Rocca Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	Firmato
CALABRESE Alfredo	Matematica e Informatica	Firmato
PATRUNO Grazia	Scienze degli Alimenti	Firmato
MERICO Maurizio	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Firmato
PORCELLI Antonella	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Firmato
MASSARI Nicola	Scienze Motorie e sportive	Firmato
PESCE BUONAMICO Loredana	Religione cattolica	Firmato
MARRA Maria	Sostegno didattico	Firmato

Docente coordinatore della classe Prof.ssa Mariateresa Annese

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Mariateresa Annese)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Rosangela Colucci)

19. ELENCO ALLEGATI

Allegato a - Griglia di valutazione ministeriale colloquio

Allegato b -Relazione sul percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento, rilasciata dal tutor

Allegato c – Testi di italiano per il colloquio

Allegato Riservato