



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- 16 /05/2020)

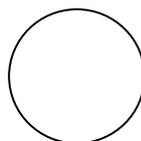
Classe 5[^]C Sez. C

**Istituto Professionale
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA**

Docente Coordinatore:

Prof.ssa Serafino Mariella

Redatto in data 29 maggio 2020



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa *Rosangela Colucci*)

INDICE

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 l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".
4. Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).
5. Elenco dei commissari interni.
6. Memorandum per i candidati.
7. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).
8. Schede disciplinari relative a tutte le materie.
9. Metodologie, mezzi e strumenti.
10. Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.
11. Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.
12. Credito scolastico nel secondo biennio e tabella attribuzione credito scolastico classe quinta
13. Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.
14. Testi selezionati per la discussione durante il colloquio già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno
15. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione
16. Attività di recupero
17. Corrispondenza dei voti espressi in quarantesimi con quelli espressi in decimi
18. Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola lavoro)
19. Elenco Allegati

Il presente documento, redatto ai sensi ART. 9 O.M. N.10 DEL 16 MAGGIO 2020 illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

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

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

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

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

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

- Sa agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

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

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: “Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

E’ 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:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

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-settore Enogastronomia)

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, deve 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 alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

ARTICOLAZIONE					
<<ENOGASTRONOMIA>>					
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	5	5
Cittadinanza e Costituzione					
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			//////////	2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.

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

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

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

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

4.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^C sez C:

Enogastronomia : cucina

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	

Numero totale alunni 17 di cui maschi n. 10 e femmine n.07

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

N 1 Studente risulta avere un DSA con programma con obiettivi minimi
(Allegato Riservato)

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

Caratteristiche della classe

La classe è costituita da 17 alunni, di cui 10 maschi e 7 femmine . Ben integrati tra loro dal momento che sin dal terzo anno scolastico hanno mantenuto il nucleo originario fatta eccezione per l'inserimento di due alunni ripetenti che non hanno modificato l'equilibrio iniziale.

Informazioni relative all'ambito socio - economico e culturale di provenienza

Da un esame generale si evince una certa eterogeneità sul piano del vissuto che rimane ad un livello medio -basso. Alcuni hanno mostrato difficoltà legate alle condizioni economiche familiari ma ciò non ha mai rappresentato motivo di disagio o di esclusione da attività extrascolastiche.

Situazione di partenza

La classe all'inizio dell'anno ha avuto un atteggiamento altalenante e diversificato per metodo di studio, profitto e applicazione. Il Consiglio di classe ha cercato di evidenziare tale atteggiamento , invitando la scolaresca a prendere consapevolezza della necessità di convogliare in una maniera più proficua gli sforzi e costruire così un percorso di studi di maggiore spessore. Sono state messe in atto strategie e iniziative anche individualizzate per consentire a tutti di rimettersi al passo e colmare le lacune.

Frequenza, partecipazione e impegno

La classe ha evidenziato negli anni una frequenza non sempre regolare; per alcuni la discontinuità è stata determinata da esigenze lavorative, ma anche dalla distanza tra scuola e residenza. La partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una sufficiente motivazione all'apprendimento, anche se per alcuni si è resa più difficile per la presenza di carenze diffuse .Nella classe, un gruppo di allievi si è particolarmente distinto per interesse, impegno e spirito critico e uno spiccato senso collaborativo.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

In merito alla situazione iniziale , caratterizzata per alcuni da un impegno costante e per altri da un approccio altalenante, la classe ha raggiunto nel corso del primo trimestre risultati diversificati: globalmente sufficienti per la maggior parte e mediamente mediocri per un piccolo gruppo più debole e con poche punte di eccellenza. Sul piano del comportamento ha mantenuto sempre un atteggiamento rispettoso nei riguardi del contesto scolastico e anche i più vivaci hanno via via abbandonato comportamenti infantili, ma mai irrispettosi nei confronti della comunità scolastica. Con l'entrata in vigore del DPCM 8 marzo 2020, lo scenario è ovviamente cambiato e tutti gli alunni sono stati invitati ad un maggiore impegno in modalità diversa. Il gruppo che si era distinto sin dall'inizio dell'anno scolastico, ha confermato tale atteggiamento in maniera lodevole partecipando assiduamente alle lezioni ; per alcuni la frequenza non è stata sempre costante anche per problemi legati alla rete. Per costoro gli incontri con i docenti sono stati flessibili proprio per andare incontro alle loro esigenze.

Partecipazione delle famiglie:

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

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

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

Con l'entrata in vigore del **Decreto del presidente del consiglio dei ministri 09 marzo 2020 recanti**

“Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. (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	Serafino	Mariella
Inglese (1 [^] lingua)	Manghisi	Annamaria
Francese (2 [^] lingua)	Semeraro	Francesca
Matematica ed informatica	Eramo	Maria Gabriella
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Tamburrino	Riccardo
Scienze e cultura degli alimenti	Sistino	Annalisa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Poto	Salvatore

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	Caprioli	Pasqua Patrizia
Rappresentanti Genitori		
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa Serafino Mariella

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	Sidella Antonio	Sidella Antonio	Serafino Mariella
Inglese (1 [^] lingua)	Manghisi Annamaria	Manghisi Annamaria	Manghisi Annamaria
Francese.(2 [^] lingua)	Semeraro Francesca	Semeraro Francesca	Semeraro Francesca
Matematica ed informatica	Eramo Maria Gabriella	Eramo Maria Gabriella	Eramo Maria Gabriella
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Angarano Angela	Tamburrino Riccardo	Tamburrino Riccardo
Scienze e cultura degli alimenti	La Gioia Regina	Mancarella Giuseppina	Sistino Annalisa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pagliarulo Stefano	Poto Salvatore	Poto Salvatore
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	/	Casciaro Armando	Porcelli Antonella
Scienze Motorie e sportive	Massari Nicola	Massari Nicola	Massari Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico Loredana	Pesce Buonamico Loredana	Pesce Buonamico Loredana
Sostegno didattico	Caprioli Pasqua Patrizia	Caprioli Pasqua Patrizia	Caprioli Pasqua Patrizia

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”.

- 1-Prof.ssa Serafino Mariella
- 2-Prof.ssa Manghisi Annamaria
- 3-Prof.ssa Semeraro Francesca
- 4-Prof./ssa Sistino Annalisa
- 5-Prof. Poto Salvatore
- 6-Prof. Massari Nicola
7. Prof.ssa Caprioli Pasqua Patrizia (sostegno didattico)

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 17 Giugno inizio colloqui ore 8,30

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all’interesse, all’impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostra di padroneggiare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo adeguato per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per pochi di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell’attività per il raggiungimento degli obiettivi

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sistematico controllo delle assenze, dei compiti domestici e del rispetto delle regole d’Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all’ascolto e al rispetto dell’opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

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

Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e rappresentano parte integrante del Documento

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa SERAFINO MARIELLA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco “ Chiare Lettere”, vol 3 Ediz. Scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

Tre proposte per la modernità

Positivismo, Naturalismo, Verismo: il contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali

GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- “I Malavoglia” analisi dei brani: La fiumana del progresso-Prefazione; L’inizio dei Malavoglia (capitolo I).
- Novelle: Rosso Malpelo,
- La Lupa
- Approfondimento: “ Il Quarto stato”, Pellizza da Volpedo e la “ Fiumana del progresso”

Il panorama culturale del primo Novecento:

Il Decadentismo caratteristiche e tematiche

Prosa e poesia del Decadentismo:

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e il percorso delle opere;
- La poetica del “fanciullino” e il suo mondo simbolico.
- **Myrica**: temi e linguaggio. Analisi delle poesie:, *Lavandare* , *X Agosto*, *Il Lampo*.
-

GABRIELE D’ANNUNZIO

- Estetismo- Il Piacere :” Il ritratto dell’esteta” (Libro I, capitolo II)
- Superomismo- Le vergini delle rocce”(Libro I, *passim*)
- Panismo- “La pioggia nel pineto”.(analisi 1[^]strofa)

Le avanguardie:

- Il Futurismo: le innovazioni di Filippo Tommaso Marinetti: *Il Manifesto tecnico della letteratura futurista*
- Caratteristiche del movimento.
- Approfondimento : La cucina Futurista

Il romanzo nel Novecento: Caratteristiche

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica: l’ umorismo
- Vita- Forme: il tema delle “maschere”
- “Il fu Mattia Pascal”: trama, struttura e temi. Analisi del brano: Adriano Meis:” porta i fiori alla sua tomba”(cap.XVIII)

ITALO SVEVO

- La vita e la poetica
- Il tema dell'Inetto
- Tre romanzi: Una Vita- Senilità- La Coscienza di Zeno (capitolo Il fumo): La destrutturazione del personaggio

-

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- "L'Allegria" analisi poesie: *Sono una creatura, Veglia, Fratelli, Soldati.*

ATTIVITA' ESTERNE :

- Partecipazione progetto " BALAFON" : Cinema e Intercultura, Visione del film in lingua originale "TIMGAD" c/o Cinema Esedra- Bari
- Partecipazione progetto "BAMP": Visione del film: "Sicilian ghost story" c/o Cinema abc;
- Bari
- Partecipazione progetto "TEATRO: Visione rappresentazione "Piacere Pirandello"c/o Cinema Royal - Bari

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti
	alla produzione europea. Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari
COMPETENZE	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare <u>un testo scritto.</u>
	Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.	
ABILITÀ	Operare confronti e sintesi disciplinari.
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni. A seguito del DPCM 4 marzo 2020: “*i dirigenti scolastici attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, modalità di didattica a distanza avuto anche riguardo alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità*”, è stata attivata la modalità DAD che ha visto la partecipazione massiccia dell'intera scolaresca.

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 degli alunni

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi della biblioteca scolastica, dizionari. Dal mese di Marzo la modalità è stata esclusivamente a distanza con dispositivi informatici

Il Docente

Serafino Mariella

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Mariella Serafino
LIBRO DI TESTO	"Attraverso i secoli", Zaninelli-Cristiani. Classe quinta- Libro in chiaro. Ed.Atlas

CONTENUTI

L'Italia tra Ottocento e Novecento

La nascita della società di massa
Nuovo sistema di produzione industriale
La catena di montaggio: il Taylorismo
Nascita del mercato e dei partiti di massa
La "Belle époque": la borghesia, protagonista del benessere
L'Età giolittiana: l'Italia tra fine Ottocento inizi Novecento
Approfondimento: Giolitti, l'uomo dal doppio volto

La Grande guerra

Le cause della I guerra mondiale, gli schieramenti
L'Italia dalla neutralità all'intervento
Le vicende militari, i trattati di pace, le conseguenze.
La Rivoluzione russa di febbraio 1917 (cenni)
Approfondimento: Il mercato nero e la tessera di razionamento

I regimi totalitari europei

L'ascesa del FASCISMO : dai Fasci di combattimento alla dittatura fascista
La crisi del '29 negli Stati Uniti e in Europa
La Germania, dalla crisi al NAZISMO
Approfondimento: Il discorso di Mussolini alla Camera: il delitto Matteotti-

La seconda guerra mondiale

Cause e schieramenti. Le fasi del conflitto
L'ingresso in guerra di URSS, GIAPPONE e USA.
La situazione in Italia : dalla caduta di Mussolini alla Liberazione
La nascita della Repubblica
I Trattati di pace e le conseguenze.
Approfondimento : La Resistenza e le lettere dei condannati- La Ricostruzione

Il mondo bipolare: il secondo dopoguerra

L'Europa divisa : Usa e Urss le nuove super potenze
Il muro di Berlino
La Ricostruzione -Il piano di aiuti- La Nato

Storie settoriali

L'alimentazione durante il fascismo: la battaglia del grano e l'autarchia
Il cibo di guerra

Cittadinanza e Costituzione:

La giornata della memoria. Partecipazione allo spettacolo "La vita è bella"(c/o Cinema Royal,)

La shoah

I partigiani: storie di uomini e donne- Lettere e testimonianze dei condannati a morte

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CAPACITÀ	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero. A seguito del DPCM 4 marzo 2020: " <i>i dirigenti scolastici attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, modalità di didattica a distanza avuto anche riguardo alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità</i> ", è stata attivata la modalità DAD che ha visto la partecipazione massiccia dell'intera scolaresca.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e schemi di sintesi forniti dal docente.

Il docente
Serafino Mariella

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE
DOCENTE	PROF.ssa ANNAMARIA MANGHISI
LIBRO DI TESTO	Catrin Elen Morris “Well Done – Service”, Eli.

	Modulo	Contenuti	
Enogastronomia	1 Safety procedures and nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Food transmitted infections 	<ul style="list-style-type: none"> • Food contamination risks • Climate changes and food
	2 Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • The eatwell plate • Organic food and GMOs • The Mediterranean Diet • Macrobiotic diet • Vegetarianism and veganism • Slow food • Teenagers diet • Sport diet 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow food – Novel food • Intolerances and allergies • Eating disorders • Anorexia, Bulimia and Obesity • Let's Move • Jamie Oliver: 10 suggestions
	6. Menu planning	<ul style="list-style-type: none"> • Banqueting and special events menus • Cheese menus 	<ul style="list-style-type: none"> • Religious menus • Wine: recipes based on wine
	7. Culinary history	<ul style="list-style-type: none"> • From Industrialisation to modern time 	<ul style="list-style-type: none"> • Workhouses – Robert Owen • Talking about school internship.

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Le competenze chiave di cittadinanza sono sempre state tenute in considerazione poiché basilari per tutto il percorso formativo.

Competenze chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi

- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

Gli studenti hanno lavorato e studiato con una certa autonomia assumendosi la responsabilità dello svolgimento dei diversi compiti adattando il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi.

STRUMENTI	STRATEGIE	VERIFICHE
-libri di testo -testi – modello -mappe concettuali -strumenti multimediali -web -schede -manuali -dizionari -schede di lavoro -questionari di comprensione	-lezione frontale -attività di laboratorio -problem solving -brainstorming -riassunti -schemi -mappe concettuali -lettura e analisi dei testi -esercitazioni guidate -lavori di gruppo -role-play -simulazioni di situazioni reali	-prove scritte tradizionali -verifiche orali -risposte dal banco -interrogazioni -compiti assegnati -soluzioni di problemi -traduzioni -lavoro di gruppo -prove di lettura e comprensione in lingua -domande a risposta breve -domande a risposta multipla -progetti di gruppo -progetti individuali

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

CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico. 2. Esprimersi in modo semplice, ma comprensibile e abbastanza appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 4. Produrre in modo semplice ma comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico 5. Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei Paesi Anglofoni.
COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper comunicare con particolare riguardo al settore di specializzazione. 2. Acquisizione di un bagaglio di termini specialistici. 3. Saper leggere e comprendere testi specialistici. 4. Saper scrivere un semplice testo anche attraverso la rielaborazione di appunti. 5. Saper ascoltare e comprendere brevi descrizioni di fatti o istruzioni. 6. Saper utilizzare le strutture linguistiche studiate nel corso del triennio in contesti differenti in modo adeguato

CAPACITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici anche estranei al settore specifico. 2. Esprimersi in modo semplice ma comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 4. Produrre in modo semplice, comprensibile e corretto semplici testi scritti.
------------------	--

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo del seguente:

Metodo

Ogni modulo trattato ha richiesto in media due mesi di lavoro. Esercitazioni orali e scritte da svolgere in classe hanno completato il quadro del programma. Le lezioni si sono svolte in modo frontale e laboratoriale, con frequente utilizzo della lavagna per creare schemi e specchietti riassuntivi (mind-maps)

Ogni modulo è stato completato con letture di approfondimento e testo di comprensione.

Sono stati usati, oltre il libro di testo, fotocopie per l'approfondimento di alcuni argomenti e solo qualche volta diversi siti in internet.

Sia nel primo trimestre che nel secondo pentamestre, ad intervalli regolari e nella misura di due prove, un lavoro di verifica scritta e orale su tutti gli argomenti trattati hanno completato il metodo didattico adottato. Le verifiche scritte hanno riguardato gli argomenti elencati sopra, sotto forma di test a risposta aperta con l'ausilio del dizionario bilingue. Le verifiche orali sono state mirate a sviluppare l'uso del lessico e le abilità ricettive e produttive di ogni singolo alunno, con particolare attenzione alla funzione espressiva, sempre nell'ambito degli argomenti svolti.

Prof.ssa **Annamaria Manghisi**

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
DOCENTE	Semeraro Francesca
LIBRO DI TESTO	Passion restauration (Zanotti - paour,ed .s.marco)

CONTENUTI :

MODULO 1.0 PRECIS D' HISTOIRE

MODULO 1.1 LA CUISINE AVANT LA REVOLUTION

MODULO 1.2 LA REVOLUTION FRANCAISE

MODULO 1.3 L'EPOQUE DE NAPOLEON

MODULO 1.4 LE SECOND EMPIRE

MODULO 1.5 LE XXe SIECLE :LA NOUVELLE CUISINE ET LA GASTONOMIE

MOLECULAIRE

MODULO 2.0 BIEN - ETRE ET QUALITE

MODULO 2.1 QUE VEUT DIRE BIEN MANGER?LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

MODULO 2.2 LE REGIME CRETOIS

MODULO 2.3 LES CINQ COULEURS DU BIEN -ETRE

MODULO 2.4 NOURRITURE ET RELIGION

MODULO 2.5 LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE ET EN ITALIE

MODULO 3.0 SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE

MODULO 3.1 LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET SES METHODES

MODULO 3.2 INTOXICATIONS , INTOLERANCES , ALLERGIES

MODULO 3.3 L' HACCP

MODULO 3.4 REGIMES ET NUTRITION(ALIMENTATION DU SPORTIF,DE LA FEMME ENCEINTE,DES ADOS, DES VEGETARIENS ET DES VEGETALIENS)

MODULO 4.0 LES LIEUX DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1 LA RESTAURATION COMMERCIALE , COLLECTIVE

MODULO 4.2 LES RESTAURANTS BIO

MODULO 4.3 LE STREET- FOOD

RECETTES FRANCAISES

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

CONOSCENZE	Conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali: DISCRETA
COMPETENZE	Discrete risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.

CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione nella didattica a distanza attuata nell'ultima parte dell'anno, si attestano su livelli buoni. Buone capacità di relazione verso le civiltà straniere.
-----------	--

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :testo in uso, file, video-lezioni.

METODOLOGIE	Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti. Questionari a domanda aperta su argomenti di studio, comprensione di testo.
STRUMENTI	
PC	

Il Docente

Semeraro Francesca

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	Eramo Maria Gabriella
LIBRO DI TESTO	Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Vol.4 Tonolini F. Tonolini G. Manenti Calci G. Zibetti Minerva -Dispense

CONTENUTI

Modulo 1 : Recupero Prerequisiti

U.D. 1.1: Equazioni numeriche di 2° grado intere e fratte (richiami).

Modulo 2 : Disequazioni algebriche

U.D. 2.1: Disequazioni razionali intere di 1° e 2° grado.

U.D. 2.2: Disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.

Modulo 3 : Funzioni reali di una variabile reale

U.D. 3.1: Funzioni numeriche reali: nozioni generali. Determinazione del dominio di una funzione algebrica razionale. Determinazione dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

U.D. 3.2: Tracciamento del grafico probabile di una funzione algebrica razionale.

Modulo 4: Intervalli e intorno di un punto

U.D.4.1: Intervalli limitati.

U.D.4.2: Intervalli illimitati.

U.D.4.3: Intorno di un punto.

CONTENUTI SVOLTI A DISTANZA

U.D. 3.3: Funzioni numeriche reali razionale fratta. Determinazione del dominio di una funzione algebrica razionale fratta. Determinazione dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione razionale fratta.

U.D. 3.4: Tracciamento del grafico probabile di una funzione algebrica razionale fratta.

Modulo 5 : Limiti

U.D. 5.1: Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite. Teoremi sui limiti.
 Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali. Forme indeterminate: $+\infty -\infty$, ∞/∞ .
 Asintoto verticale e orizzontale di una funzione algebrica razionale.

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

CONOSCENZE	All'interno del gruppo classe sono emersi tre gruppi di alunni che hanno raggiunto diversi livelli di conoscenza della disciplina: <ul style="list-style-type: none"> - un primo gruppo si è distinto per l'interesse e l'assiduità nello studio raggiungendo livelli discreti ed in alcuni casi buoni; - un secondo gruppo, pur conseguendo livelli complessivamente sufficienti, si è mosso con meno dinamismo e volontà fra le argomentazioni disciplinari, rivelando uno studio non sempre continuo; - un terzo gruppo, che se opportunamente guidato riesce a raggiungere i livelli minimi, ha sviluppato uno studio discontinuo e superficiale a causa di un metodo di lavoro disorganico e di lacune nella formazione di base.
COMPETENZE	Nelle attività operative molti necessitano di guida e la maggior parte sembra più propensa a memorizzare tecniche che utilizza in modo meccanico senza riflettere sui significati concettuali. Pochi sono quelli che hanno raggiunto un'apprezzabile autonomia operativa e riescono ad utilizzare correttamente gli strumenti matematici acquisiti.
CAPACITA'	Complessivamente gli alunni hanno mostrato di possedere adeguate capacità intuitive e logiche ed in alcuni casi discrete capacità di analisi e di rielaborazione personale. Si sottolineano le difficoltà generali riguardo alle capacità espositive ed organizzative di un discorso su contenuti matematici.

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

METODOLOGIE
I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiori difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando un metodo induttivo. Le definizioni e le proprietà sono state precedute da esempi introduttivi e opportunamente scelti. L'aspetto esercitativo è stato privilegiato rispetto a quello puramente teorico. Lezioni frontali. Discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo. Lezione interattiva. Cooperative Learning. Problem solving. Esercitazioni guidate pratiche. Metodologia DAD (Didattica a Distanza)

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Il testo in dotazione è stato integrato da appunti e da schede di supporto per gli argomenti trattati. Dispositivi digitali.

Il Docente
 Eramo Maria Gabriella

I.P.S.S.A.R. PEROTTI
SCHEMA DISCIPLINARE

CLASSE: V Cucina C
A.S. 2019 - 2020

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RISTORATIVA
DOCENTE	Prof. RICCARDO TAMBURRINO
LIBRO DI TESTO	LE IMPRESE DEL TURISMO

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo IL MERCATO TURISTICO

- U. D. 1.1 CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA DI TURISMO
- U. D. 1.2 ANALISI DEL COMPORTAMENTO DI ACQUISTO
- U. D. 1.3 DESTAGIONALIZZAZIONE E FLUSSI TURISTICI

Modulo 2: Titolo IL PRODOTTO TURISTICO

- U. D. 2.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO TURISTICO
- U. D. 2.2 IL BEP
- U. D. 2.3 IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO
- U. D. 2.4 IL B&B NELLA LEGISLAZIONE DELLA REGIONE PUGLIA

Modulo 3: Titolo IL MARKETING DELL'AZIENDA TURISTICA

- U. D. 3.1 PRINCIPI GENERALI
- U. D. 3.2 PRODOTTO, PREZZO, DISTRIBUZIONE E PROMOZIONE
- U. D. 3.3 IL WEB MARKETING

Modulo 4: Titolo IL BUSINESS PLAN

- U. D. 4.1 STRUTTURA E CONTENUTO
- U. D. 4.2 ANALISI SWOT
- U. D. 4.3 IL BUSINESS PLAN DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Modulo 5: Titolo IL BUDGET

- U. D. 5.1 LE FASI DELLA PROGRAMMAZIONE: L'ANALISI SWOT
- U. D. 5.2 DAI BUDGET SETTORIALI AL BUDGET GENERALE
- U. D. 5.3 IL CONTROLLO BUDGETARIO
- U. D. 5.4 I FINANZIAMENTI DELLO STATO: IL NIDI

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

CONOSCENZE	La maggior parte della scolaresca ha una conoscenza degli argomenti frammentaria e superficiale. Pochi gli alunni che posseggono una visione più articolata e approfondita.
COMPETENZE	Insufficiente la padronanza lessicale e l'uso appropriato della terminologia specifica. Frammentaria la competenza dei processi applicativi
CAPACITA'	Pochi gli alunni che autonomamente riescono ad applicare e collegare 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
Centralità del testo
Lettura guidata
Lezione frontale ed interattiva
Problem - solving

STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
appunti
Lavoro di gruppo
Didattica a distanza

Il Docente
Prof Riccardo Tamburrino

I.P.S.S.A.R. PEROTTI

SCHEMA DISCIPLINARE

CLASSE: V cucina C

A.S. 2019- 2020

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	Prof.ssa Annalisa Sistino
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell' alimentazione (A. Machado)

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo CIBO E RELIGIONE

U. D. 1.1 I NOVEL FOODS

U.D. 1.2 IL CIBO NEL CRISTIANESIMO E NELL' ISLAM

Modulo 2: Titolo LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

U. D. 2.1 LA DIETA NELL' ETA' EVOLUTIVA

U. D. 2.2 LA DIETA DELL' ADULTO

U.D. 2.3 LA DIETA DELLA TERZA ETA'

U.D. 2.4 LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE PARTICOLARI

U.D.2.5 TIPOLOGIE DIETETICHE

Modulo 3: Titolo LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U. D .3.1 MALATTIE CARDIOVASCOLARI

U. D. 3.2 DIABETE MELLITO.

U. D. 3.3 OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI

U.D. 3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Modulo 4: Titolo IL RISCHIO E LA SICUREZZA DELLA FILIERA ALIMENTARE

U. D .4.1 CONTAMINAZIONI CHIMICO –FISICHEDEGL IALIMENTI

U. D. 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

U.D. 4.3 ADDITIVI ALIMENTARI

U.D. 4.4 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

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

CONOSCENZE	La generalità degli allievi ha una conoscenza degli argomenti più che sufficiente, un ristrettissimo numero di alunni dimostra possedere conoscenze approfondite ,motivazione e interessi spiccati, infine, un piccolo gruppo non ha acquisito padronanza della materia e del lessico scientifico.
COMPETENZE	La maggior parte degli studenti risulta essere più che sufficiente nelle spiegazioni, argomentazioni, rappresentazioni di concetti e procedure, la maggioranza propende verso un pensiero “ divergente” con una certa capacità critica, ad eccezione di un ristretto gruppo che non ha acquisito competenze sufficienti.
CAPACITA'	La generalità degli alunni non trova difficoltà a collegare autonomamente le conoscenze acquisite nella disciplina.

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

METODOLOGIE
Lezione frontale
Centralità del testo
Power point opportunamente discussi durante la Dad
Video esplicativi durante la Dad

STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
appunti
PC durante la Dad

Il Docente

Prof.ssa Annalisa Sistino

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. POTO SALVATORE
CLASSE	5^ CUCINA C ANNO SCOLASTICO 2019/2020
LIBRO DI TESTO	Sarò chef (corso di enogastronomia cucina) giunti editore

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Da un'analisi iniziale è emerso che una buona parte della classe presentava delle basi e delle motivazioni professionali apprezzabili. Il gruppo classe ha dimostrato una certa disponibilità al confronto e alla cooperazione, dimostrandosi ben affiatato ed assumendo un comportamento improntato al senso di rispetto e correttezza. Dalle valutazioni effettuate, la classe 5°, alla fine dell'anno scolastico 2019 – 2020, ha raggiunto un livello di preparazione che nel complesso risulta essere soddisfacente. Numerosi alunni si sono distinti con spunti critici e rielaborativi e, solo pochi di essi hanno mantenuto fermi i livelli di preparazione. **Gli ultimi mesi si sono svolti in modalità DAD.**

Molti di loro:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di commettere pochissimi errori nell'esecuzione di compiti complessi;
- sanno applicare ed effettuare sintesi anche se con qualche imprecisione;
- riescono ad esporre con chiarezza determinati argomenti;
- conoscono e comprendono in modo analitico e sanno applicare i contenuti e le procedure proposte;
- sono in grado di risolvere situazioni problematiche di tipo noto o riconducibile a situazioni note, usando le conoscenze in loro possesso;
- sono in grado di usare un lessico conforme alle diverse situazioni comunicative.

Il programma 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.

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

Il programma si è concluso in DAD attraverso la piattaforma zoom meeting!

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di 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 nei luoghi di lavoro
- ✓ Il menù

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. L'enogastronomia locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti della regione le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

COMPETENZE

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali. Presentare specialità di cucina tipica italiana. Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo;

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Saper organizzare per la realizzazione di una ricetta; sapere cos'è un servizio catering, banqueting

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

METODOLOGIE

Lezioni pratiche in laboratorio di cucina e teoriche in aula; lavori di gruppo; realizzazione di video delle ricette attraverso il time lapse in modalità a distanza; concreta proposta di studio con fogli di presentazione POWER POINT in D.A.D.; riviste del settore, alcuni accenni alla metodologia e strategia CLIL. Video lezioni su piattaforma zoom meeting.

STRUMENTI

Laboratorio di cucina e laboratorio multimediale; materiale distribuito in modalità a distanza e attraverso video lezioni su piattaforma zoom meeting.

Il docente

Poto Salvatore

I.P.S.S.A.R. PEROTTI

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2019/2020

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	PORCELLI ANTONELLA
CLASSE	5 CUCINA C
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 alunno 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

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

Bari

SCHEDA DISCIPLINARE

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

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 dimostrato interesse e partecipazione. Discreto il comportamento e discrete le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati da gran parte della classe in buona misura

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

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

Verifiche e Valutazione: La valutazione *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).

Il Docente
Prof. Pesce Buonamico L.

I.P.S.S.A.R. A. PEROTTI – BARI a.s.2019-2020
SCHEDA
DISCIPLINARE

CLASSE 5CC

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	Nicola Massari
LIBRO DI TESTO	"PIU' MOVIMENTO slim" - Marietti scuola

CONTENUTI:

MODULO 1:

POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE

U.D. 1.1:

capacità condizionali e coordinative

U.D. 1.2:

mobilità articolare

U.D. 1.3:

ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastici); stretching

MODULO 2:

VOLLEY, CALCIO a 5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)

U.D. 2.1:

La pratica di gioco

U.D. 2.2:

Regolamento di gioco

U.D. 2.3:

Fondamentali di tecnica e tattica di gioco

MODULO 3:

IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO

U.D. 3.1:

il sistema anaerobico lattacido

U.D. 3.2:

il sistema anaerobico lattacido

U.D. 3.3:

il sistema aerobico

U.D. 3.4:

il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.

MODULO 4:

LA RICERCA DEL BENESSERE / le dipendenze/ IL DOPING

U.D. 4.1:

La dieta dello sportivo

U.D. 4.2:

il benessere in contrasto con le dipendenze

U.D. 4.3:

pratiche dopanti

MODULO 5:

TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO

U.D. 5.1:

i traumi nello sport

U.D. 5.2:

elementi di primo soccorso

MODULO 6:

STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE

U.D. 6.1: l'Italia sportiva nella storia
U.D. 6.2: eventi olimpici

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

CONOSCENZE	Elementi di pronto soccorso e migliore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità, nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della igiene e salute personale.
COMPETENZE	Tramite il gioco di squadra ed esercizi specifici, ciascun allievo ha acquisito una maggiore padronanza dei gesti tecnici e tattici, cercando di sviluppare e/o perfezionare la proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
CAPACITA'	socializzare e comunicare, anche attraverso device in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà

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

METODOLOGIE

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

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Precedente a emergenza: spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza. Eventuali strumenti audio-visivi in aula.

In periodo emergenziale si è ricorso esclusivamente a device e strumenti applicabili.

Il docente

Prof. Massari Nicola

9. METODOLOGIE – MEZZI E STRUMENTI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presente la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline

Segue tabella riepilogativa :

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

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X		X	X		
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTA	X	X				
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	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 curriculum 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
◆ Componimenti	◆ Relazioni su attività svolte
◆ Relazioni	◆ Interrogazioni
◆ Sintesi	◆ Interventi
◆ Questionari aperti	◆ Discussione su argomenti di studio
◆ Questionari a scelta multipla	
◆ Testi da completare	
◆ Esercizi	
◆ Soluzione problemi	

N. Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico: almeno 1 per trimestre .

A seguito dell’entrata in vigore del DPCM 8 MARZO 2020 non è stato possibile svolgere le prove scritte n.2 stabilite ad inizio a.s . nel pentamestre,

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.

La valutazione 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.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l’accertamento dei risultati finali raggiunti.

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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 serenamente l'esame di Stato in questa situazione emergenziale, sono state effettuate simulazioni del colloquio orale attraverso l'utilizzo della piattaforma "Zoom".

Prima parte del colloquio art. 17 comma 1 lettera A O.M n. 10 del 16 maggio 2020

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia-settore cucina e Scienze e cultura degli alimenti 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**.

MATERIE : ENOGASTRONOMIA CUCINA E SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI-

1. La dieta mediterranea e le nuove tendenze alimentari

12. CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO

Alunni	Credito scolastico 3° ANNO a.s. 2017/2018	Credito scolastico 4° ANNO a.s. 2018/2019
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		

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 dal PTOF

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≤M<6	11-12
M=6	13-14
6<M≤7	15-16
7<M≤8	17-18
8<M≤9	19-20
9<M≤10	21-22

13. TEMATICHE PROPOSTE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO Art. 17 comma 1 Lettera C O.M. n .10. 16 -5- 2020		
Macrotematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
“Sostenibilità e Qualità ”	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE INGLESE: FRANCESE LAB . CUCINA	LA QUALITA' ALIMENTARE FAST FOOD VS SLOW FOOD (SUSTAINABILITY-WORD HEALTH ORGANIZZATION). BIEN- ÊTRE ET QUALITÉ:LA PYRAMIDE; LE RÉGIME CRÉTOIS; LES CINQ COULEURS DU BIEN ÊTRE;NOURRITURE ET RÉLIGION;LES CERTIFICATIONS DE QUALITÉ; RECETTES DU SUD-OUEST DE LA FRANCE.

	ITALIANO: STORIA: SCIENZE MOTORIE	I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO DELLA PUGLIA- I MARCHI DI TUTELA: D.O.P. -I.G.P -P.A.T. -S.T.G G. VERGA- G. PASCOLI- D'ANNUNZIO (ESTETISMO E IL PIACERE) LA SOCIETA' E I CONSUMI DI MASSA- BELLE EPOQUE- STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI
<i>“Cibo e salute”</i>	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE ITALIANO STORIA FRANCESE LAB. CUCINA: INGLESE: SCIENZE MOTORIE	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE; LA DIETA NELLE CONDIZIONI FISIOLOGICHE. • I. SVEVO- L. PIRANDELLO-IL ROMANZO DEL NOVECENTO IL CIBO DI GUERRA –MERCATO NERO (I CONFLITTI MONDIALI) RÉGIMES ET NUTRITION: L'ALIMENTATION DU SPORTIF , DE LA FEMME ENCEINTE, DE L' ADOLESCENT, DES VÉGÉTARIENS ET DES VÉGÉTALIENS LE INTOLLERANZE –LE ALLERGIE FOOD, THE MEDITERRANEAN DIET STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI
<i>“Sicurezza e contaminazione”</i>	SCIENZE ALIMENTAZIONE INGLESE FRANCESE ITALIANO: STORIA LAB CUCINA SCIENZE MOTORIE	LA SICUREZZA ALIMENTARE HACCP SANTÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE; LA CONSERVATION DES ALIMENTS; LES METHODES DE CONSERVATION; LES INTOXICATIONS; L'HACCP; LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES; RECETTES DU NORD-EST DE LA FRANCE. IL FUTURISMO – LA CUCINA FUTURISTA – UNGARETTI (IL LINGUAGGIO INNOVATIVO DELLA SUA POESIA) IL FASCISMO (L'ALIMENTAZIONE DURANTE IL FASCISMO.) MUSSOLINI E LA BATTAGLIA DEL GRANO IL PERCORSO DEL CIBO IN AVANTI-LA SUDDIVISIONE DEI LOCALI-IL PIANO DI AUTO CONTROLLO-HACCP. STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI

“La diversità”	SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE	NOVEL FOOD SLOW FOOD
	LAB. CUCINA	
	INGLESE	NOVEL FOOD
	FRANCESE:	LES LIEUX DE LA RESTAURATION; LA RESTAURATION COMMERCIALE; LES RESTAURANTS BIO; PLATEAUX REPAS; LE STREET- FOOD.
	ITALIANO :	VERGA–PIRANDELLO-SVEVO
	STORIA	IL DOPPIO VOLTO DI GIOLITTI - II GUERRA MONDIALE - IL NAZISMO- LE LEGGI RAZZIALI
	SCIENZE MOTORIE:	STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI

**14. TESTI SELEZIONATI PER LA DISCUSSIONE DURANTE IL COLLOQUIO GIÀ OGGETTO DI STUDIO NELL’AMBITO DELL’INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO.
ART. 9 O.M N. 10, 16 /05/2020**

	AUTORE - TITOLO	TIPOLOGIA
1	G. VERGA da .I Malavoglia, L’inizio de I malavoglia, cap. I (r. 1-r 70)	PROSA
2	G. VERGA da Vita nei campi , La lupa .	PROSA
3	G.PASCOLI da Myricae, X Agosto	POESIA
4	G. UNGARETTI da Allegria, Soldati	POESIA
5	L. PIRANDELLO da Il fu Mattia Pascal, cap.XVIII(r.1 a-r.30)	PROSA

Allegato C: documenti per lo studente

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

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura della Costituzione italiana • Organi costituzionali 	Tutta la classe

ALTRE ATTIVITA' DIDATTICHE

EVENTO	LUOGO E DATA	SOGGETTI COINVOLTI
Progetto "Balafon" Cinema e Intercultura: "Timgad"	Cinema Esedra 15/11/19	La classe
Progetto Bamp: Film "Sicilian ghost story"	Cinema ABC 22/11/19	La classe
Rappresentazione teatrale "La vita è bella"	Anche Cinema Royal 31/01/20	La classe
Rappresentazione teatrale : "Piacere Pirandello"	Cinema Royal , 13/ 02/ 20	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**

COLLOQUIO	
VOTI IN QUARANTESIMI	voti
1	-
2	0,5
4	1
6	1,5
8	2
10	2,5
12	3
14	3,5
16	4
18	4,5
20	5
22	5,5
24	6
26	6,5
28	7
30	7,5
32	8
34	8,5
36	9
38	9,5
40	10
	<p>NOTE: Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 24/40. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma: ----- prova d'esame+ credito scolastico ----- 60 Totale superamento esami di Stato</p>

**18. PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO (EX alternanza scuola-lavoro)**

PERCORSO TRIENNALE: tipologia	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	---

BAR	Abba Lounge Bar (Modugno) Semplice caffè Papillon Living Caffè	Caffetteria Aperitivi Farcitura cornetti Servizio a tavolo Preparazione insalate e primi piatti	acquisizione della cultura del lavoro capacità di comunicazione capacità di lavorare in gruppo capacità di adeguarsi al contesto proattività
PASTICCERIA	Papillon Gluten free	Gelateria Dolciaria Farcitura	
PIZZERIA- BAR	Oasi gourmet – (Sannicandro)	Caffetteria Preparazione antipasti e condimenti per pizza Preparazione dessert	
PIZZERIA	Oasi Pizza La Parisienne	Preparazione antipasti. Preparazione sala e servizio ai tavoli. Utilizzazione attrezzature	
RISTORANTE-PIZZERIA	Garden Bruno (Capurso) La leggenda del Tesoro (Bitritto)	Preparazione antipasti , primi e secondi. Dessert. Utilizzazione attrezzature	
RISTORANTE E ANTIPASTERIA	Il Cricchio (Bitritto) Aromi Bistrot (Sannicandro di Bari) La Muraya	Preparazione antipasti , primi e secondi. Dessert. Mansione aiuto cuoco	

	Il Cortigiano Urban –cucina a peso		
PANIFICIO	Roma Dal Panadero Gentile	Preparazione antipasti , primi e secondi. Dessert. Mansione aiuto cuoco	
OSTERIA	Villari		

Docente Tutor: prof.ssa Porcelli Antonella

Si allega relazione del docente Tutor (Allegato b)

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

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
SERAFINO MARIELLA	ITALIANO-STORIA	
MANGHISI ANNAMARIA	LINGUA INGLESE	
SEMERARO FRANCESCA	LINGUA FRANCESE	
ERAMO MARIA GABRIELLA	MATEMATICA E INFORMATICA	
TAMBURRINO RICCARDO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	
SISTINO ANNALISA	SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	
POTO SALVATORE	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	
PORCELLI ANTONELLA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA- VENDITA	
MASSARI NICOLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
PESCE BUONAMICO LOREDANA	RELIGIONE CATTOLICA	
CAPRIOLI PASQUA PATRIZIA	SOSTEGNO DIDATTICO	

Docente coordinatore della classe prof.ssa Mariella Serafino

IL COORDINATORE
(Prof.ssa) Mariella Serafino

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

19. ELENCO ALLEGATI

Allegato a – Griglie di valutazione. Colloquio

Allegato b - Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento
(ex Alternanza Scuola-Lavoro) rilasciata dal tutor.

Allegato c- Documenti per lo studente

Allegato Riservato. n. 2