



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.Lgs. 62/2017)
(L. 425/97 – OM n. 10 del 16/05/2020)

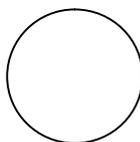
Classe 5[^] Sez.EC

**Istituto Professionale
Indirizzo: Enogastronomia**

Docente Coordinatore:

Prof.ssa Perna Rocca Maria

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.*
13. *Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.*
14. *Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano*
15. *Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.*
16. *Attività di recupero.*
17. *Corrispondenza dei voti espressi in quarantesimi con quelli espressi in decimi (Tabelle 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. n. 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.

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 accoglienza turistica)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione

“Accoglienza turistica”

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

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ACCOGLIENZA TURISTICA

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 presenza ITP	3 di cui 1 in presenza ITP	3 di cui 2 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; Cittadinanza e Costituzione			4	5	5
Tecniche di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita			//////////	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici. Settore cucina			6+1	4+1	4
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese,)	17 (14 + 3 Francese)	17 (14 + 3 Francese)
TOTALE COMPLESSIVO	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

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^ EC:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno		Provenienza
1	*****	*****	*****
2	*****	*****	*****
3	*****	*****	*****
4	*****	*****	*****
5	*****	*****	*****
6	*****	*****	*****
7	*****	*****	*****
8	*****	*****	*****
9	*****	*****	*****
10	*****	*****	*****
11	*****	*****	*****
12	*****	*****	*****

Numero totale alunni:12 di cui maschi n 10. e femmine n 2

N 1 Studente 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)

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

Iter della classe.

Frequenza: la frequenza della classe non è stata sempre assidua, le assenze sono state determinate talvolta da esigenze lavorative degli studenti o dalle condizioni socio-economiche e culturali delle famiglie di appartenenza. La provenienza degli alunni è diversificata: la maggior parte sono di Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. La classe, inoltre, quest'anno si è arricchita di 2 alunni uno ripetente e uno proveniente dall' Istituto Alberghiero di Termoli. Qualche disagio è stato anche creato da manifestazioni, scioperi e cogestioni, oltre alle astensioni individuali e collettive e agli ingressi ritardati alla seconda ora. La continuità didattica è stata interrotta nel passaggio dalla 3^a alla 4^a e dalla 4^a alla 5^a per quasi tutte le discipline ad eccezione di Francese, Matematica e Religione. Questo avvicendamento di docenti ha causato qualche comprensibile disagio con effetti evidenti negli allievi.

Comportamento: gli alunni sono tutti abbastanza integrati. Il comportamento della classe, in particolari situazioni, non è sempre stato adeguato, soprattutto per atteggiamenti non maturi. Va inoltre evidenziata una debole consapevolezza dei loro doveri scolastici che influisce negativamente sul rendimento. Il clima è complessivamente positivo. Nella pratica didattica ed educativa si è cercato di motivare gli alunni ad una maggiore partecipazione e ad un apprendimento più consapevole valorizzando l'operatività precipua e promuovendo a pieno l'azione formativa specifica di indirizzo.

Profitto: La classe si presenta eterogenea: ha evidenziato un atteggiamento generalmente poco motivato e talvolta superficiale nell'assunzione di responsabilità per la vita scolastica tuttavia, un gruppo ristretto di alunni è apparso motivato e si è impegnato partecipando attivamente alle lezioni, ma la maggior parte degli studenti ha frequentato con superficialità, aspirando solo alla sufficienza. Nel complesso, il livello di partenza era mediocre: si riscontravano conoscenze limitate; difficoltà nel rispondere, in modo adeguato, agli impegni scolastici; modeste competenze linguistiche e sufficienti capacità logiche. La situazione di partenza seppure eterogenea si attestava, quindi, su un livello mediocre di preparazione. La partecipazione al lavoro scolastico è stata commisurata alle condizioni individuali relative alle capacità e alle necessità lavorative. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiarli e guidarli ad un migliore rendimento. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli. Ciò ha contribuito, per i più, ad una maggiore consapevolezza del proprio andamento scolastico e di conseguenza ad un impegno maggiore per migliorare la propria posizione, ma per qualche alunno, nonostante ogni tipo di sollecitazione, il rendimento globale si è rivelato mediocre/insufficiente.

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 nelle ore previste per il ricevimento settimanale.

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	MESTO	ANNA ALESSANDRA
Inglese (1 [^] lingua)	D'ERRICO	PAOLA
Francese(2 [^] lingua)	BARTOLI	MARIA
Matematica ed informatica	PETROSINO	CELESTINA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	PERNA	ROCCA MARIA
Scienze e cultura degli alimenti	MANCARELLA	GIUSEPPINA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	POTO	SALVATORE
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	DE CANDIA	BIAGIO
Scienze Motorie e sportive	CAGNETTA	LUIGI
Religione Cattolica/ Attività alternativa	PESCE BUONAMICO	LOREDANA
Sostegno didattico	GUERRA	TERESA
Rappresentanti Genitori	/	/
	/	/
Rappresentanti Alunni	MADUB	KEVIN
	RIZZA	ALESSIO CORRADO

Docente coordinatrice: prof.ssa Perna Rocca Maria

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>VITELLI FRANCESCA</i>	<i>VITELLI FRANCESCA</i>	<i>MESTO ANNA ALESSANDRA</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>DI COSMO DOMENICA</i>	<i>MELE MARIANGELA</i>	<i>D'ERRICO PAOLA</i>
Francese(2 [^] lingua)	<i>BARTOLI MARIA</i>	<i>BARTOLI MARIA</i>	<i>BARTOLI MARIA</i>
Matematica ed informatica	<i>PETROSINO CELESTINA</i>	<i>PETROSINO CELESTINA</i>	<i>PETROSINO CELESTINA</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>PELLEGRINI FRANCESCA</i>	<i>PELLEGRINI FRANCESCA</i>	<i>PERNA R. MARIA</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>VERGARI R. GIANNUZZI ANGELA</i>	<i>MANCARELLA GIUSEPPINA</i>	<i>MANCARELLA GIUSEPPINA</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>PAGLIARULO STEFANO</i>	<i>GALENA MATTEO PINO FRANCESCO</i>	<i>POTO SALVATORE</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		<i>SARDONE ROBERTO</i>	<i>DE LCANDIA BIAGIO</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>CAGNETTA LUIGI</i>	<i>CAGNETTA LUIGI</i>	<i>CAGNETTA LUIGI</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>PESCE BUONAMICO LOREDANA</i>	<i>PESCE BUONAMICO LOREDANA</i>	<i>PESCE BUONAMICO LOREDANA</i>
Sostegno didattico	<i>RESSA MARIA ANTONIETTA</i>	<i>RESSA MARIA ANTONIETTA</i>	<i>GUERRA TRRESA</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”.

- 1) Prof.ssa Mesto Anna Alessandra Lingua e Letteratura italiana – Storia
- 2) Prof.ssa Mancarella Giuseppina Scienza e cultura dell'alimentazione
- 3) Bartoli Maria Lingua straniera 2 (francese)
- 4) D'Errico Paola Lingua straniera 1 (inglese)
- 5) De Candia Biagio Laboratorio Serv. Enog. Sala
- 6) Poto Salvatore Laboratorio Serv. Enog.Cucina

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 si riportano qui di seguito.

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

DISCIPLINA	Italiano
DOCENTE	Mesto Anna Alessandra
LIBRO DI TESTO	Chiare lettere 3, ed. Pearson
BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	<p>Gli alunni sono, complessivamente, risultati adeguatamente educati e rispettosi, ma hanno mostrato attenzione superficiale per l'attività didattica insieme ad un impegno incostante e non sorretto da un adeguato studio domestico. Il livello di rendimento globale risulta essere, quindi, decisamente mediocre e per alcuni pienamente insufficiente, con risultati discreti solo per i pochi più volenterosi.</p> <p>La partecipazione alle lezioni da parte della maggioranza della classe è stata piuttosto inadeguata. Lo studio è stato finalizzato esclusivamente, e neanche sempre, alle verifiche e, anche per questo motivo, si è dimostrato alquanto inefficace. Si distinguono, pur senza risultati degni di nota, pochi alunni per costanza di frequenza e partecipazione alle lezioni. I programmi hanno dovuto subire un rallentamento causato principalmente dalla sospensione didattica e dall'emergenza covid-19. Si è ritenuto, quindi, preferibile agevolare una reale e consolidata assimilazione di contenuti e metodi di analisi, anche a discapito dello svolgimento del programma.</p> <p>Gli interventi in itinere sono stati numerosi, con pause didattiche e interventi individualizzati.</p> <p>Le problematiche più evidenti sono apparse quelle legate alla povertà lessicale ed alla scarsa padronanza di abilità critica.</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Operare confronti e sintesi disciplinari. • Operare collegamenti interdisciplinari. • Operare rielaborazioni autonome. • Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. • Saper analizzare e interpretare un testo scritto. • 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.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i movimenti letterari dalla fine dell'Ottocento al Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea. • Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore. • Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste • Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Il difficile passaggio tra ottocento e novecento: cenni sulla Scapigliatura • Tra ottocento e novecento: positivismo, naturalismo. Il ruolo sociale del letterato; un nuovo metodo per la letteratura; differenze tra positivismo e naturalismo; il trionfo del romanzo a fine ottocento; letture antologiche dei principali esponenti delle correnti letterarie. • Il verismo e Giovanni Verga: la formazione e la famiglia; le tappe principali della vita; la stagione del verismo; analisi delle principali opere di Verga: la poetica di Verga. Letture antologiche.

	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni sul simbolismo. Letture antologiche dei principali esponenti della corrente letteraria. • Il decadentismo: il romanzo decadente, la scelta dell'estetismo, la psiche e le sue contraddizioni. • Gabriele D'Annunzio: la vita e le principali opere; un letterato aperto al nuovo; l'esteta e le sue sensazioni; il tema del superuomo; la poetica dei romanzi; la poesia; la produzione teatrale; letture antologiche. • Giovanni Pascoli: la vita e le principali opere; l'infanzia e la morte del padre; il tema del nido; il tema del fanciullino; lo sperimentalismo; il poeta e la società; omento e sintesi delle principali; letture antologiche. • Il grande romanzo europeo: i temi psicologici nel nuovo romanzo. • Italo Svevo: la vita e le principali opere; la formazione e l'incontro con la psicoanalisi; il percorso delle opere; i romanzi. Letture antologiche. • Luigi Pirandello: la vita e le principali opere; la formazione e le idee politiche; la crisi storica e culturale; la personalità molteplice; la poetica dell'umorismo; argomento e sintesi delle principali opere; letture antologiche. • L'età contemporanea: i temi del pensiero contemporaneo; cenni sulla narrativa contemporanea, le nuove frontiere della poesia; cenni sulle avanguardie; cenni sul futurismo. • Giuseppe Ungaretti: la vita e la formazione; le principali opere; letture antologiche.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative Learning • Team working • Brainstorming • Didattica a Distanza
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schede di lavoro • Libri di testo • Appunti • Strumenti multimediali • Web
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali e scritte

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

DISCIPLINA	Storia
DOCENTE	Mesto Anna Alessandra
LIBRO DI TESTO	Attraverso i secoli 3 ed. Atlas
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Operare confronti e sintesi disciplinari. • Correlare al conoscenza storica degli eventi agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici ambiti professionali e di riferimento • Riconoscere gli aspetti dell'ambiente antropico ed effettuare connessioni con le strutture economiche e sociali e i cambiamenti avvenuti nel tempo • Analizzare le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del XX secolo e del mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, • assetti politico-istituzionali. • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • L'Italia tra ottocento e novecento: i governi della sinistra; politica coloniale; età giolittiana. • L'Europa agli albori della prima guerra mondiale • La prima guerra mondiale: contrasti e alleanze tra potenze europee; l'inizio del conflitto; l'Italia tra neutralità e interventismo; evoluzione e fine del conflitto; la fine della guerra. • L'Europa ridisegnata; la conferenza per la pace; i quattordici punti di Wilson. • La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS: le cause e le fasi principali; Da Lenin a Stalin. • Il declino europeo ed il primato americano: cenni; la società di massa, gli anni ruggenti dell'America • La crisi del 1929 negli Stati Uniti ed in Europa; il New Deal di Roosevelt. • L'ascesa del fascismo in Italia: Italia nel dopoguerra; l'ascesa di Mussolini al potere; la vittoria elettorale fascista; l'omicidio Matteotti. • La dittatura fascista in Italia: la fabbrica del consenso; la politica sociale ed economica. • La Germania dalla crisi al nazismo: cenni; la costituzione di uno stato totalitario; il mito della razza ariana; le persecuzioni degli ebrei. • La seconda guerra mondiale: i progetti imperialistici della Germania;

	<p>l'occupazione della Polonia e lo scoppio della guerra; breve evoluzione delle fasi belliche; la fine della guerra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CITTADINANZA: la Shoah e la persecuzione razziale; le ragioni alla base dell'antisemitismo- dare ad altri la colpa serve a rassicurarci. Radici storiche di un genocidio; le nazioni unite- caratteristiche e finalità.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative Learning • Team working • Brainstorming • Casi di realtà • Didattica a Distanza
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schede di lavoro • Libri di testo • Appunti • Strumenti multimediali • Web
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali e scritte



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA



"Armando Perotti"

Bari

SCHEDA DISCIPLINARE di

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente PAOLA D'ERRICO

Classe 5CE

COMPETENZE PROFESSIONALI

L'insegnamento della Lingua e Civiltà Inglese è stato articolato in modo da favorire:

1. La formazione umana, sociale e culturale degli studenti mediante il contatto con altre realtà in un'educazione interculturale che porti a definire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé;
2. L'acquisizione di una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto;
3. La riflessione sulla propria lingua e sulla propria realtà culturale attraverso un'analisi comparativa con lingue, culture e civiltà straniere.
4. L'acquisizione di un metodo di lavoro progressivamente autonomo.
5. L'utilizzo della rete e degli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.

ABILITÀ

1. Comprendere testi orali e scritti sia di carattere generale che specifici dell'indirizzo, individuandone il significato globale, il tipo di messaggio, il contesto, la situazione e i diversi registri utilizzati.
2. Produrre testi orali e scritti di vario tipo (riassunti, lettere, relazioni su argomenti vari) utilizzando una forma espressiva scorrevole ed un linguaggio settoriale appropriato.
3. Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nei servizi di ristorazione; 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; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali

CONOSCENZE

Da Catrin Ellen Morris, *Well Done*, Eli

Module 1. HEALTH AND SAFETY

HACCP

HACCP principles

Food Transmitted Infections and Food poisoning

Food Contamination: risks and preventive measures

Module 2. DIET AND NUTRITION

The Eatwell Plate
The Mediterranean Diet
Teenagers and Diet
Sports Diet
Food Allergies and Intolerances
Eating Disorders
Alternative Diets: macrobiotics, vegetarian and vegan
Alternative Diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

Module 3. FOOD TRENDS

From Industrialisation to Modern Times
Organic food and GMOs
How About Some Organic Food?
Slow Food
Slow Food: good, clean and fair
Slow Food Philosophy and History
Green Restaurants
Food Miles
Future Foods
The Transformation of Food

Module 4. FOOD and RELIGION

Religious menu
Kashruth: Jewish dietary laws
Kosher Food
Eating Habits and Religion
Fasting and Religions
Islam: Alcohol and Taboos

METODOLOGIE

Per lo svolgimento dei moduli ci si è avvalsi del libro di testo e di materiale fornito dalla docente. Non sono state trascurate attività di carattere comunicativo condotte in lingua ed è stato utilizzato materiale autentico, quali documenti da Internet e cd e video in lingua originale. Oltre all'apprendimento dei contenuti è stato curato l'aspetto comunicativo della lingua esplicando un'azione didattica finalizzata al potenziamento di tutte le abilità linguistiche orali e scritte senza mai tralasciare la riflessione grammaticale, necessaria per un corretto ed efficace uso della lingua teso principalmente alla comunicazione.

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTA' FRANCESE
DOCENTE	PROF.SSA MARIA BARTOLI
LIBRO DI TESTO	Zanetti – Paour - Passion Restauration - ed. S. Marco
Classe 5[^] CE	

MODULE 1

Bien-être et qualité

- Le régime crétois p. 184
- Les cinq couleurs du bien- être p. 186
- Nourriture et religion p. 188
- Les certifications de qualité p. 191-192
- Que veut dire bien manger p. 180
- La pyramide alimentaire p. 181

MODULE 2

Santé et sécurité alimentaire

- Conserver les aliments p. 208
- Les méthodes de conservation p.209
- Attention, intoxication ! p. 212
- HACCP p. 213
- Les allergies et les intolérances p. 214-215
- La cantine de l'école en France et en Italie p. 219-220
- La cuisine italienne p. 43

MODULE 3

Les lieux de la restauration

- La restauration commerciale p.231
- Les restaurants bio p. 234
- Plateaux repas p. 236
- Brasseries et bistrot p. 17

MODULE 4

Escapades gourmandes

- La France physique et ses régions
- Le Sud Est p. 119
- Le Sud Ouest p. 144
- Le Centre p. 169
- Le Nord Ouest p. 194
- Le Nord Est p. 222 (Un produit excellent
Le Champagne).pag.168
- Histoire de la gastronomie - photocopies
 - Le XVIII^e siècle
 - Le XIX^e siècle
 - Le XX^e siècle(nouvelle cuisine).

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di compiutezza ed organicità hanno acquisito conoscenze sulla storia della ristorazione francese; gli elementi fondamentali delle nuove tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; informazioni su alcuni prodotti francesi e su alcune regioni francesi importanti per la produzione di prodotti tipici; gli elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale.
ABILITA'	I discenti con abilità molto diversificate interagiscono nell'esposizione orale e scritta e argomentano con lessico appropriato. Organizzano i materiali e gli strumenti a loro disposizione con il proprio pensiero logico ed intuitivo, producendo sintesi adeguate dei contenuti appresi.
COMPETENZE	I discenti, con competenze minime, sono in grado di comprendere le idee fondamentali dei testi tecnico-professionali e di produrre testi semplici. Usano le conoscenze acquisite e le capacità personali con lo scopo di migliorare le attività di studio e di lavoro.

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

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo che ha visto la partecipazione attiva, individuale o di gruppo. La lezione frontale è servita per informare il lavoro personale o di laboratorio.</p> <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato: 1) al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi, 2) costruire mappe, 3) all'esercizio del lavoro di squadra.</p> <p>Nel loro processo di formazione gli alunni sono stati guidati a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili.</p> <p>L'attuazione della DAD a partire dal mese di Marzo ha visto la partecipazione a volte incompleta del gruppo classe a causa anche della scarsa qualità dei collegamenti (rete o dei dispositivi utilizzati dai discenti).</p>
MEZZI E STRUMENTI	Il manuale « Passion restauration » è stato strumento di lavoro principale, integrato con altro materiale fornito in fotocopia.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Bartoli

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2019/2020

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	DE CANDIA BIAGIO
CLASSE	5 CUCINA E
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 due alunni BES di cui uno disabile che segue programmazione differenziata, e l'altra dislessica per la quale segue un PDP .

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 : VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

- U.D. 1: La tipicità come elemento strategico
- U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico
- U.D. 3: La dimensione collettiva
- U.D. 4: Il valore del prodotto tipico

- U.D. 5: Forze e debolezze dei prodotti tipici
- U.D. 6: Il ruolo dei consumatori
- U.D. 7: I marchi di tutela dei prodotti

MODULO 2 : 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 3 : REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

- U.D. 1 : Presentazione
- U.D. 2 : Puglia
- U.D. 3 : Il turismo enogastronomico

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

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.

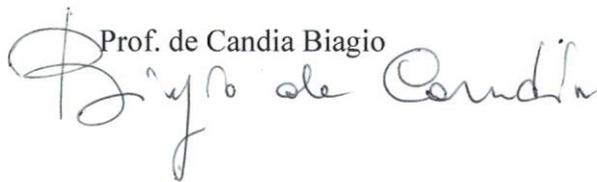
Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

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
-------------	--

	<p>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.</p>
STRUMENTI	<p>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.</p> <p>Nel periodo di didattica a distanza, inoltre, sono state utilizzate videolezioni, PowerPoint, video e link utili all'approfondimento e all'acquisizione facilitata dei contenuti.</p>

Il Docente

Prof. de Candia Biagio



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. POTO SALVATORE
CLASSE	5^ CUCINA E 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 molti alunni della classe presentavano delle motivazioni professionali soddisfacenti. Il gruppo classe ha mostrato di essere disponibile al confronto e alla cooperazione, dimostrandosi non sempre ben affiatato ma assumendo un comportamento tutto sommato accettabile. Dalle valutazioni effettuate, la classe 5°, alla fine dell'anno scolastico 2019 – 2020, ha raggiunto un livello di preparazione che nel complesso risulta essere superiore alle aspettative iniziali. Numerosi alunni si sono distinti con spunti critici e rielaborativi e, solo pochi hanno mantenuto fermi i livelli di preparazione didattica. **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 (in particolare in cucina)
- ✓ 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. Il menù pugliese. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

COMPETENZE

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

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 in accordo con il dipartimento di cucina.

STRUMENTI

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

Bari 1 maggio 2020

GLI ALUNNI

Il docente
Poto Salvatore

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

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Mancarella Giuseppina
LIBRO DI TESTO	“SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE” Enogastronomia-Sala e Vendita A.MACHADO POSEIDONIA SCUOLA

CONTENUTI:

MODULO 1:	Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata
U.D. 1.1:	Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo
U.D. 1.2:	Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
U.D. 1.3:	Tipologie dietetiche
MODULO 2:	Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
U.D. 2.1:	Cibo e religioni
U.D. 2.2:	I nuovi prodotti alimentari
MODULO 3:	Titolo : Igiene degli Alimenti
U.D. 3.1:	Contaminazione degli alimenti
U.D. 3.2:	Tossinfezioni ed infezioni alimentari
U.D. 3.3:	Prevenzione igienico sanitaria
U.D. 3.4:	Qualità degli alimenti
U.D. 3.5:	H.A.C.C.P.
MODULO 4:	La dieta nelle principali patologie
U.D. 4.1:	Malattie cardiovascolari
U.D. 4.2:	Diabete mellito
U.D. 4.3:	Iperlipidemie
U.D. 4.4:	Obesità e disturbi alimentari
U.D. 4.5:	Allergie e intolleranze alimentari
U.D. 4.6:	Alimentazione e tumori

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

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

METODOLOGIE Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), 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. Modalità didattica a distanza
STRUMENTI Libro di testo – fotocopie - testi scientifici - tabelle – documentari - visione Powerpoint

Il Docente

Prof.ssa Mancarella Giuseppina

SCHEDA 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 sufficiente, 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.

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

Firma _____

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

DISCIPLINA	Matematica ed Informatica
DOCENTE	Petrosino Celestina
LIBRO DI TESTO	Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Vol.4 Tonolini F. Tonolini G. Manenti Calci G. Zibetti Minerva
BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	La classe è composta per la maggior parte da alunni poco motivati. Solo un piccolo gruppo di alunni mostra interesse e partecipazione continua, la maggior parte invece manifesta superficialità nell'esecuzione dei lavori mostrando impegno discontinuo e scarsa capacità di attenzione e di concentrazione. Occorre sempre un intervento stimolante e nello stesso tempo di controllo e di contenimento per poter procedere nell'attività didattica in classe in maniera proficua. La frequenza alle lezioni non è sempre stata assidua. La preparazione di base è mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreta per un piccolo gruppo mentre per pochi risulta più che buona.
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici • Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni polinomiali; funzioni razionali intere/fratte. (Definizione, calcolo dominio e codominio, intervalli di positività, negatività) • Continuità e limite di una funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Crescita e decrescita delle funzioni • Massimi e minimi • Asintoti • Studio di una funzione razionale e rappresentazione grafica
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative Learning • Problem solving • Esercitazioni guidate pratiche • Didattica a Distanza
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schede di lavoro
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di problemi e esercizi • Verifiche scritte ed orali

SCHEDA DISCIPLINARE
IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2019-2020

CLASSE **5[^]CE**

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	CAGNETTA LUIGI
LIBRO DI TESTO	"PIU' MOVIMENTO slim" - Marietti scuola

CONTENUTI:

- MODULO 1:** POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE
 U.D. 1.1: capacità condizionali e coordinative
 U.D. 1.2: mobilità articolare
 U.D. 1.3: ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastici); stretching
- MODULO 2:** VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)
 U.D. 2.1: La pratica di gioco
 U.D. 2.2: Regolamento di gioco
 U.D. 2.3: Fondamentali di tecnica e tattica di gioco
- MODULO 3:** IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO
 U.D. 3.1: il sistema anaerobico alattacido
 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. *Luigi Cagnetta*

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

Bari

SCHEMA DISCIPLINARE

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

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

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

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

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 per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X					X	X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X	X	X	X		X		X
Lingua inglese	X							
Lingua francese	X							
DTAR	X					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

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: elaborati, relazioni, sintesi, testi da completare, esercizi, soluzione problemi.
- Prove orali: interrogazioni, interventi, discussione su interventi di studio.

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.

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC 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.

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

TABELLE CREDITI SCOLASTICI

TABELLA A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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

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

	TITOLO	TIPOLOGIA
1	Verga. L'addio alla casa del nespolo(IX), tratto da i Malavoglia	Prosa
2	Pascoli. Il gelsomino notturno. Tratto da Canti di Castelvecchio	Poesia
3	Svevo. Il funerale mancato(VII),tratto da La coscienza di Zeno.	Prosa
4	Pirandello. Il treno ha fischiato. Tratto da Novelle per un anno	Prosa
5	Ungaretti. Veglia. Tratto da Il porto sepolto	Poesia

**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**

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
<i>L'ECCELLENZA A TAVOLA</i>	Alimentazione	La contaminazione
	Inglese	HACCP, Food contamination and infections.
	Italiano	D'Annunzio e l'estetismo.
	Francese	La certification de qualité. / Champagne.
	Storia	1915: entrata in guerra dell'Italia.
	Cucina	Slow food e le proposte enogastronomiche del territorio
<i>IL CIBO MEDICINA NATURALE</i>	Sala	Perché abbinare un vino?
	Alimentazione	Dieta e prevenzione.
	Inglese	The mediterranean diet.
	Italiano	Svevo e la psicanalisi.
	Francese	Lé regime crepis. / Nouvelle cuisine.
Storia	Il fascismo e le leggi fascistissime.	

	Cucina Sala	Il menù e le proposte enogastronomiche alternative (vegetariane, vegane, biologiche). I marchi di tutela dei prodotti.
<i>SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO</i>	Alimentazione Inglese Italiano Francese Storia Cucina Sala	Dieta equilibrata. Slow food and sustainability. Pascoli e la poetica del nido. Lef cinq coulours du bien être. / La pyramide alimentaire. La società di massa. La neo-ristorazione. Il banqueting e il catering. (differenze)
<i>RIFLESSIONE SUL CIBO</i>	Alimentazione Inglese Italiano Francese Storia Cucina Sala	I disordini alimentari. Eating disorders, allergies and intolerances. Verga e il verismo. Allergies-intollerances./ Que veut dire bien manger. Le conseguenze dell'unità d'Italia e la questione meridionale. Buffet, rinfreschi e cocktail- party. Il turismo enogastronomico

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
Le radici storiche dell'antisemitismo	Le radici storiche dell'antisemitismo: dare la colpa agli altri serve a rassicurarsi	Tutta la classe
<i>La shoah e la persecuzione razziale</i>	La shoah e la persecuzione razziale	Tutta la classe
<i>Le Nazioni Unite: scopo ed attuazione</i>	Le Nazioni Unite: scopo ed attuazione	Tutta la classe
<i>Costituzione della Repubblica Italiana</i>	Il Parlamento, la formazione delle leggi, il Presidente della Repubblica, il Governo	Tutta la classe
<i>Le istituzioni dell'Unione Europea</i>	Consiglio Europeo, Consiglio dei ministri, Commissione europea, Parlamento Europeo, Corte di giustizia	Tutta la classe
<i>Effetti microeconomici dell'imposizione</i>	Evasione ed elusione	Tutta la classe

ATTIVITA' EXTRA DIDATTICHE

<u>EVENTO</u>	<u>LUOGO E DATA</u>	<u>SOGGETTI COINVOLTI</u>
<u>Progetto Bamp. Visione del film:Il bene mio.</u>	<u>Cinema ABC 26/11/2019</u>	<u>Tutta la classe</u>
<u>Rappresentazione teatrale:La vita è bella.</u>	<u>Cinema ABC 31/01/2020</u>	<u>Tutta la classe</u>
<u>Rappresentazione teatrale: Il gioco delle parti-la patente.</u>	<u>Cinema ABC 13/02/2020</u>	<u>Tutta la classe</u>
<u>SIGEP. Fiera</u>	<u>Rimini 21/01/2020</u>	<u>Tutta la classe</u>

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
	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

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

PERCORSO TRIENNALE <u>Tipologia</u>	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
RISTORANTE	***** *****	Preparazione antipasti, primi e secondi. Preparazione sala e servizio ai tavoli. Dessert. Mansione di aiuto-cuoco.	-Acquisizione della cultura del lavoro.
PIZZERIA	*****. *****	Preparazione antipasti e condimenti per pizza. Preparazione dessert.	-Capacità di comunicazione
PANIFICIO	*****	Produzione del pane e di altri prodotti da forno. Vendita di prodotti di panetteria.	-Capacità di lavorare in gruppo.
BAR-RISTORANTE	*****	Caffetteria. Aperitivi. Servizio a tavolo. Farcitura cornetti.	-Capacità di adeguarsi al contesto
CREPERIA-PANINOTACA	*****	Taglio salumi e formaggi. Preparazione crêpes e piadine.	-Proattività
PESCHERIA	*****	Sfilettatura pesce. Abbattitura pesce e preparazione carpacci. Servizio al banco.	

Docente tutor: Prof.re. De Candia Biagio

Si allega relazione redatta dal 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>
Prof.ssa Mesto Anna Alessandra	Italiano e Storia	
<i>Prof.ssa D'errico Paola</i>	Inglese	
<i>Prof.ssa Bartoli Maria</i>	Francese	
Prof.ssa Perna Rocca Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Prof.ssa Petrosino Celestina	Matematica e Informatica	
<i>Prof.ssa Mancarella Giuseppina</i>	Scienze degli Alimenti	
<i>Prof.re Poto Salvatore</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
<i>Prof.re DeCandia Biagio</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof.re Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Prof.ssa Pesce Buonamico Loredana	Religione cattolica	
Prof.ssa Guerra Teresa	Sostegno didattico	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Perna Rocca Maria)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa *Rosangela Colucci*)

19. ELENCO ALLEGATI

Allegato a – Griglie di valutazione.

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

Allegato Riservato.