



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“A. Perotti”
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2019/2020

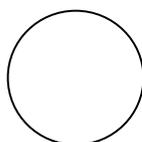
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n. 10 del 16/5/2020)

Classe 5[^] Sez. CF
Istituto Professionale
Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore:

Prof.re Lorusso Domenico

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 e già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano nel 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).*

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.9 O.M. numero 10 del 16/5/2020, 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”

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L’indirizzo presenta le articolazioni di:

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 a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

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	2 di cui 1 in presenza ITP	2 in presenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; Cittadinanza e Costituzione			4	6	6
Tecniche di comunicazione			////	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica			6+1	4+1	4
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

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 Legge 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 sezione F
ENOGASTRONOMIA: CUCINA**

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

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

13		
14		
15		
16		
17		
18		

Numero totale alunni:
18, di cui maschi n. 9 e

femmine n. 9.

N. 2 studenti risultano 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.

Caratteristiche della classe

La classe è formata da n. 18 alunni, di cui nove femmine e nove maschi, tutti provenienti dalla 4^{CF}, tranne un alunno proveniente da un altro Istituto. Nel gruppo classe sono presenti due alunni DSA, per i quali è stato redatto un PDP dal C.d.C. e due alunni di origine straniera.

Gli alunni sono tutti integrati dal momento che hanno mantenuto il nucleo originario. Un gruppo esiguo si mostra ben disposto sia verso il lavoro scolastico che relativamente all'impegno domestico raggiungendo anche risultati ottimi, mentre per la maggior parte l'impegno risulta altalenante e discontinuo. Pochi sono coloro che possiedono un organico metodo di studio in tutte le discipline. La preparazione di base è più che sufficiente per un esiguo gruppo che dimostra il consolidamento delle conoscenze pregresse, un'adeguata attenzione e partecipazione al dialogo educativo; la preparazione risulta invece quasi sufficiente per la maggior parte degli alunni, il cui impegno in classe e a casa manca di motivazione; si rileva, infine, mediocre per alcuni che manifestano poca disponibilità al dialogo educativo, una preparazione insufficiente e gravi lacune.

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

La provenienza degli alunni è eterogenea: molti sono di Bari, gli altri provengono da frazioni e comuni limitrofi. Le condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza sono generalmente medio-basse e hanno determinato in taluni casi una certa discontinuità nella frequenza scolastica.

Situazione di partenza

La classe, nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione del lavoro assegnato a casa. Ciò ha reso abbastanza difficile creare un percorso di studio organico e proficuo e veicolare conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di elevato spessore. La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico, una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio più consapevole e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione.

Frequenza, partecipazione e impegno

La frequenza scolastica è stata abbastanza assidua ad eccezione di alcuni, la cui discontinuità è stata determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. Qualche alunno ha evidenziato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro di recupero programmato da parte del consiglio di classe. Per alcuni alunni sono stati registrati inoltre casi di frequenti ritardi e numero di assenze abbastanza elevato.

Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato hanno sicuramente penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico, dall'altro lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

Qualche disagio è stato anche creato da alcune astensioni individuali e di gruppo e da ingressi alla seconda ora. 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 incoraggiare gli studenti in difficoltà e guidarli ad un migliore rendimento.

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 dicembre. 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	LORUSSO	DOMENICO
Inglese (1^ lingua)	D'ERRICO	PAOLA
Francese (2^ lingua)	SEMERARO	FRANCESCA
Matematica ed informatica	FERRARESE	ANGELA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DI FINO	DIEGO
Scienze e cultura degli alimenti	GIANNUZZI	ANGELA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	DE ROSA	ANTONIO
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	BRUCOLI	GIACOMO
Scienze Motorie e sportive	SECCIA	GIUSEPPE
Religione Cattolica/ Attività alternativa	PESCE BUONAMICO	LOREDANA
Rappresentanti Genitori		
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatore: prof.re LORUSSO DOMENICO

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	Prof.ressa Donatelli	Prof.ressa Marasciulo	Prof.re Lorusso
Inglese (1 [^] lingua)	Prof.ressa Alberti	Prof.ressa Mele	Prof.ressa D'Errico
Francese (2 [^] lingua)	Prof.ressa Speziga	Prof.ressa Semeraro	Prof.ressa Semeraro
Matematica ed informatica	Prof.ressa Arcamone	Prof.ressa Arcamone	Prof.ressa Ferrarese
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Prof.ressa Totaro	Prof.ressa Pellegrini	Prof.re Difino
Scienze e cultura degli alimenti	Prof.ressa Vergari	Prof.ressa Patruno	Prof.ressa Giannuzzi
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Prof.re Derosa	Prof.re Derosa	Prof.re Derosa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		Prof.re Sardone	Prof.re Brucoli

Scienze Motorie e sportive	Prof.re Cagnetta	Prof.re Ressa	Prof.re Seccia
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Prof.ressa Pesce Buonamico	Prof.ressa Pesce Buonamico	Prof.ressa Pesce Buonamico

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** Semeraro Francesca
- 2 - **Prof.ssa** Giannuzzi Angela
- 3 - **Prof.ssa** D'Errico Paola
- 4 - **Prof.re** Lorusso Domenico
- 5 - **Prof.re** De Rosa Antonio
- 6 - **Prof.re** Brucoli Giacomo

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	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Antonio Derosa
CLASSE	5^ C/ F- A.S. 2019/2020
LIBRO DI TESTO	Tecniche di Cucina e Pasticceria - ALMA- Edi.PLAN

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

La classe, costituita da n° 18 alunni, di cui 9 di sesso maschile e 9 di sesso femminile, ha partecipato in maniera costante e attiva al percorso scolastico.

Durante le lezioni di pratica, ha dimostrato un impegno e una capacità d'apprendimento buona, mentre una piccola parte ha conseguito risultati sufficienti. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno, con interesse e collaborazione reciproca.

Molti di loro:

- possiedono conoscenze e competenze che consentono di svolgere adeguatamente l'esecuzione di compiti articolati;
- riescono ad esporre con chiarezza determinati argomenti;
- conoscono ,comprendono 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 sufficientemente conforme alle diverse situazioni comunicative.

Il programma è stato svolto in maniera completa ed esaustiva, a volte anche integrato ed approfondito con esercitazioni speciali ed argomenti inerenti alla materia scaricati dal web.

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

CONTENUTI

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

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- ✓ CREPELLE ALLA PARIGINA;
- ✓ CREPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- ✓ CREPELLE ALLA FIORENTINA;
- ✓ CREPELLE VEGETARIANE;
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI;
- ✓ POLETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- ✓ BRUSCHETTINE DI VERDURE GRIGLIATE;
- ✓ TORTA DI RICOTTA CON PASTA DI MANDORLE E CANDITI
- ✓ FILETTO DI SGOMBRO A I CARCIOFI;
- ✓ FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- ✓ INSALATA DI POLPO SU PANZANELLA DI FRISE D'ORZO (CIPOLLA ROSSA, SEDANO, POMODORI, OLIVE, CETRIOLI);
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE;
- ✓ RISO PATATE E COZZE;
- ✓ CECI E TRIA;
- ✓ PUREA DI FAVE CON CICORIE;
- ✓ SFORMATINO DI FAVE E CICORIE;
- ✓ PANZEROTTI MOZZARELLA E POMODORO; POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI, CIME DI RAPA;
- ✓ PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE;
- ✓ SPIGOLA IN Crosta di patate, crema di zucchine e peperoni;
- ✓ ALICI IN TORTIERA;
- ✓ TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLO SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA;
- ✓ LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;
- ✓ LASAGNE ALLA BOLOGNESE;
- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA.

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

CONOSCENZE

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale.
Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni
le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

COMPETENZE

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.
Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.
Presentare specialità di cucina tipica italiana.
Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo.

Il docente
Antonio Derosa

**ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "ARMANDO PEROTTI" (Bari)**

SCHEMA DISCIPLINARE CLASSE VF C

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ANGELA GIANNUZZI

LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" – A.
MACHADO

- I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:
 - ALIMENTI ARRICCHITI, ALLEGGERITI
 - ALIMENTI FUNZIONALI
 - NOVEL FOODS
 - PRODOTTI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
 - GLI INTEGRATORI ALIMENTARI
 - ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI
- LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE
 - DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA (NEONATO, BAMBINO, ADOLESCENTE)
 - DIETA NELL'ADULTO
 - DIETA IN GRAVIDANZA
 - DIETA DELLA NUTRICE
 - DIETA NELLA TERZA ETA'
- DIETE E STILI ALIMENTARI
 - LA DIETA MEDITERRANEA
 - LA DIETA VEGETARIANA
 - LA DIET NORDICA
 - LA DIETA SOSTENIBILE
 - DIETA E SPORT
- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
 - MALATTIE CARDIOVASCOLARI: IPERTENSIONE ARTERIOSA, IPERLIPIDEMIE E ATROSCLEROSI
 - DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: LA SINDROME METABOLICA, IL DIABETE MELLITO, OBESITA', OSTEOPOROSI
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:
 - REAZIONI TOSSICHE
 - ALLERGIE
 - INTOLLERANZE
 - ENZIMATICHE: INTOLLERANZA AL LATTOSIO, FAVISMO, FENILCHETONURIA, CELIACHIA

- FARMACOLOGICHE
- INDEFINITE
- I TUMORI:
 - CAUSE DEI TUMORI:
 - SOSTANZE CANCEROGENE PRESENTI NEGLI ALIMENTI
 - LA PREVENZIONE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI
- I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE:
 - ANORESSIA NERVOSA, BULIMIA NERVOSA
 - DISTURBI MINORI
- LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:
 - MICOTOSSINE, AGROFARMACI, FARMACI VETERINARI, SOSTANZE CEDUTE DAGLI IMBALLAGGI, METALLI PESANTI, RADIONUCLIDI
- CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:
 - PRINCIPALI AGENTI BIOLOGICI: PRIONI, VIRUS, BATTERI E FUNGHI
 - PRINCIPALI MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI
 - TOSSINFENZIONI ALIMENTARI
- IL SISTEMA HACCP

CONOSCENZE: l'acquisizione dei contenuti specifici della disciplina, è risultata nel complesso discreta.

COMPETENZE: le competenze acquisite in relazione agli argomenti trattati, sono risultate nel complesso discrete.

CAPACITA': le capacità comunicative che si sono esplicitate in particolar modo durante la didattica a distanza, sono risultate buone per la maggior parte degli alunni.

METODOLOGIE: lezioni frontali, discussioni guidate, lettura di documenti, visione di documentari, produzione di elaborati.

STRUMENTI: libro di testo, mappe, presentazioni multimediali, filmati.

IL DOCENTE
ANGELA GIANNUZZI

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5^a c F A.S. 2019/2020

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA BAR
DOCENTE	Prof. BRUCOLI GIACOMO
LIBRO DI TESTO	SALA BAR E VENDITA PER IL 4° e 5° ANNO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI OSCAR GALEAZZI

Breve presentazione della classe

La classe rilevata al 5° anno, nell'analisi della situazione di partenza ha evidenziato un metodo di studio, impegno scolastico e domestico soddisfacente. Nel corso dell'anno si è prestata attenzione alla qualità dell'apprendimento e 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 varie, sufficienti per alcuni, discrete per la maggior parte, buone in altri casi. Sul piano relazionale la classe è risultata scolarizzata. Inoltre a causa dei tempi ristretti per il periodo di autogestione, le numerose interruzioni per ponti, festività e non ultima la DAD a causa del covid19, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito.

CONTENUTI

RIPASSO GENERALE DEI FONDAMENTI DI SALA/BAR

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI pag. 93

- **La tipicità come elemento strategico**
- **Che cos'è il prodotto tipico**
- **La dimensione collettiva**
- **Il valore del prodotto tipico**
- **Forze e debolezze dei prodotti tipici**
- **Il ruolo dei consumatori**
- **I marchi di tutela dei prodotti**

DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO pag. 164

- **Presentazione**
- **Esame visivo**
- **Esame olfattivo**
- **Esame gusto-olfattivo**
- **Considerazioni finali**
- **Temperature di servizio del vino**
- **Abbinamento cibo-vino**

REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI pag. 181

- **Presentazione**
- **Puglia**
- **Il turismo enogastronomico**

I COCKTAIL MONDIALI Pag. 283

- **Linea per i cocktail**
- **Come si preparano**
- **L'alcool: consumo e dosi**
- **Vendere i cocktail**
- **Cocktail mondiali**
- **Categorie di cocktail internazionali**

LA RISTORAZIONE AI TEMPI DEL COVID 19

- **Linee guida e ipotesi delle regole da osservare nella ristorazione a seguito del covid19...dall'approvvigionamento, alla sanificazione, servizio, ecc.**

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 tecniche 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 come segue:

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.

Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento.

STRUMENTI: Libro di testo – fotocopie – link professionali con immagini e filmati multimediali tramite whatsapp (per una continua e pronta disponibilità...visto l'uso quotidiano del cellulare)-

Laboratori attrezzati di riferimento-

Il Docente

Prof.re Giacomo Brucoli

**IPSSAR A. PEROTTI - BARI –
a.s. 2019-2020**

PROGRAMMA

CLASSE 5[^] FC

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	SECCIA Giuseppe Alessandro
LIBRO DI TESTO	"PIU' MOVIMENTO slim" - Marietti scuola

Contenuti:

Potenziamento fisiologico

- Incremento della resistenza (attraverso attività a carattere aerobico);
- Aumento della velocità (metodo intervallato, prove ripetute su brevi distanze);
- Miglioramento della forza attraverso esercizi a carico naturale, a coppie, con l'ausilio di grandi e piccoli attrezzi;
- Mantenimento della mobilità articolare attraverso esercizi di stretching e di mobilità attiva.

Affinamento ed integrazione degli schemi motori

- Esercizi di coordinazione oculo-manuale con l'utilizzo di piccoli attrezzi;
- Attività ed esercizi di equilibrio statico e in situazioni dinamiche;
- Controllo posturale.

Conoscenza e pratica delle attività sportive

- Pallavolo: fondamentali individuali e di squadra.
- Tennis tavolo
- affidamento di compiti di giuria e arbitraggio.

D.A.D. Produzione di video o Powerpoint su esercizi da svolgere a casa, a corpo libero o con attrezzi di fortuna

Argomenti teorici

- Il doping e le dipendenze;
- Concetto di prevenzione e salute: i pilastri della salute;
- Traumatologia sportiva e primo soccorso.

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

CONOSCENZE	Elementi di pronto soccorso e migliore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità, nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della igiene e salute personale.
COMPETENZE	Tramite il gioco di squadra ed esercizi specifici, ciascun allievo ha acquisito una maggiore padronanza dei gesti tecnici e tattici, cercando di sviluppare e/o perfezionare le proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
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 emrgenza: spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza.

Eventuali strumenti audio-visivi in aula.

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

Il Docente
Prof. Giuseppe Alessandro SECCIA

SCHEDA DISCIPLINARE - CLASSE 5^aFC – A.S. 2019/2020

DISCIPLINA Matematica ed Informatica

DOCENTE Angela Ferrarese

LIBRO DI TESTO Matematica Modelli e Competenze – Linea Gialla/volume 4,
Tonolini Franco / Tonolini Giuseppe / Manebti Calvi
Annamaria – MINERVA ITALICA

QUADRO SINTETICO DEL PROFITTO DELLA CLASSE

La classe, che ho conosciuto quest'anno dopo un mese e mezzo dall'inizio dello svolgimento della regolare attività didattica, ha lamentato fin da subito varie difficoltà nei confronti della materia evidenziando in alcuni casi gravi lacune da colmare. Soltanto una parte limitata degli alunni presentava un'adeguata preparazione di base, la restante ha manifestato una conoscenza frammentaria e superficiale della materia poco idonea allo svolgimento regolare della programmazione di dipartimento

Pertanto la prima parte dell'anno scolastico è stata impegnata al recupero e consolidando degli argomenti degli anni precedenti, al fine di recuperare i soggetti più deboli.

La maggior parte degli alunni ha comunque raggiunto gli obiettivi prefissati in maniera più che sufficiente, seppure in maniera limitata più che altro alle problematiche proposte, con modeste elaborazioni critiche.

L'impegno della maggior parte della classe è stato discontinuo e generalmente concentrato sulla preparazione delle verifiche, ma si segnala la presenza di alcuni elementi che hanno lavorato in maniera costante e partecipato attivamente alle lezioni per tutto l'anno scolastico.

La frequenza alle lezioni, anche durante la didattica a distanza, è risulta abbastanza regolare per la maggioranza degli allievi.

Non si sono riscontrate particolari criticità dal punto di vista disciplinare.

CONTENUTI

Algebra

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte (richiami);
- Disequazioni algebriche intere e fratte (richiami).

Introduzione all'analisi

- Funzioni reali di variabile reale: definizione, proprietà e caratteristiche principali di alcune funzioni elementari.
- Calcolo del dominio, intersezione con gli assi e studio del segno di funzioni polinomiali e razionali intere e fratte.
- Limiti di funzioni reali di variabile reale.
- Funzioni continue e proprietà delle funzioni continue.
- Asintoti e grafico probabile di una funzione.

ABILITA'/CAPACITA'

- Risolvere equazioni e disequazioni di I e II grado di funzioni razionali intere e fratte con metodi grafici o numerici
- Determinare l'insieme di esistenza, i punti di intersezione con gli assi e gli intervalli di positività/negatività di funzioni intere e fratte.
- Calcolare limiti di funzioni elementari.
- Determinare eventuali asintoti della curva

METODOLOGIE

Lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni guidate pratiche, lavori di gruppo e a coppia e condivisione del materiale didattico su Argo e piattaforme condivise.

STRUMENTI

- Mappe concettuali
- Schede di lavoro
- File
- Video-lezioni mediante la piattaforma Zoom Cloud Meetings
- Gruppi Whatsapp

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Verifiche scritte, verifiche orali alla lavagna o con rapide domande dal posto per verificare la partecipazione e la continuità nell'impegno.

IL DOCENTE

Angela Ferrarese



Scheda disciplinare

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE
RICETTIVE

CLASSE: 5CF **DOCENTE:** DIFINO DIEGO

MODULO I

L'evoluzione del marketing;
Il mercato turistico;
Segmentazione domanda;
Destinazione turistica;
Il sistema informativo di marketing;

MODULO II

Il marketing mix;
Prezzo e prodotto;
Comunicazione e distribuzione;
Il web marketing;

MODULO III

Il piano di marketing e le fasi;
Analisi Swot;
Il piano economico-finanziario;

MODULO IV

Destinazione Italia e le dinamiche internazionali;
Lo sviluppo del territorio e della produzione locale;
Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti;

MODULO V

Il turismo sostenibile e responsabile;
I diritti del turista;
I contratti di trasporto;

In relazione alla programmazione curriculare e ad esso sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.▪ 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.▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di

	gruppo relative a situazioni professionali.
ABILITA' / CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. ▪ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. ▪ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali ▪ Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. ▪ Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. ▪ Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. ▪ Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. ▪ Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. ▪ Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
Metodologie e strumenti didattici adottati:	
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Simulazioni di situazioni reali ▪ Problem solving ▪ Video-lezioni ▪ Role play ▪ Esercitazioni guidate ▪ Lezione frontale
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PC ▪ Web ▪ Questionari di comprensione ▪ Power point, ▪ Case-study ▪ Libro di testo

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 C F

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 2.6: LE VIN – LE CHAMPAGNE

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 (L'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 -LE STEET 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 soprattutto nella didattica a distanza , attuata nell'ultima parte dell'anno si attestano su livelli buoni ,per la maggior parte degli alunni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :libri di testo ,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.
STUMENTI
PC

Il Docente
Prof/ssa Semeraro Francesca



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 5CF

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.

Prof.ssa Paola D'Errico

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

Bari

SCHEDA DISCIPLINARE

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

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. 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 misura molto soddisfacente.

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
<p>- 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.</p> <p>- 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.</p>

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 Loredana



SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 CF

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Lorusso Domenico
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, <i>Chiare lettere</i> , Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori, Pearson, volume 3.

CONTENUTI SVOLTI

Il romanzo del secondo Ottocento in Europa e in Italia

- Cenni sul Positivismo
- Cenni su Naturalismo e Verismo
- **Giovanni Verga**: biografia e poetica.
- Novelle veriste: “Cavalleria rusticana”; “La Lupa”; “La roba”.
- “I Malavoglia”: La fiumana del progresso; il “Ciclo dei vinti” e la teoria dell’ostrica (cenni).

Decadentismo

Il panorama culturale del primo Novecento:

- Il Decadentismo: caratteristiche e tematiche
- Prosa e poesia del Decadentismo: il Simbolismo; Baudelaire e i poeti simbolisti; il romanzo decadente: Oscar Wilde, “Il ritratto di Dorian Gray” (lettura del brano “Il ritratto della bellezza”, tratto dal capitolo II).
- **Pascoli**: biografia, opere e poetica del “fanciullino”.
- *Myricae*: lettura, analisi e commento delle poesie: “Novembre”, “X Agosto”.
- **D’Annunzio**: biografia, opere e poetica.
Poesia: “La pioggia nel pineto”, lettura, analisi e commento.
Romanzi: “*Il piacere*” (cenni) – lettura e analisi del passo “Il ritratto dell’esteta”, tratto dal libro I, capitolo II pagine 220-221 del libro di testo.

Il Primo Novecento

- **Il Futurismo:** elaborazione di un Powerpoint come prodotto della didattica a distanza.
- **Filippo Tommaso Marinetti:** aspetti generali e letture: “Manifesto del futurismo”, “Manifesto tecnico della letteratura futurista”, “Manifesto della cucina futurista”.
- “Il bombardamento di Adrianopoli”: lettura, analisi e commento

Il mondo interiore nella narrativa

- **Svevo:** biografia, poetica e opere letterarie.
- Il tema dell’Inetto
- “*La coscienza di Zeno*”: cenni su struttura e vicende. Lettura e analisi del passo “Il fumo”, tratto dal capitolo III, pagine 388-390 del libro di testo.

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

Ungaretti: vita, opere e poetica.

Allegria: lettura, analisi e commento delle poesie: “Il porto sepolto”, “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “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

In relazione alla programmazione curriculare e della programmazione della didattica a distanza, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	La conoscenza della storia letteraria e dei contenuti specifici è in generale discreta.
COMPETENZE	Discrete risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti ai programmi ministeriali.
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione soprattutto nella didattica a distanza, attuata nell’ultima parte dell’anno, si

attestano su livelli buoni per la maggior parte degli alunni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di: libri di testo, file, foto, immagini, Powerpoint, mappe concettuali, video-lezioni

METODOLOGIE

Lettura e analisi di testi riguardanti la storia letteraria tra fine Ottocento e Novecento. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti. Questionari a domanda aperta su argomenti di studio, comprensione di testo.

STUMENTI

PC, telefono cellulare.

Il Docente
Professor Domenico Lorusso



SCHEMA DISCIPLINARE Classe 5 CF

DISCIPLINA	Storia
DOCENTE	Prof.re Lorusso Domenico
LIBRO DI TESTO	Vivere nella Storia, M. Montanari, Editori Laterza, volume 3.

Tra Ottocento e Novecento

- La *Belle Époque*
- Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra
- Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale
- L'Italia giolittiana
- Il nazionalismo

La Grande guerra e la Rivoluzione Russa

- La Prima guerra mondiale
- L'Italia in guerra
- L'alimentazione durante la guerra (Powerpoint)
- La fine della guerra. L'Europa ridisegnata
- La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS (cenni)
- Il declino europeo e il primato americano (cenni)

I regimi totalitari europei

- L'ascesa del fascismo in Italia
- La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa (cenni)
- La dittatura fascista in Italia
- La Germania dalla crisi al nazismo
- L'Urss di Stalin (cenni)

La Seconda guerra mondiale

- Hitler aggredisce l'Europa. Inizia la seconda guerra mondiale
- Il mondo in guerra. URSS, USA e Giappone nel conflitto
- La fine della guerra

Il mondo diviso: la guerra fredda

- Cenni sulla guerra fredda
- Cenni sull'Italia ricostruita

Cittadinanza e Costituzione:

- La *Shoah* e la persecuzione razziale
- Cenni sulle Nazioni Unite
- Cenni sul Referendum e la nascita della Costituzione italiana: lettura degli articoli 1, 16, 32 e 34 della Costituzione, strettamente legati all'emergenza sanitaria COVID-19

In relazione alla programmazione curriculare e della programmazione della didattica a distanza, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	La conoscenza del lessico storico e dei contenuti specifici risulta discreta
COMPETENZE	Discrete risultano le competenze su argomenti attinenti al proprio Programma ministeriale
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione soprattutto nella didattica a distanza, attuata nell'ultima parte dell'anno, si attestano su livelli buoni per la maggior parte degli alunni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di: libri di testo, file, cartine, immagini, foto, Powerpoint, videolezioni.

METODOLOGIE
Lettura e analisi di testi riguardanti la Storia tra la fine dell'Ottocento e il Novecento.

Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti.
Questionari a domanda aperta su argomenti di studio, comprensione di testo.

STUMENTI

PC, telefono cellulare, proiettore.

Il Docente
Professor Domenico Lorusso

9. METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti 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	Lavoro in triade	Lavoro per fasce	Problem solving	Discussioni	Attività laboratorie
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	di laboratorio	Web
Italiano/storia	X		X	X		
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTAR	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
<input type="checkbox"/> Componenti	<input type="checkbox"/> Relazioni su attività svolte
<input type="checkbox"/> Relazioni	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Sintesi	<input type="checkbox"/> Interventi
<input type="checkbox"/> Questionari aperti	<input type="checkbox"/> Discussione su argomenti di studio
<input type="checkbox"/> Questionari a scelta multipla	
<input type="checkbox"/> Testi da completare	
<input type="checkbox"/> Esercizi	
<input type="checkbox"/> Soluzione problemi	

Numero 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 effettuare le prove scritte n.2 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.

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

Articolo 17 comma 1 lettera A OM numero 10 del 16/05/2020.

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia-Cucina e Scienze e cultura degli Alimenti, materie 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 E TABELLA
ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO PER LA CLASSE QUINTA**

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.		
18.		

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
$5 \leq M < 6$	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. TEMATICHE PROPOSTE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO SULLA
BASE DEL PERCORSO DIDATTICO
Articolo 17 comma 1 lettera C O.M. n. 10 del 16/05/2020**

Macrotematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
1 DIETA ECOSOSTENIBILE	Alimentazione	La dieta mediterranea, cultura e sostenibilità ambientale
	Inglese	slow food and sustainability.
	Francese	Bien-être et qualité: la pyramide; le régime crétois; les cinq couleurs du bien être; nourriture et religion; les certifications de qualité; recettes du sud-ouest de la France.
	Cucina	Dieta per celiaci, diabetici, vegetariani, menu a km 0
	Italiano	Pascoli, estimatore di cibi e bevande tipici della sua terra. D'Annunzio e l'estetismo. Verga
	Storia	I consumi di massa nella Belle Epoque (globalizzazione e alimentazione)
	Sala	I prodotti e la cucina tipica

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
2 BENESSERE	Alimentazione	La dieta nelle diverse

ALIMENTARE		patologie
	Inglese	The mediterranean diet
	Francese	Régimes et nutrition: l'alimentation du sportif , de la femme enceinte , de l' adolescent, des végétariens et des végétaliens; un bon compagnon de table: le vin.
	Cucina	Caratteristiche prodotti del territorio; tipologie intolleranze alimentari
	Italiano	Svevo: "La coscienza di Zeno".
	Storia	L'alimentazione durante le guerre (i conflitti mondiali)
	Sala	Il vino: bere responsabilmente

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
3 SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARE	Alimentazione	Le contaminazioni alimentari
	Inglese	HACCP; Food contamination and infections
	Francese	Santé et sécurité alimentaire; la conservation des aliments; les methodes de conservatin; les intoxications; l'Haccp; les allergies et les intolérances; recettes du nord-est de la France.

	Cucina	Criteri e strumenti per la sicurezza nei luoghi di lavoro
	Italiano	La cucina futurista; il linguaggio innovativo di Ungaretti; Verga.
	Storia	L'alimentazione durante il Fascismo: Mussolini e la battaglia del grano; L'Europa divisa e le alleanze economiche e militari; la rivoluzione russa (la dittatura alimentare e la NEP).
	Sala	Le norme di prevenzione nei ristoranti ai tempi del covid19

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
4 LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI	Alimentazione	I novel foods
	Inglese	Food trends
	Francese	Les lieux de la restauration; la restauration commerciale; les restaurants bio; plateaux repas; le street-food.
	Cucina	Tecniche di catering e bounqueting
	Italiano	Verga; Svevo
	Storia	Il Fascismo; il Nazismo; il doppio volto di Giolitti
	Sala	L'evoluzione del cocktail dal proibizionismo sino ad oggi

**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**

	TITOLO	TIPOLOGIA
1	G. Verga da <i>Vita nei campi</i> , "La Lupa"	PROSA (racconto)
2	"La pioggia nel pineto", di Gabriele D'Annunzio	POESIA
3	G.PASCOLI da <i>Myricae</i> , "X Agosto"	POESIA
4	G. UNGARETTI da <i>Allegria</i> , "Fratelli"	POESIA
5	I.SVEVO, da <i>La coscienza di Zeno</i> , "Il fumo", brano estrapolato dal capitolo III, righe 1-100	PROSA (romanzo)

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>	Costituzione italiana: lettura degli articoli 1, 16, 32 e 34 della Costituzione, strettamente legati all'emergenza sanitaria COVID-19	Tutta la classe

ALTRE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<u>EVENTO</u>	<u>LUOGO E DATA</u>	<u>SOGGETTI COINVOLTI</u>
Progetto BALAFON Cinema e Intercultura, visione del film "Timgad"	Cinema Esedra, 15/11/2019	Tutta la classe
Progetto BAMP, visione del film "Sicilian Ghost Story"	Cinema ABC, 22/11/2019	
Rappresentazione teatrale "Piacere Pirandello": "La patente" e "Il gioco delle parti"	Anchecinema, 31/01/2020	

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:</p> <p>-----</p> <p>prova d'esame+ credito scolastico</p> <p>-----</p> <p>60 Totale superamento esami di Stato</p>

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
BAR	“Giapsy Cafè” “Bar Coffetto” “Bar Crescenzo” “Bar Atlantic City”	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.

PASTICCERIA	Pasticceria Fiorentina Pasticceria Portoghese	Gelateria Dolciaria Farcitura	- Capacità di adeguarsi al contesto. - Proattività
PIZZERIA	“Da Donato” “Da Vito”	Preparazione antipasti. Preparazione sala e servizio ai tavoli. Utilizzazione attrezzature	
RISTORANTE-PIZZERIA	“La baresana” “Giampà” “Masseria Mofetta” “Hosteria al gambero” “Aromi Bistrot” “Ai due ghiottoni” “La stua del John” “Borgo Egnazia”	Preparazione antipasti , primi e secondi. Dessert. Utilizzazione attrezzature	
SALA RICEVIMENTI E RISTORAZIONE D’ALBERGO	“Tenuta Visconti” “Masseria San Nicola” “Agriturismo Ciriè”	Preparazione antipasti , primi e secondi. Dessert. Mansione aiuto cuoco	
Cooperative sociali			
Centri sportivi			
Studi legale e commercialista			

Docente tutor: Prof.re. Antonio De Rosa

Si allega relazione redatta dal tutor. (**Allegato b**)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2020.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof.re Domenico Lorusso	Italiano e Storia	
Prof.ssa Paola D'Errico	Inglese	
Prof.ssa Francesca Semeraro	Francese	
Prof.re Diego Difino	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Prof.ssa Angela Ferrarese	Matematica e Informatica	
Prof.ssa Angela Giannuzzi	Scienze degli Alimenti	
Prof.re Antonio Derosa	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof.re Giacomo Brucoli	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof.re Giuseppe Alessandro Seccia	Scienze Motorie e sportive	
Prof.ssa Loredana Pesce Buonamico	Religione cattolica	

Docente coordinatore della classe prof.re LORUSSO DOMENICO

IL COORDINATORE
SCOLASTICO
(Prof.re Domenico Lorusso)
Colucci

IL DIRIGENTE

(Prof. ssa *Rosangela*)

19. ELENCO ALLEGATI

Allegato a – Griglie di valutazione del 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

ALLEGATO A

ALLEGATO b

*Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento
(ex Alternanza Scuola-Lavoro)*

ALLEGATO

Riservato