



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“A. Perotti” - Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

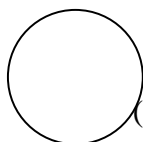
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n.10 del 16/05/2020)

Classe 5[^] Sez. A

Istituto Professionale
Indirizzo: Settore - Sala e vendita

Docente Coordinatore: Prof.ssa *Angela Sassi*

Redatto in data 28 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. La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe: frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).*
- 5. Elenco dei commissari interni.*
- 6. Memorandum per i candidati.*
- 7. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
- 8. Schede disciplinari relative a tutte le materie.*
- 9. Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici.*
- 10. Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.*
- 11. Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.*
- 12. Credito scolastico nel secondo biennio e conversione secondo le nuove tabelle.*
- 13. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano*
- 14. Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.*
- 15. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.*
- 16. Attività di recupero.*
- 17. Corrispondenza dei voti espressi in ventesimi con quelli espressi in decimi (Tabella crediti scolastici).*
- 18. Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola lavoro).*
- 19. Elenco Allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell' art. 9 O.M. 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 Sala e Vendita)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

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

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 – SERVIZI SALA E VENDITA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ARTICOLAZIONE <<SERVIZI DI SALA E DI VENDITA>> 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;			4	5	5
Cittadinanza e Costituzione					
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			///////	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			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 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. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA- SETTORE SALA E VENDITA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Provenienza
1		Bari
2		Bari
3		Bari
4		Bari
5		Bari
6		Bari
7		Bari
8		Bari
9		Bari
10		Bari
11		Bari
12		Triggiano
13		BARI

N. totale alunni: 13 di cui maschi n° 8 e femmine n° 5.

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

3 studenti risultano DSA per i quali in Consiglio di classe ha provveduto alla stesura dei PDP
(**Allegato Riservato**)

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

Iter della classe

Frequenza: la classe ha evidenziato negli anni una frequenza discontinua, determinata per alcuni da esigenze lavorative degli studenti e dalle condizioni socio-economiche – culturali delle famiglie di appartenenza. La provenienza degli alunni è omogenea, tutti provenienti da Bari tranne uno proveniente da un paese limitrofo. Qualche disagio è stato anche creato da alcune astensioni individuali e di gruppo, da reiterati ingressi alla seconda ora. Qualche alunno ha registrato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro individualizzato e di recupero programmato da parte del consiglio di classe..

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. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli: non sempre, però, tale interazione ha avuto i risultati sperati.

La stessa situazione, per alcuni, è stata sottolineata dal Consiglio di classe durante tutto il periodo di didattica a distanza. Alcuni hanno partecipato in modo eccessivamente discontinuo in varie discipline penalizzati talvolta da dispositivi non sempre adeguati.

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.

Comportamento: la classe ha avuto la continuità didattica per le seguenti discipline: Italiano, laboratorio di enogastronomia - settore sala nel triennio e matematica - inglese nell'ultimo biennio. Non vi è stata continuità, invece, per le altre discipline. L'avvicendamento di docenti di molte discipline ha causato un comprensibile disagio, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

La relazione tra gli alunni è stata abbastanza positiva. L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di clima relazionale abbastanza sereno. All'inizio dell'anno, gli studenti, in misura maggiore o minore hanno partecipato in modo sufficiente al dialogo educativo mostrandosi corretti, ma scarsamente motivati nei confronti delle diverse discipline.

Profitto: Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità, all'impegno profuso: alcuni studenti evidenziano capacità e abilità discrete; la preparazione può considerarsi di livello mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni che, pertanto, hanno acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati; di livello modesto, infine, sono le abilità per pochi studenti, la cui preparazione risulta superficiale. Alcuni di loro vivono una condizione di disagio socio-culturale, presentando situazioni semplici relativamente a storie di vita, frequenza e livello attentivo, preparazione di base, pertanto il profitto risulta non pienamente sufficiente.

Nel complesso, la preparazione di base si attesta su livelli sufficienti e l'impegno profuso durante l'anno è risultato accettabile. In questo contesto, il Consiglio di Classe ha attuato una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione anche di quegli studenti più insicuri.

Discorso a parte va fatto per il percorso di PCTO (ex alternanza scuola lavoro) dove i risultati sono stati apprezzabili e hanno manifestato un attivo coinvolgimento degli alunni. Tali attività che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studio hanno, infatti, coinvolto tutti gli studenti e sono state vissute ed interpretate sempre in modo corretto e proficuo oltre che opportuno. Per l'emergenza COVID-19 alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso.

Quanto ai contenuti programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline. Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero in itinere oltre che dalla emergenza sanitaria

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

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con i 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 e' 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 Bacheca" 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 video lezioni.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Patruno	Pasqua
Inglese (1 [^] lingua)	Alberti	Chiarastella
Spagnolo (2 [^] lingua)	Sapienza	Elisabetta
Matematica ed informatica	Eramo	Maria Gabriella
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi	Angela
Scienze e cultura degli alimenti	Sistino	Annalisa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Poto	Salvatore
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Brucoli	Giacomo
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico	Loredana
Sostegno didattico	Castellana	Lucia Cosima
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa Sassi Angela

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>Patruno Pasqua</i>	<i>Patruno Pasqua</i>	<i>Patruno Pasqua</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>Di Cosmo Domenica</i>	<i>Alberti Chiarastella</i>	<i>Alberti Chiarastella</i>
Spagnolo (2 [^] lingua)	<i>Epifania Giovanna</i>	<i>Miccolis Lidia</i>	<i>Sapienza Elisabetta</i>
Matematica ed informatica	<i>Esposito Giuseppe</i>	<i>Eramo Maria Gabriella</i>	<i>Eramo Maria Gabriella</i>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Totaro Antonella</i>	<i>Pellegrini Francesca</i>	<i>Sassi Angela</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Lagioia Regina</i>	<i>Lagioia Regina</i>	<i>Sistino Annalisa</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	-----	<i>Merico Maurizio</i>	<i>Poto Salvatore</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	<i>Brucoli Giacomo</i>	<i>Brucoli Giacomo</i>	<i>Brucoli Giacomo</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Portoghese Cinzia</i>	<i>Portoghese Cinzia</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>
Religione Cattolica/Attività alternativa	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>
Sostegno didattico	<i>De Francesco Emanuela</i>	<i>De Francesco Emanuela</i>	<i>Castellana Lucia Cosima</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

L' O.M. 17 aprile 2020 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*”, art. 2 . stabilisce che “ le commissioni dovranno essere costituite in ragione di una ogni due classi, siano presiedute da un presidente esterno all’istituzione scolastica e 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 Patruno Pasqua - Lingua e letteratura italiana
- 2- Prof.ssa Alberti Chiarastella - Inglese
- 3- Prof.ssa Sistino Annalisa – Scienza e cultura degli alimenti
- 4- Prof. Brucoli Giacomo - Laboratorio dei servizi Enogastronomici- settore Sala
- 5- Prof.ssa Sassi Angela – Diritto e tecniche amministrative
- 6- Prof. Cagnetta Luigi - Scienze motorie e sportive

6. MEMORANDUM 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 abbastanza adeguato per cui ha acquisito conoscenze appena 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 non 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

Le schede disciplinari (con i dati della classe e i contenuti svolti nelle singole discipline) documentano la programmazione per competenze e gli obiettivi disciplinari espressi in termini di competenze, conoscenze, abilità e riferiti alle discipline di Area generale e di Area di indirizzo secondo la normativa vigente.

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

SCHEDA DISCIPLINARE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^]– sez. SA

Anno Scolastico 2019/2020

DOCENTE LIBRO DI TESTO	PROF.SSA PATRUNO PASQUA Paolo Di Sacco, <i>“CHIARE LETTERE”, vol.3</i> Edizioni Scolastiche B. Mondadori -Pearson
---	--

CONTENUTI :

MODULO N. 1: (STORICO LETTERARIO) Il Decadentismo

- 1) Il contesto storico
- 2) Caratteri generali e tematiche fondamentali del Decadentismo
- 3) **Giovanni Pascoli**(vita e opere, la poetica del fanciullino, “Lavandare”, “X Agosto”)
- 4) **Gabriele D’Annunzio** (vita e opere, le fasi della poetica dannunziana, da IL PIACERE “Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo”, “La pioggia nel pineto”)

MODULO N. 2:(INCONTRO CON L’AUTORE)Autore di prosa di fine ‘800: G. Verga

- 1) La vita e il contesto culturale
- 2) Verga e il Verismo
- 3) Le opere (le novelle: “La roba”; “Rosso Malpelo”; il romanzo: IMALAVOGLIA)

Autore di prosa del ‘900:Italo Svevo

- 1) La vita e il contesto culturale
- 2) La formazione e le idee
- 3) Il percorso delle opere (sintesi dei romanzi “Una vita” e “Senilità”)
- 4) LACOSCIENZA DI ZENO (la struttura dell’opera, sintesi dei brani: “Lo schiaffo del padre”, “Lo scambio di funerale”)

MODULO N. 3:(STUDIO DI UN GENERE LETTERARIO)La poesia italiana del Novecento

- 1) Caratteri salienti della poesia del Novecento - L’Ermetismo
- 2) **Giuseppe Ungaretti**(vita e opere, analisi di “Veglia”, “San Martino Del Carso”, “I fiumi”)

MODULO N. 4:(STUDIO DI UN TEMA)“L’umorismo” di Luigi Pirandello

- 1) Vita di Pirandello
- 2) L’umorismo in Pirandello
- 3) La poetica (IL SAGGIO SULL’UMORISMO, il brano “La vecchia imbellettata”)
- 4) NOVELLE PER UN ANNO (analisi de “Il treno ha fischiato”; “Ciàula scopre la luna”)
- 5) Il teatro; la tecnica del teatro nel teatro: “Sei personaggi in cerca d’autore”

MODULO N. 5:(INCONTRO CON L’OPERA)Luigi Pirandello: “Il fu Mattia Pascal”

- 1) La struttura del romanzo “Il fu Mattia Pascal”
- 2) Riferimento al brano “Pascal porta i fiori alla propria tomba”

PROFILO DELLA CLASSE :

La classe 5^{SA} dell'a. s. 2019-2020, composta da 13 alunni, di cui 5 femmine e 8 maschi, ha manifestato nel corso del trimestre e nel primo periodo di frequenza del pentamestre un comportamento generalmente vivace. L'interesse e la partecipazione alle varie attività sono risultate nel complesso accettabili, ma non sempre costante ed accurato l'impegno domestico. Successivamente alla chiusura della scuola per emergenza coronavirus, con l'attivazione della **Didattica A Distanza**, sono state sperimentate nuove modalità di svolgimento delle varie lezioni e conseguentemente la partecipazione degli studenti si è manifestata in maniera più coerente. Maggiore è risultata l'attenzione prestata nel seguire i vari argomenti e sicuramente aspetti più positivi si sono riscontrati nell'interesse e nell'acquisizione di contenuti che hanno permesso di sviluppare consapevolmente abilità logiche e critiche. Inoltre in modo certamente positivo si possono considerare l'applicazione e il lavoro compiuto dagli alunni, manifestati anche attraverso un interessante video realizzato in streaming, intitolato "Orgoglio Italiano", che li ha visti protagonisti attivi nel declamare i vari aspetti delle bellezze, della cultura, dell'arte, dell'enogastronomia italiani.

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

CONOSCENZE	I discenti, seppure a livelli differenti di approfondimento ed organicità, conoscono per grandi linee le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali ed i contesti storici ad esse connessi, nonché i principali autori di riferimento e alcune delle loro opere più rappresentative.
COMPETENZE	I discenti hanno acquisito le fondamentali competenze di elaborazione di un testo espositivo, della riflessione critica, dell'analisi di problematiche, con elementi di coerenza e coesione.
ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di strutturare il proprio lavoro e rielaborare, seppure in modo guidato, le conoscenze personali.

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca individuale, attraverso internet o altri testi. La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano e delle espressioni artistico-letterarie proposte è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi elaborati dalla docente. Dal mese di marzo le attività di studio si sono effettuate in modalità DAD, utilizzando soprattutto strumenti informatici.

La docente
Pasqua Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez. SA

Anno Scolastico 2019/2020

DOCENTE LIBRO DI TESTO	PROF. SSA PATRUNO PASQUA S. ZANINELLI – C. CRISTIANI, “Attraverso i secoli”,Ed. Atlas, vol. 3
---	--

CONTENUTI

DAL XIX SECOLO AI GIORNI NOSTRI	STORIA DELL'ALIMENTAZIONE
--	----------------------------------

MOD. 1 :LETTURA IN CHIAVE ECONOMICA DEL PROCESSO STORICO

- Produzione e consumi di massa -La catena di montaggio - Colonialismo e imperialismo	-Trasformazioni del consumo alimentare.
---	---

MOD. 2 :LA SOCIETA' DI MASSA

- La seconda Rivoluzione Industriale - L'Europa nel periodo della Belle Époque - La grande migrazione	
---	--

MOD. 3 :LA CRISI DELLE NAZIONI. GUERRE E TOTALITARISMI

-La I Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze -La nuova Europa: democrazie e totalitarismi -Il lavoro di regime (fascismo,nazismo, stalinismo) -La II Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze	-L'alimentazione in guerra. -Mercato nero e aiuti alimentari degli alleati alle popolazioni in difficoltà.
--	---

MOD. 4 :IL MONDO BIPOLARE. LE NUOVE REALTA'

- USA e URSS: dall'alleanza alla Guerra fredda - L'Italia dalla ricostruzione al <i>boom economico</i>	
---	--

APPROFONDIMENTO: CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La Costituzione Italiana: art. 1.

Art. 2. L'inviolabilità dei diritti dell'uomo.

Educazione alla Legalità: Progetto BAMP e visione del film “Sicilian Ghost Story” il 22/11/2019

PROFILO DELLA CLASSE :

La classe 5[^]SA dell'a.s. 2019-2020, composta da 13 alunni, di cui 5 femmine e 8 maschi, ha manifestato nel corso del trimestre e nel primo periodo di frequenza del pentamestre un comportamento generalmente vivace. L'interesse e la partecipazione agli argomenti storici e alle attività sono risultate nel complesso accettabili, ma non sempre costante ed accurato l'impegno domestico. Successivamente alla chiusura della scuola per emergenza coronavirus, con l'attivazione della **Didattica A Distanza**, sono state sperimentate nuove modalità di svolgimento delle varie lezioni e conseguentemente la partecipazione degli studenti si è manifestata in maniera più coerente. Maggiore è risultata l'attenzione prestata nel seguire i vari argomenti e sicuramente aspetti più positivi si sono riscontrati nell'interesse e nell'acquisizione di contenuti storici o legati ad aspetti della "legalità", come anche di Cittadinanza e Costituzione.

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

CONOSCENZE	I discenti, seppure livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'umanità dal periodo dell'Italia Postunitaria alla metà del Novecento.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti storici, delle cause e conseguenze, in maniera semplice e specifica.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo.

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero. Va sottolineato, tuttavia, che non tutti gli alunni sono in grado di manifestare tale autonomia.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi, elaborati dalla docente, per consentire agli alunni una acquisizione personale e consapevole dei contenuti. Dal mese di marzo le attività di studio si sono effettuate in modalità DAD, utilizzando soprattutto strumenti informatici.

La docente
Pasqua Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

Classe 5 A S

a.s. 2019-2020

DISCIPLINA: Lingua e civiltà inglese

DOCENTE: prof.ssa Alberti Chiarastella

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

CONTENUTI :

SAFETY PROCEDURES

HACCP

Food transmitted infections

Food contamination risks and preventive measures

Viruses vs bacteria

Climate changes and food

NUTRITION

Sustainability

Organic food and GMOs

The eatwell plate

The Mediterranean diet

Extra Virgin Olive Oil

Macrobiotics diets

- Vegetarianism
- Veganism

Street food

Finger food

Slow food

Religious menus

EATING DISORDERS

Anorexia and bulimia

Intolerances and allergies

AT THE BAR

Spirits and liqueurs

Cocktails

Alcohol-free cocktails (Mocktails)

Long drinks

Juices, milkshakes and frappés

Types of water

CAREER PATHS

The olive oil sommelier

The wine sommelier

The water sommelier

BILANCIO DIDATTICO

Piano di lavoro

La problematica della chiusura delle scuole ha reso inevitabilmente gli studenti più responsabili e consapevoli, così da indurli a correggere il comportamento superficiale mostrato nella prima parte dell'anno scolastico. Il loro impegno, il lavoro domestico e lo studio in genere sono migliorati raggiungendo globalmente un apprezzabile risultato, se si tiene conto dei modesti prerequisiti della classe.

La programmazione iniziale è stata in qualche parte rivista e rimodulata, sia in itinere che per oggettive esigenze legate alla didattica a distanza.

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

Conoscenze

Complessivamente i discenti dimostrano di avere acquisito in linee generali gli elementi base del settore di specializzazione.

Competenze

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

- Comprensione

- ascolto: nel complesso sono in grado di comprendere l'essenziale di messaggi e domande brevi e lineari, purché l'esposizione sia lenta
- lettura: generalmente sufficiente lo skimming, va guidato lo scanning

Livello complessivo: tra A2

- Parlato

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

Livello complessivo: A2

- Writing: rielaborazione di testi semplici su argomenti noti

Livello complessivo: tra A2 e B1

Capacità

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

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

Metodologie

- Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale;
- Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti;
- Questionari a domanda aperta su argomenti di studio;
- Ricerche da siti web
- Ascolto tramite internet

Strumenti

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

Modalità di verifica e criteri di valutazione

Le prove orali

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

Le prove scritte

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

Valutazione

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

Il Docente
Prof/ssa Alberti Chiarastella

IPSSAR PEROTTI

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V Sala A

A.S. 2019 - 2020

DISCIPLINA	LINGUA STRANIERA 2 – SPAGNOLA
DOCENTE	Prof.ssa ELISABETTA SAPIENZA
LIBRO DI TESTO	NUEVO EN SU PUNTO Ed Hoepli

Presentazione della classe

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

Si è evidenziato un impegno scolastico e domestico modesto ed una partecipazione apprezzabile solo per alcuni alunni. Qualcuno si è anche mostrato resistente alle varie forme di stimolo/strategia, nonostante la richiesta di collaborazione delle famiglie e agli interventi di tipo rinforzativo. Tuttavia il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e gli interventi di recupero hanno consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti e discrete o buone per pochi, per altri, la scarsa partecipazione al dialogo educativo ed il modesto impegno personale hanno reso il cammino didattico ed educativo poco proficuo.

Nel corso dell'anno si è prestato attenzione alla qualità, alla volontà e al metodo di studio

Nella didattica a distanza la partecipazione è stata attiva per la maggior parte della classe, qualcuno ha riscontrato delle difficoltà oggettive, altri scarsa volontà; in entrambi i casi mediante sollecitazioni varie ed azioni di rinforzo mirate, con tenacia ed impegno, gli ostacoli sono stati superati.

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

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo A BEBER

El cava	Las bebidas hispanoamericanas
El método champenoise	La sangria
Los vinos	La sidra
La cata de vinos	El Jerez andaluz

Modulo 2: Titolo SEGURIDAD Y SALUD

Los métodos de conservación de los alimentos	La higiene en el trabajo
Las alergias y las intolerancias alimentarias	HACCP
Los regimenes alimentarios: la dieta mediterránea y la piramide de los alimentos	Normas higiénicas

Modulo 3: Titolo LA RESTAURACION

Restaurantes y clasificación	El bufé
La comida para llevar	El catering
La cadena de restauración y la alta cocina	El banqueting
La comida rápida	El <i>curriculum vitae</i> *
Las tapas	

Ad integrazione del testo in adozione, inoltre, state effettuate letture di approfondimento tratte da documenti veri e/o altri testi (per lo più dal testo En la Mesa Ed Hoepli) ed alcune dispense dell'insegnante su alcuni temi quali:

Ricette tipiche di tapas, la dieta mediterranea y piramide de los alimentos, la contaminacion de los alimentos, la cadena de restauracion y la alta cocina, comida para llevar, el Jerez andaluz, las alergias y las intolerancias alimentarias

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

CONOSCENZE	La maggior parte della scolaresca ha una conoscenza degli argomenti frammentaria e superficiale. Pochi gli alunni che posseggono una visione più articolata e approfondita. In generale, ma con livelli diversificati, gli alunni sono in grado di affrontare in lingua gli argomenti inerenti alla dieta mediterranea, ai vari stili di vita, ai vini e bevande tipiche della
-------------------	--

	tradizione spagnola, al mondo della ristorazione in generale, dalle tipologie di ristorazione alle regole dell'Haccp e di igiene e sicurezza in cucina.
COMPETENZE	Per peculiarità inerenti al proprio stile cognitivo non tutti mostrano di avere una buona padronanza lessicale. In generale l'esposizione in lingua risulta essere semplice ed essenziale per altri più articolata tuttavia concentrata su un tipo di esposizione mnemonico
CAPACITA'	Quasi tutti hanno mostrato capacità di analisi e di comprensione nei testi di carattere professionale. In generale riescono ad applicare in maniera autonoma le conoscenze acquisite nella disciplina e tra quest'ultima e le altre, vari gli alunni che necessitano di una opportuna guida

➤ Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante le seguenti:

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

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

Il Docente
Prof.ssa Elisabetta Sapienza

IPSSAR PEROTTI

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V Sala A

A.S. 2019- 2020

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

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo CIBO E RELIGIONE

U. D. 1.1

I NOVEL FOODS

U.D. 1.2

IL CIBO NEL CRISTIANESIMO E NELL' ISLAM

Modulo 2: Titolo LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

U. D. 2.1

LA DIETA NELL' ETA' EVOLUTIVA

U. D. 2.2

LA DIETA DELL' ADULTO

U.D. 2.3

LA DIETA DELLA TERZA ETA'

U.D. 2.4

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE PARTICOLARI

U.D.2.5

TIPOLOGIE DIETETICHE

Modulo 3: Titolo LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D.3.1

MALATTIE CARDIOVASCOLARI

U.D.3.2

DIABETE MELLITO.

U.D.3.3

OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI

U.D. 3.4

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

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

U. D .4.1

CONTAMINAZIONI CHIMICO –FISICHEDEGL IALIMENTI

U. D. 4.2

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

U.D. 4.3

ADDITIVI ALIMENTARI

U.D. 4.4

SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

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

CONOSCENZE	La generalità degli allievi ha una conoscenza degli argomenti appena sufficiente ,non ha acquisito piena padronanza della materia e del lessico scientifico; un ristrettissimo numero di alunni dimostra possedere conoscenze adeguate,motivazione e interessi discreti.
COMPETENZE	La maggior parte degli studenti risulta essere appena sufficiente nelle spiegazioni, argomentazioni, rappresentazioni di concetti e procedure, la maggioranza propende verso un pensiero “ convergente” caratterizzato da capacità critiche modeste ,prevale lo studio mnemonico, fa eccezione un ristretto gruppo che ha acquisito discrete competenze.
CAPACITA’	La generalità degli alunni trova qualche difficoltà a collegare autonomamente le conoscenze acquisite nella disciplina e va opportunamente guidato nei collegamenti interdisciplinari.

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

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

STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
appunti
PC durante la Dad

Il Docente

Prof.ssa Annalisa Sistino

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	Prof.ssa ANGELA SASSI
LIBRO DI TESTO Classe 5 [^] SA	AIELLO - IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

- U. D. 1.1: Il marketing concetti generali
- U. D. 1.2: Caratteri specifici del mercato turistico
- U.D. 1.3: Segmentazione della domanda e mercati obiettivo
- U.D. 1.4: La destinazione turistica: prodotto e sistema
- U.D. 1.5: Analisi SWOT e posizionamento di mercato

Modulo 2: Titolo MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- U. D. 2.1 : Le strategie di marketing
- U.D. 2.2 : Il ciclo di vita del prodotto turistico
- U. D. 2.3 : Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
- U. D. 2.4 : La distribuzione del prodotto turistico
- U. D. 2.5 : Comunicazione, promozione e marketing relazionale
- U. D. 2.6 : Il web marketing: concetti generali
- U. D. 2.7 : Strategie e pianificazione del web marketing
- U .D 2.8 : Il marketing plan

CONTENUTI SVOLTI A DISTANZA:

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

Struttura della Costituzione Repubblicana:

Principi fondamentali: art. 1-2-3-4-11

Diritti e doveri dei cittadini: art. 32-34 -54

I parte della Costituzione: IL Presidente della Repubblica, Il Parlamento
Il Governo.

Istituzioni Comunitarie: Il Parlamento Europeo, il Consiglio Europeo, La Commissione Europea.

Educazione finanziaria: EVASIONE, ELUSIONE.

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

CONOSCENZE	Conoscere i fattori che influenzano la domanda turistica. Conoscere le caratteristiche l'evoluzione e le fasi del marketing.
	Conoscere le strategie di marketing e tecniche di formazione dei prezzi
	Conoscere le i canali di distribuzione e l'attività di promozione
	Conoscere le tecniche di web marketing
	Conoscere l'importanza della tutela della privacy.
	La normativa e caratteristiche sulla tracciabilità.
COMPETENZE	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare ed interpretare i risultati ottenuti. Saper individuare le risorse per potenziare il turismo e promuovere i prodotti tipici.
	Saper individuare fasi e procedure per redigere il business plan .
	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
	Saper utilizzare i dati a scelta nella produzione scritta.
CAPACITA'	Operare confronti e sintesi disciplinari
	Operare collegamenti interdisciplinari
	Operare processi applicativi.

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

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo.
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.
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 cercato di guidare a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili .

e dei sotto indicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati: libro di testo, materiali strutturati e non, lavagna e calcolatrici.- a partire da marzo Dispositivi digitali

IL DOCENTE

Prof. ssa **Angela Sassi**

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

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	Prof. BRUCOLI GIACOMO
LIBRO DI TESTO	MAITRE & BARMAN 3°,4°,5° anno LEMONNIER Faracca / Galié

Breve presentazione della classe

La classe sin dall'inizio dell'anno scolastico ha evidenziato un metodo di studio, impegno scolastico e domestico prevalentemente mediocre. 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 ed in alcuni casi discrete. Risultati più apprezzabili sono stati conseguiti nelle competenze pratiche. Sul piano relazionale la classe è risultata vivace ma abbastanza gestibile. Inoltre a causa dei tempi ristretti per il periodo di autogestione, le numerose interruzioni per partecipazione ad eventi, ponti, festività e non ultima la DAD per il covid 19, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito. Sono presenti 3 alunni con programmazione DSA.

CONTENUTI

RIPASSO GENERALE DEI FONDAMENTI DI SALA/BAR...

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 e 2: Presentazione, Esame visivo

U.D. 3: Esame olfattivo

U.D. 4: Esame gusto-olfattivo e Considerazioni finali

U.D. 5: Temperature di servizio del vino; La cantina vini e tecniche di stoccaggio

U.D. 6: Abbinamento cibo-vino

MODULO 3: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI:

U.D. 2: Pugliesi

U.D. 3: Il turismo enogastronomico e i vini internazionali più famosi

MODULO 4: I COCKTAIL MONDIALI

U.D. 1: Linea per i cocktail

U.D. 2: Come si preparano

U.D. 3: L'alcool: consumo, dosi e calcolo alcolico dei cocktail

U.D. 4: Cocktail mondiali

MODULO 5: LA RISTORAZIONE AI TEMPI DEL COVID 19

U.D. 1: Linee guida e ipotesi delle regole da osservare nella ristorazione a seguito del covid19...dall'approvvigionamento, alla sanificazione, servizio, ecc

(Martini, Gin Fizz, con crostini pugliesi; Screwdriver, God Mother con Crudité; God Father, Irish coffee con toast al prosciutto; Alexander, Grasshopper; con tramezzini al tonno; Americano, Negroni con cartoccio di mandorle salate; Bacardi, Pina colada con spiedini di frutta; Bellini e Spritz con margherita di asiago e bocciolo di fragola alla philadelphia)

MODULO 5: L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: CUCINA DI SALA

U.D. 1 Cucinare in sala

U.D. 2 Preparazione di ingredienti e attrezzature

U.D. 3 Le ricette

(Pennette speck e zafferano; Trenette gamberi, Zucchine e mascarpone; Orata con pomodorini ed erba cipollina; Scampi al Curry; Filetto al pepe verde; Filetto alla Stroganoff)

MODULO 6: L'ENOGASTRONOMIA

U.D. 1 Le associazioni di categoria AIS-AIBES-IBA-AMIRA

U.D. 2 Igiene e sicurezza degli alimenti in sala e al bar; principali norme HACCP

U.D. 3 Il Menù e la carta dei vini: tecniche di compilazione e presentazione.

MODULO INTEGRATIVO LABORATORIALE

La prima colazione per vegani e intolleranti: allestimento buffet e servizio.

La caffetteria speciale al bar: Cappuccino classico ,Viennese, Triestino; Bicerin, Marocchino, Melange al cioccolato e al caffè.

Il salmone affumicato, presentazione, taglio e servizio

Il Taglio dello chateaubriand e prosciutto crudo in sala;degustazione vino novello

La sfilettatura della spigola in sala e servizio del sorbetto e sgroppino

Dessert con frutta e gelato(da realizzare davanti al cliente):

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 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, esercitazioni pratiche in laboratorio e presso strutture diverse dalla scuola in occasione di manifestazioni banqueting organizzate dalla scuola per conto terzi. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di transizione ed adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare Inoltre la classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.
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 Giacomo Brucoli

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. POTO S.
CLASSE	5^ SA (ANNO SCOLASTICO 2019-2020)
LIBRO DI TESTO	Sarò chef (articolazione quinta sala bar) AUTORE: GIUNTI EDITORE

CONTENUTI

- ✓ I prodotti del territorio
- ✓ Il catering e il banqueting
- ✓ Le 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
- ✓ Ripetizione degli argomenti del 4 anno: il menù, le aziende ristorative.
- ✓ Il vino (solo accenni)

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

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della cucina del territorio, regionale, nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

Gli ultimi mesi si sono svolti in modalità DAD

CONOSCENZE

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. I prodotti enogastronomici locali. Il menù (argomento di ripetizione svolto in aula attraverso lezioni con metodologia CLIL)

Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali forme ristorative (video conferenza svolta durante l'emergenza Covid 19)

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. Come abbinare un buon vino ad un buon piatto.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Eseguire alcune ricette semplici della tradizione regionale; sapere cos'è un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione. Sa distinguere il vino da abbinare ad una pietanza.

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

METODOLOGIE

Video lezione attraverso la piattaforma zoom meeting, lezioni frontali di teoria; lavori di gruppo; letture di riviste di settore.

Metodologie e strategie CLIL e video lezioni in DAD

STRUMENTI

Materiali di supporto didattico come le fotocopie e le dispense (pochi alunni possedevano il libro di testo)

Materiale multimediale, somministrato attraverso le video conferenze tenute durante il periodo di emergenza sanitaria (in accordo con il dipartimento) materiali didattici IN PDF attraverso la piattaforma zoom meeting in DAD e la bacheca della piattaforma ARGO.

Il docente
POTOS.

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Matematica
DOCENTE	Eramo Maria Gabriella
LIBRO DI TESTO <i>Classe 5[^] SA</i>	Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Vol.4 Tonolini F. Tonolini G. Manenti Calci G. Zibetti Minerva -Dispense

CONTENUTI

Modulo 1 : Recupero Prerequisiti

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

Modulo 2 : Disequazioni algebriche

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

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

Modulo 3 : Funzioni reali di una variabile reale

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

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

Modulo 4: Intervalli e intorno di un punto

U.D.4.1: Intervalli limitati.

U.D.4.2: Intervalli illimitati.

U.D.4.3: Intorno di un punto.

CONTENUTI SVOLTI A DISTANZA

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

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

Modulo 5 : Limiti

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

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

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

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

METODOLOGIE

I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiori difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando un metodo induttivo. Le definizioni e le proprietà sono state precedute da esempi introduttivi e opportunamente scelti. L'aspetto esercitativo è stato privilegiato rispetto a quello puramente teorico.

Lezioni frontali. Discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo .Lezione interattiva. Cooperative Learning. Problem solving. Esercitazioni guidate pratiche.

Metodologia DAD (Didattica a Distanza)

e dei sotto indicati:

STRUMENTI

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

Il Docente
Prof.ssa Maria Gabriella Eramo

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

CONTENUTI:

MODULO 1:

POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE

- U.D. 1.1: capacità condizionali e coordinative
mobilità
- U.D. 1.2: articolare
ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastici);
- U.D. 1.3: 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
il sistema
- U.D. 3.3: aerobico
il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.
- U.D. 3.4:

MODULO 4:

LA RICERCA DEL BENESSERE / IL DOPING

- U.D. 4.1: La dieta dello sportivo (cenni a completamento interdisciplinare)
- U.D. 4.2: i fattori fondamentali per la ricerca del benessere
- U.D. 4.3: Concetto di doping e cenni sulle pratiche dopanti

MODULO 5:

TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO

- U.D. 5.1: cenni di traumi
nello sport
- U.D. 5.2: Cenni di elementi di primo soccorso

MODULO 6:

STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE

- U.D. 6.1: cenni di sport italiano nella storia

In relazione alla programmazione curriculare, ci si pone i seguenti obiettivi in termini di:

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 acquisisce 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 in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà

Il raggiungimento degli obiettivi avviene mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web e sui giornali.

E dei sotto
indicati

STRUMENTI

Spazi al chiuso e all'aperto autorizzato dalla Presidenza. Strumenti audio-visivi in aula.

il docente

LUIGI
CAGNETTA

SCHEDA DISCIPLINARE

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

Anno scolastico 2019 - 2020

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione discreto. 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 discreta 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).

Prof.ssa
Loredana Pesce Buonamico

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					
Lab. Serv. Enogastronomia - Sala e vendita	X		X			X		
Lingua inglese	X		X				X	
Lingua spagnola	X		X					
DTA	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	
Lab. Serv. Enogastronomia - Cucina	X		X			X		X

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	X		X
Lab. Serv. Enogastronomia - Sala e vendita	X	X		X	X	X
Lingua inglese	X	X	X	X		X
Lingua spagnola	X	X		X		X
DTA	X	X		X		X
Matematica ed informatica	X	X		X		X
Scienza e cultura degli alimenti	X	X		X		X
Scienze motorie				X		X
Religione Cattolica	X	X		X		X
Lab. Serv. Enogastronomia - Cucina				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 voto esprime la valutazione, e in conformità dell'art.1 D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

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”.

Verifiche

Le **tipologie** utilizzate per le **prove di verifica** sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
◆ Componenti	◆ Relazioni su attività svolte
◆ Relazioni	◆ Interrogazioni
◆ Sintesi	◆ Interventi
◆ Questionari aperti	◆ Discussione su argomenti di studio
◆ Questionari a scelta multipla	
◆ Testi da completare	
◆ Esercizi	
◆ Soluzione problemi	

Numero prove scritte effettuate durante l'anno scolastico: - almeno 1 per trimestre. 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.

Criteria 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:

- Prove sincrone (corrispondenti a prove orali) in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- prove asincrone (corrispondenti a prove scritte) , 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 16/05/2020

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

Discipline coinvolte: ALIMENTAZIONE- LAB. ENOG. - SALA

12. CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO			
Alunni	Credito scolastico 3° ANNO a.s. 2017/2018	Credito scolastico 4° ANNO a.s. 2018/2019	Somma Totale credito scolastico
	9	9	18
	8	10	18
	8	10	18
	8	8	16
	9	11	20
	8	8	16
	8	9	17
	8	8	16
	8	9	17
	9	11	20
	9	10	19
	8	9	17
	9	9	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

13. TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO (Art. 9 O.M. n. 10 del 16/05/2020
--

	TITOLO	TIPOLOGIA
1	G. Verga, "La roba" (dalla raccolta " Novelle Rusticane" 1883)	Prosa
2	G. Verga, "Rosso Malpelo" (dalla raccolta " Vita dei Campi" 1880)	Prosa
3	G. Pascoli "Lavandare" (da " Myricae 1891")	Poesia
4	G. D'Annunzio, "La Pioggia nel Pineto" (da Alcyone 1902)	Poesia
5	G. Ungaretti. "Veglia" (da L'Allegria di naufragi)	Poesia

Allegato C

**14.TEMATICHE PROPOSTE SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO PER PRENDERE
SPUNTO PER IL COLLOQUIO
(art. 17 comma 1 lettera c O.M. n. 10 del 16/05/2020)**

In considerazione del carattere pluridisciplinare interdisciplinare del colloquio, il Consiglio di Classe ha concordato alcune tematiche individuando argomenti che, pur essendo stati trattati in modo autonomo dai singoli Docenti , costituiscono tematiche idonee a valutare le conoscenze e le competenze acquisite nelle varie discipline e le capacità di metterle in collegamento. Le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari.

Macro Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
<i>“Sostenibilità e Qualità”</i>	ITALIANO STORIA INGLESE SC. ALIMENTAZ. DTA LAB. DI SALA SCIENZE MOTORIE	G. Pascoli; Globalizzazione e alimentazione. Aspetti della Ristorazione in Puglia e in Italia. Sustainability .Organic food. Climate changes and food La qualità alimentare La destinazione turistica. Il mondo del cocktail Storia dello sport
<i>“Cibo e salute”</i>	ITALIANO STORIA INGLESE C. ALIMENTAZ. DTA LAB. DI SALA SCIENZE MOTORIE	Svevo - D’Annunzio, Mercato nero e aiuti alimentari degli alleati alle popolazioni in difficoltà. The Mediterranean diet Eating disorders Intolerances and allergies La dieta nelle principali patologie La dieta nelle condizioni fisiologiche Analisi SWOT e posizionamento di mercato. I prodotti tipici pugliesi e il Km 0 Storia dello sport
<i>“Sicurezza e</i>	ITALIANO STORIA	Verga La II Rivoluzione Industriale. II Guerra Mondiale.

<i>contaminazione</i>	<p>INGLESE</p> <p>SC. ALIMENTAZ.</p> <p>DTA</p> <p>LAB. DI SALA</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>HACCP. Food transmitted infections.</p> <p>Food contamination risks and preventive measures</p> <p>La sicurezza alimentare</p> <p>Marketing diretto. Web Marketing.</p> <p>Prevenzione igienico-sanitaria e HCCP ai tempi del COVID-19</p> <p>Storia dello sport</p>
<i>“La Diversità”</i>	<p>ITALIANO</p> <p>STORIA</p> <p>INGLESE</p> <p>SC. ALIMENTAZ.</p> <p>DTA</p> <p>LAB. DI SALA</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>Pirandello; Svevo; D’Annunzio</p> <p>II Guerra mondiale. Il Fascismo .Il Nazismo. La Shoah e le leggi razziali.</p> <p>Religious menus</p> <p>I novel foods</p> <p>Il marketing mix. Strategie dei prezzi nelle imprese turistiche</p> <p>Il menù: le diverse abitudini ed esigenze alimentari</p> <p>Storia dello sport</p>

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

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

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura della Costituzione italiana. • Organi costituzionali • Organi UE • Rappresentazione teatrale” La vita è bella” il 31/01/2020 	Tutta la classe
Educazione alla legalità	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto BAMP: Film “ Sicilian ghost story” 22/11/2019 • Evasione ed elusione 	

ALTRE ATTIVITA'

<i>13/02/2020</i> <i>Rappresentazioni teatrali</i>	“ Il giuoco delle parti” “ La patente” L. Pirandello	Tutta la classe
---	--	-----------------

ATTIVITA' EXTRA-DIDATTICHE

<u>EVENTO</u>	<u>LUOGO E DATA</u>	<u>SOGGETTI COINVOLTI</u>
Congresso nazionale di chimica	Facoltà di Giurisprudenza- Bari 10-11/09/2019	
Congresso Nazionale di Chimica	Ateneo di Bari 23-24-25/09/2019	
Anniversario fondazione Nicolas	Bari – 17/12/2019	
Medici per Africa	CUAMM Bari	

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 curricolari, 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**

ORALI	
VOTI IN QUARANTESIMI	voti in decimi
2	-
4	1
6	1.5
8	2
10	2.5
12	3
14	3.5
16	4
18	4.5
20	5
22	5.5
24	6
26	6.5
28	7
30	7.5
32	8
34	8.5
36	9
38	9.5
40	10
	<p>NOTE: Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 24/40. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma: prova d'esame + credito scolastico ----- 60 Totale superamento esami di Stato</p>

TABELLA CREDITO SCOLASTICO 2019/2020

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

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

PERCORSO TRIENNALE: tipologia	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI ACQUISITE
BAR	"FLOMI' CAFFE" "BAR INTERNO" "BACIO DI LATTE" "CAFFETTERIA FIORE " ""ANTICA CAFFETERIA DELL'ANGOLO" "NEW ROSARY CLUB CAFFETTERIA " "BARAONDA CAFFE' " "CAFFETTERIA STADIO" "BAR BREAK 42 " "CAFFE' GIANTO" "HOLLYWOOD CAFFE' " "STAMMIBENE(MERCATO con CUCINA" " BAR OLIMPIA " " CAFE' MURAT " " MAVI CAFFE' BISTROT " " MASTRI' CAFFE' TATI' CAFFE' " " BAR OLIMPIA " "CAFFETTERIA FIORE TATI' CAFFE'"	Barista Farcitura cornetti servizio in sala Caffetteria Caffetteria Sala bar caffetteria Caffetteria Servizio a tavolo Barista Caffetteria Caffetteria Barista Servizio Bar Barista Servizio a tavolo Barista Servizio in sala Caffetteria Barista Caffetteria Farcitura cornetti. Servizio a tavolo Servizio a tavolo	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione della cultura del lavoro • Capacità di comunicazione • Capacità di lavorare in gruppo • Capacità di assumere responsabilità. • Capacità di rispettare tempi e consegne. • Capacità di fare valutazioni. • Capacità di prendere iniziative • Capacità di adeguarsi al contesto • Proattività

		Barista	
RISTORANTE	“GALLERIA del GUSTO” ” RISTORANTE LE 3 LANTERNE “ “RISTORANTE” VILLA MORISCO “	Servizio in sala Servizio in sala, preparazione antipasti Mescita e servizio in sala	

Docente tutor: Prof.re Giacomo BRUCOLI.

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 28 maggio 2020.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof.ssa <i>Patrino Pasqua</i>	Italiano e Storia	
Prof.ssa <i>Alberti Chiarastella</i>	Inglese	
Prof.ssa <i>Sapienza Elisabetta</i>	Spagnolo	
Prof.ssa <i>SassiAngela</i>	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	
Prof.ssa <i>EramoMaria Gabriella</i>	Matematica e Informatica	
Prof.ssa <i>Sistino Annalisa</i>	Scienze degli Alimenti	
Prof.re <i>Poto Salvatore</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof.re <i>Brucoli Giacomo</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof.re <i>Cagnetta Luigi</i>	Scienze Motorie e sportive	
Prof.ssa <i>Pesce Buonamico Loredana</i>	Religione cattolica	
Prof.ssa <i>Castellana Lucia Cosima</i>	Sostegno didattico	

Docente coordinatore della classe prof.ssa *Sassi Angela*

IL COORDINATORE
(Prof.ssa *Angela Sassi*)

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

19. ELENCO ALLEGATI

Allegato A – Griglia di valutazione.

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 il candidato

Allegato Riservato: numero 4.