



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

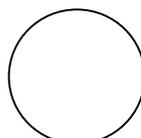
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n.10 del 16/05/2020)

Classe 5[^] Sez.B

**Istituto Professionale
Indirizzo: Settore – Sala e Vendita**

Docente Coordinatore: Prof.ssa De Feudis Rosaria

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

Il presente documento, redatto ai sensi 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 servizi di sala e vendita)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione

“Servizi di sala e vendita”

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

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – SERVIZI SALA E VENDITA

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

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^ SB:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

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

Numero totale alunni: 14 di cui maschi n. 8 e femmine n. 6

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

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

Caratteristiche della classe

La classe 5[^]SB è formata da 14 alunni, tutti provenienti dalla precedente 4[^] SB dello scorso anno. Nella classe è presente un'alunna per la quale è stato redatto a inizio anno un PDP. Un'alunna, non computata nel novero del gruppo classe, ha prodotto e ottenuto domanda di trasferimento al corso serale.

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

Gli alunni hanno provenienza eterogenea; alcuni risiedono a Bari ma molti provengono da paesi limitrofi. Alcuni di loro hanno già intrapreso percorsi lavorativi, spesso in seguito all'attività di alternanza scuola-lavoro. Ciò evidenzia come tale attività sia concretamente significativa per gli studenti dell'Istituto, che hanno la possibilità di applicare alla vita concreta le competenze apprese in classe.

Situazione di partenza

La classe, sin dal primo trimestre, ha mostrato, in generale, interesse per lo studio. I risultati conseguiti dagli studenti, in quasi tutte le materie, possono ritenersi soddisfacenti: gran parte degli alunni si è mostrata propensa al dialogo educativo e si è impegnata con continuità, conseguendo un profitto discreto o ottimo; solo una piccola parte della classe ha mostrato poca propensione allo studio e un impegno discontinuo. Nel complesso il rendimento della classe è stato più che soddisfacente. Lo svolgimento dei programmi ha subito alcune variazioni a causa della sospensione delle lezioni in presenza e all'avvio della didattica a distanza a seguito delle indicazioni relative al contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19. Ciononostante il Consiglio di Classe si è impegnato costantemente per motivare gli alunni a un impegno assiduo, seppur in una situazione di estrema emergenza, e ha attuato un ventaglio di strategie didattiche finalizzate a rendere la preparazione degli alunni, in vista degli Esami di Stato, solida e significativa. Gli studenti hanno risposto positivamente, in quasi tutte le materie, a ogni stimolo loro proposto, impegnandosi e partecipando attivamente alle attività didattiche.

Frequenza, partecipazione e impegno

La frequenza e la partecipazione della classe alle attività didattiche in presenza e in modalità DAD sono state generalmente assidue. Solo per un esiguo numero di studenti sono state necessarie sollecitazioni costanti a un impegno maggiore. Lo studio domestico è stato generalmente assiduo in quasi tutte le materie, in particolar modo nella seconda parte dell'anno, nonostante le difficoltà alle quali studenti e docenti sono andati incontro a causa dell'emergenza da Covid-19.

Per quel che attiene alla prima parte dell'anno scolastico, fino alla data del 04 marzo 2020, la frequenza è stata pressoché assidua, con l'eccezione di un esiguo numero di studenti. Tutte le assenze sono state debitamente giustificate, anche con certificati medici, qualora fosse necessario.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quel che attiene al profitto, la classe ha raggiunto livelli di preparazione eterogenei. Per la maggior parte della classe, la quale ha profuso un maggior impegno e ha evidenziato maggiore attitudine allo studio, la preparazione raggiunta può dirsi più che sufficiente; un secondo gruppo di studenti ha raggiunto un livello sufficiente; solo per un esiguo numero di alunni la preparazione appare superficiale e poco approfondita.

La programmazione presentata dai singoli docenti a inizio anno, ha subito inevitabili variazioni a causa dell'emergenza da Covid-19.

Partecipazione delle famiglie:

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

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

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

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

“Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. (20A01558)”

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto il decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante «Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19» e, in particolare, l'art. 3; Considerato che l'Organizzazione mondiale della sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili; Considerati l'evolversi della situazione epidemiologica, il carattere particolarmente diffusivo dell'epidemia e l'incremento dei casi sul territorio nazionale;

Ritenuto necessario estendere all'intero territorio nazionale le misure già previste dall'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020; Considerato, inoltre, che le dimensioni sovranazionali del fenomeno epidemico e l'interessamento di più ambiti sul territorio nazionale rendono necessarie misure volte a garantire uniformità nell'attuazione dei programmi di profilassi elaborati in sede internazionale ed europea;

Su proposta del Ministro della salute, sentiti i Ministri dell'interno, della difesa, dell'economia e delle finanze, nonché i Ministri dell'istruzione, della giustizia, delle infrastrutture e dei trasporti, dell'università e della ricerca, delle politiche agricole

alimentari e forestali, dei beni e delle attività culturali e del turismo, del lavoro e delle politiche sociali, per la pubblica amministrazione, per le politiche giovanili e lo sport e per gli affari regionali e le autonomie, nonché sentito il Presidente della

Conferenza dei presidenti delle regioni;

Art. 1

Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale

1. Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 le misure di cui all'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020 sono estese all'intero territorio nazionale.

2. Sull'intero territorio nazionale è vietata ogni forma di assembramento di persone in luoghi pubblici o aperti al pubblico. L'Italia chiude per contenere l'emergenza coronavirus. Il premier **Giuseppe Conte**, in conferenza stampa, ha annunciato che **l'attività didattica di scuole e università** verrà sospesa **fino a nuove disposizioni in tutto il territorio italiano**. I dirigenti scolastici, secondo quanto previsto dal **Dpcm dell'8 marzo 2020**, attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, **modalità di didattica a distanza**, con particolare attenzione alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità.

Fin da subito l'Istituto "A. Perotti" si è attivato per garantire il diritto allo studio di tutti gli alunni attivando una didattica con modalità a distanza. Infatti attraverso la Piattaforma Argo, nella sezione "Gestione Bachecca" ogni docente ha potuto inserire documenti, filmati, mappe e lavori prodotti durante le lezioni, e attraverso il software "Zoom" ha avuto la possibilità di creare eventi in modalità sia webinar che in webmeeting. Nel primo caso con una comunicazione unidirezionale, nel secondo è stato possibile far interagire tutti i membri partecipanti attraverso un'interfaccia semplice, intuitiva, consentendo di condividere lo schermo, registrare gli eventi, chattare in tempo reale. Una sorta di social webinar per realizzare lezioni efficaci. L'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato tenendo conto delle esigenze degli alunni, i quali sono stati supportati quotidianamente attraverso videolezioni.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	De Feudis	Rosaria
Inglese (1 [^] lingua)	Manghisi	Annamaria
Francese (2 [^] lingua)	Saiu	Maria Grazia
Matematica ed informatica	Ferrarese	Angela
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Avolos	Mirella
Scienze e cultura degli alimenti	Giannuzzi	Angela
Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore sala e vendita	Porcelli	Antonella
Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore cucina	Caporusso	Francesco
Scienze Motorie e sportive	Seccia	Giuseppe Alessandro
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa De Feudis Rosaria

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>Castagna Norma</i>	<i>Castagna Norma</i>	<i>De Feudis Rosaria</i>
Inglese (1[^] lingua)	<i>Manghisi Annamaria</i>	<i>Manghisi Annamaria</i>	<i>Manghisi Annamaria</i>
Francese(2[^] lingua)	<i>Zoppi Rossana</i> <i>Nuzzi Claudia</i> <i>Fiorentino Nunziata</i>	<i>Fiorentino Nunziata</i>	<i>Saiu Maria Grazia</i>
Matematica ed informatica	<i>Arcamone Fausta</i>	<i>Arcamone Fausta</i>	<i>Ferrarese Angela</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Angarano Angela</i>	<i>Gisotti Gianfranco</i>	<i>Avolos Mirella</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Lagioia Regina</i>	<i>Lagioia Regina</i>	<i>Giannuzzi Angela</i>
Laboratorio dei Servizi enogastronomici – settore cucina	<i>Merico Maurizio</i>	<i>Merico Maurizio</i>	<i>Caporusso Francesco</i>
Laboratorio dei Servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<i>Barillà Roberto</i> <i>Pesola Vittorio</i> <i>Farnese Vincenzo</i> <i>Porcelli Antonella</i>	<i>Barillà Roberto</i>	<i>Porcelli Antonella</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Portoghese Cinzia</i>	<i>Liberio Antonia</i>	<i>Seccia Giuseppe</i> <i>Alessandro</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>Leone Gianvito</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Nell'ordinanza ministeriale 17 aprile 2020, prot.n.197, concernente “*Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020*”, si legge che **le commissioni dovranno essere “costituite in ragione di una ogni due classi**, siano presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e” vengano “composte da **sei commissari interni per ciascuna delle due classi, ferma restando la possibilità che uno o più commissari siano individuati per entrambe le classi**. I commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline e, in ogni caso, è assicurata la presenza del commissario di italiano nonché del/dei commissario/i della seconda prova scritta, per le discipline già individuate per ciascun indirizzo di studio dal d.m. n. 28 del 2020”.

- 1-Prof.ssa De Feudis Rosaria
- 2-Prof.ssa Saiu Maria Grazia
- 3-Prof. Seccia Giuseppe Alessandro
- 4-Prof.ssa Porcelli Antonella
- 5-Prof.ssa Manghisi Annamaria
- 6-Prof. Giannuzzi Angela

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 17 Giugno inizio colloqui ore 8,30

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e si riportano qui di seguito.

Classe: V SB

Docente: Rosaria De Feudis

Materia: Italiano

Anno scolastico: 2019-2020

Testo in adozione: P. Di Sacco, *Chiare lettere, dall'Ottocento ad oggi, vol.3*, Bruno Mondadori

MODULI DIDATTICI	COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO	
GIACOMO LEOPARDI La vita e le opere Il pensiero e la poetica I Canti: <i>L'Infinito</i> , <i>A Silvia</i> , <i>Il sabato del villaggio</i> , <i>La ginestra</i> (vv.1-51; 297-317) Lo Zibaldone: <i>La teoria del piacere</i> (Zibaldone 165-167), <i>L'indefinito e la rimembranza</i> (Zibaldone 1744-1747;1987-1988; 4426). Le Operette morali: <i>Dialogo della Natura e di un Islandese</i> , <i>Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere</i> .	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL NATURALISMO E IL VERISMO Il Positivismo e la sua diffusione Dal Realismo al Naturalismo Il Naturalismo: Edmond e Jules de Goncourt Lettura dei testi: <i>Prefazione a Germinie Lacerteux</i> ; Émile Zola Lettura dei testi: <i>Osservazione e sperimentazione</i> (Il romanzo sperimentale); <i>L'inizio dell'Assemoir</i> (L'ammazzatoio) Il Verismo: Capuana e De Roberto	Conoscere eventi e problemi del contesto storico. Conoscere i fondamenti filosofici e scientifici delle correnti letterarie
GIOVANNI VERGA La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'approdo al Verismo Vita dei Campi: <i>Fantasticheria</i> , <i>Rosso Malpelo</i> , <i>La Lupa</i> ; <i>Lettera a Salvatore Farina</i> (prefazione all'Amante di Gramigna) Le novelle rusticane I Malavoglia: <i>Prefazione</i> , <i>La famiglia Malavoglia</i> (cap.I), <i>La conclusione del romanzo</i> (cap.XV) Mastro Don Gesualdo	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, tecniche narrative e aspetti formali. Stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
IL DECADENTISMO Le poetiche del Decadentismo (sintesi) La poesia simbolista francese: Baudelaire Lettura del testo: <i>Corrispondenze</i> Verlaine: <i>Languore</i> Il romanzo dell'Estetismo europeo (sintesi)	Comprendere le manifestazioni del pensiero filosofico e culturale del periodo
GABRIELE D'ANNUNZIO La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Estetismo de <i>Il piacere: Il ritratto di un esteta</i> (I, 2), <i>Il verso è tutto</i> (II, 1) Il superomismo e il panismo <i>Le Laudi</i> <i>Alcyone: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, Meriggio</i> (v.57-109).	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici e in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
GIOVANNI PASCOLI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'ideologia del fanciullino: <i>E' dentro di noi un fanciullino</i> (Il fanciullino cap. 1/3)) Myricae: <i>X agosto, Lavandare, L'assiuolo</i> I Canti di Castelvecchio: <i>Il gelsomino notturno</i> <i>La grande proletaria si è mossa</i> Italy (sintesi)	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
LA POESIA CREPUSCOLARE E VOCIANA Gozzano: <i>Cocotte</i> Sbarbaro: <i>Taci anima stanca di godere</i>	Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie
LE AVANGUARDIE Le Avanguardie storiche (sintesi)	Conoscere principi e manifestazioni delle

<p>Il Futurismo: Marinetti <i>Manifesto del Futurismo (1909), Manifesto della cucina futurista, contro la pastasciutta, invito alla chimica</i> Palazzeschi: <i>E lasciatemi divertire</i></p>	<p>correnti letterarie e artistiche</p>
<p>L'ERMETISMO: UNGARETTI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Allegria: <i>In memoria, Veglia, San Martino del Carso, Fratelli</i> Sentimento del tempo: <i>La madre</i></p>	<p>Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale</p>
<p>EUGENIO MONTALE La vita e le opere Il pensiero e la poetica Ossi di seppia: <i>I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato</i> Le occasioni: <i>La casa dei doganieri, Non recidere, forbice, quel volto</i> La bufera e altro: <i>La primavera hitleriana</i> Satura: <i>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i></p>	<p>Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale</p>
<p>LUIGI PIRANDELLO La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Umorismo (Parte II, cap.II-V-VI) Le Novelle per un anno: <i>Il treno ha fischiato</i> I Quaderni di Serafino Gubbio operatore Il fu Mattia Pascal: <i>Premessa (cap.I), Premessa seconda filosofica a mo' di scusa (cap.II), Lo strappo nel cielo di carta (cap.XII), Pascal porta i fiori alla propria tomba (cap.XVIII)</i> Uno, nessuno e centomila</p>	<p>Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale Riconoscere gli influssi di teorie filosofiche in letteratura</p>

OBIETTIVI DIDATTICI

Obiettivo didattico precipuo per quest'anno scolastico è stato quello di potenziare negli alunni la capacità di mettere in collegamento e in relazione le nozioni e le conoscenze con le varie discipline studiate e, quando possibile, con i fenomeni sociali e culturali attuali, nell'ottica di un sapere più "ragionato" e non solo semplicemente mnemonico. Si sono inoltre perseguiti obiettivi di consolidamento e avanzamento nel campo delle conoscenze e competenze linguistiche generali.

La classe ha svolto nel corso dell'anno esercitazioni sulle tipologie di scrittura per l'Esame di Stato: gli studenti hanno lavorato sia in classe che a casa (anche in modalità DAD) sull'analisi del testo (tipologia A) e sulla redazione di un testo argomentativo, oltre che sulle altre tradizionali forme di scrittura.

Si è lavorato, infine, con metodologie didattiche alternative al fine di sviluppare una capacità d'esposizione coesa e sicura in vista dell'Esame di Stato e di un eventuale successivo percorso universitario. La classe ha mostrato, nel corso dell'anno, un impegno costante, gli alunni hanno mantenuto una presenza assidua anche nella modalità di insegnamento-apprendimento DAD, attivata a seguito del contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Gli obiettivi minimi prefissati possono dirsi raggiunti, pur con differenti livelli di conoscenza, da parte dell'intera classe.

STRATEGIE DIDATTICHE

Al fine di valorizzare le conoscenze e le competenze già possedute da ciascun alunno, risulta importante partire sempre da domande diagnostiche atte a verificare quanto ciascuno studente già possiede nel suo personale bagaglio culturale. È fondamentale valorizzare ciascun apporto (alunni di diverse nazionalità e differenti tradizioni, alunni ripetenti che in qualche caso già possiedono le linee essenziali dell'argomento) per poter costruire il percorso di lavoro su basi solide e condivise. A tal fine si è privilegiata una metodologia induttiva che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale di costruzione di un prodotto. Sono state adottate a tal fine le seguenti metodologie e strategie:

- lezione dialogata
- cooperative learning

- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità
- attività di ricerca individuale e di gruppo
- regolari relazioni tenute da singoli alunni o da piccoli gruppi alla classe
- peer to peer

Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.

L'attivazione della DAD ha reso necessaria la condivisione di materiale in ppt per facilitare l'apprendimento, accompagnato da regolari videolezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le prove di verifica sono documento oggettivo del processo di valutazione sia intermedio sia finale. La verifica implicita contribuisce al processo di valutazione; è fondata su un congruo numero di prove; esprime la risposta dell'alunno agli obiettivi fissati in sede di programmazione, tenendo, tuttavia, conto delle difficoltà incontrate e delle prestazioni offerte. Sono stati dunque adottati i seguenti criteri di valutazione:

- esplicitazione e trasparenza degli obiettivi
- esplicitazione dei progressi realizzati
- valorizzazione dei punti di forza
- analisi e correttivi dei punti di debolezza
- registrazione puntuale dei progressi raggiunti a livello individuale e in relazione alla classe
- autovalutazione.

Eventuali forme di recupero curricolare sono state interrogazioni di recupero su parti concordate del programma svolto, spiegazioni individualizzate o per piccoli gruppi.

L'attivazione della DAD ha reso necessario valutare gli alunni sia in base ai contenuti appresi nel corso delle videolezioni che in base alla partecipazione e all'interesse mostrato dalla classe.

LA DOCENTE
ROSARIA DE FEUDIS

Classe: V SB

Docente: Rosaria De Feudis

Materia: Storia

Anno scolastico: 2019-2020

Testo in adozione: S. Zaninelli, C. Cristiani *Attraverso i secoli vol.3*, ATLAS

MODULI DIDATTICI	COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO
L'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none">1. Le origini della società di massa2. La Seconda Rivoluzione Industriale3. Imperialismo e colonialismo4. Il socialismo	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none">1. La Belle époque2. L'età giolittiana	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA PRIMA GUERRA MONDIALE <ol style="list-style-type: none">1. Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale2. La prima fase della guerra3. L'Italia in guerra4. Il 1917: un anno di svolta5. La fine della guerra	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
IL MONDO NEL PRIMO DOPOGUERRA <ol style="list-style-type: none">1. Un dopoguerra travagliato2. Il dopoguerra in Francia e Gran Bretagna3. Il dopoguerra in Austria e Germania4. Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra5. L'Asia e il medio Oriente	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA GRANDE CRISI DEL '29 E I SUOI EFFETTI <ol style="list-style-type: none">1. La crisi economica del '292. La risposta degli Stati Uniti e il New Deal3. La crisi in Gran Bretagna e Francia	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
L'ETÀ DEI TOTALITARISMI <ol style="list-style-type: none">1. Dalla Rivoluzione russa allo Stalinismo2. L'ascesa del Fascismo3. L'ascesa del Nazismo	eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA <ol style="list-style-type: none">1. La Seconda guerra mondiale	Conoscere i principali eventi e problemi del

<p>2. La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza 3. La Shoah</p>	<p>periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.</p>
---	---

OBIETTIVI DIDATTICI

Il percorso didattico previsto per quest'ultimo anno scolastico ha mirato a favorire l'acquisizione e il potenziamento della capacità di valorizzare la conoscenza degli eventi storici del passato per cogliere i legami che intercorrono tra presente e passato, di focalizzazione l'attenzione su eventi e problematiche ricorrenti e di comparare personaggi, eventi e situazioni al fine di valutare e comprendere i 'perché' dei fenomeni storici. Inoltre è stato favorito lo sviluppo, attraverso le conoscenze acquisite, di capacità critiche ed interpretative autonome.

Le abilità che la materia ha promosso nel corso dell'anno sono state finalizzate all'individuazione di analogie e differenze, continuità e rotture tra fenomeni, all'esposizione di concetti storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali ed infine all'acquisizione di un corretto ed appropriato lessico storico. Si è lavorato sul consolidamento delle capacità di esposizione orale, in vista della prova dell'Esame di Stato e, eventualmente, di un percorso universitario.

La classe ha mostrato, nel corso dell'anno, un impegno costante, gli alunni hanno mantenuto una presenza assidua anche nella modalità di insegnamento-apprendimento DAD, attivata a seguito del contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19. Gli obiettivi minimi prefissati possono dirsi raggiunti, pur con differenti livelli di conoscenza, da parte dell'intera classe.

STRATEGIE DIDATTICHE

Al fine di valorizzare le conoscenze e le competenze già possedute da ciascun alunno, risulta importante partire sempre da domande diagnostiche atte a verificare quanto ciascuno studente già possiede nel suo personale bagaglio culturale. È fondamentale valorizzare ciascun apporto (alunni di diverse nazionalità e differenti tradizioni, alunni ripetenti che in qualche caso già possiedono le linee essenziali dell'argomento) per poter costruire il percorso di lavoro su basi solide e condivise. A tal fine si è privilegiata una metodologia induttiva che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale di costruzione di un prodotto. Sono state quindi adottate le seguenti metodologie:

- lezione dialogata
- cooperative learning
- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità
- attività di ricerca individuale e di gruppo
- regolari relazioni tenute da singoli alunni o da piccoli gruppi alla classe
- peer to peer

Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.

L'attivazione della DAD ha reso necessaria la condivisione di materiale in ppt per facilitare l'apprendimento, accompagnato da regolari videolezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Particolare rilievo hanno assunto, anche in funzione delle prove dell'Esame di Stato, le verifiche orali relative alla disciplina. Si sono svolte, quindi, prove finalizzate a verificare il possesso di dati e informazioni, la conoscenza del metodo della ricerca, l'acquisizione di termini e concetti all'interno del linguaggio specifico della disciplina, la capacità di cogliere relazioni e

collocare i fenomeni nel tempo e nello spazio, ma anche le difficoltà incontrate, l'interesse e l'impegno, il livello di raggiungimento degli obiettivi della disciplina.

Sono stati adottati i seguenti criteri di valutazione:

- esplicitazione e trasparenza degli obiettivi
- esplicitazione dei progressi realizzati
- valorizzazione dei punti di forza
- analisi e correttivi dei punti di debolezza
- registrazione puntuale dei progressi raggiunti a livello individuale e in relazione alla classe
- avvio all'autovalutazione.

Eventuali forme di recupero curricolare sono state esercitazioni individualizzate, interrogazioni di recupero su parti concordate del programma svolto, spiegazioni individualizzate o per piccoli gruppi.

L'attivazione della DAD ha reso necessario valutare gli alunni sia in base ai contenuti appresi nel corso delle videolezioni che in base alla partecipazione e all'interesse mostrato dalla classe.

LA DOCENTE
ROSARIA DE FEUDIS

SCHEDA DISCIPLINARE

Lingua Inglese

a.s. 2019/2020

CLASSE	V Sala e vendita sez.B
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE	PROF.ssa ANNAMARIA MANGHISI
LIBRO DI TESTO	Catrin Elen Morris “Well Done – Service”, Eli.

COMPETENZE PROFESSIONALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

SERVIZI DI SALA E VENDITA

5. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
6. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
7. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

	Modulo	Contenuti	
Servizio di sala e vendita	1 Safety procedures and nutrition	<ul style="list-style-type: none">• HACCP• Food transmitted infections	<ul style="list-style-type: none">• Food contamination risks• Preventive measures
	2 Nutrition	<ul style="list-style-type: none">• The eatwell plate• Organic food and GMOs• Sustainability• The Mediterranean Diet	<ul style="list-style-type: none">• Alternative diets• Slow food – Novel food• Intolerances and allergies• Eating disorders
	3 Wine knowledge and service	<ul style="list-style-type: none">• Understanding and serving wine• Wine appellation	<ul style="list-style-type: none">• Pairing food and wine• Italian and British wines
	4 At the bar	<ul style="list-style-type: none">• Beer• Spirits and liqueurs	<ul style="list-style-type: none">• Long drinks• Juices, milkshakes and

		<ul style="list-style-type: none"> Cocktails 	<ul style="list-style-type: none"> frappes Happy hour
	6. Menu planning	<ul style="list-style-type: none"> Banqueting and special events menus 	<ul style="list-style-type: none"> Religious menus
	7. Culinary history	<ul style="list-style-type: none"> From Industrialisation to modern times: Labour movement 	

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

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

Competenze chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

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

STRUMENTI	STRATEGIE	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> -libri di testo -testi – modello -mappe concettuali -strumenti multimediali -web -schede -manuali -dizionari -schede di lavoro -questionari di comprensione 	<ul style="list-style-type: none"> -lezione frontale -attività di laboratorio -problem solving -brainstorming -riassunti -schemi -mappe concettuali -lettura e analisi dei testi -esercitazioni guidate -lavori di gruppo -role-play -simulazioni di situazioni reali 	<ul style="list-style-type: none"> -prove scritte tradizionali -verifiche orali -risposte dal banco -interrogazioni -compiti assegnati -soluzioni di problemi -traduzioni -lavoro di gruppo -prove di lettura e comprensione in - lingua -domande a risposta breve -domande a risposta multipla -progetti di gruppo -progetti individuali

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

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

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

Metodo

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

Ogni modulo è stato completato con letture di approfondimento e testo di comprensione. Sono stati usati, oltre il libro di testo, fotocopie per l'approfondimento di alcuni argomenti.

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

LA DOCENTE
MANGHISI ANNAMARIA

SCHEDA DISCIPLINARE

Lingua Francese

a.s. 2019/2020

CLASSE	V Sala e vendita sez.B
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE
DOCENTE	PROF.ssa Maria Grazia Saiu
LIBRO DI TESTO	M. Zanotti/M.B. Paour " <i>PASSION ET SALLE</i> " ED. San Marco

COMPETENZE PROFESSIONALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

SERVIZI DI SALA E VENDITA

5. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
6. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
7. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

	Modulo	Contenuti	
Servizio di sala e vendita	1		
	Bien être à table	<ul style="list-style-type: none">• Manger et être en forme pag.213• Le modèle de la pyramide alimentaire pag. 214-215• Le modèle de la pyramide alimentaire pag. 214-215• Couleurs et saveurs : les cinq couleurs du bien-être pag. 217-218• Connaître les différents régimes alimentaires	<ul style="list-style-type: none">• Nourriture, culture et religion pag 219• Les produits d'excellence en France et en Italie et les certifications de qualité pag. 222, 223, 224• -Grammaire, pag.229HACCP

2	<p style="text-align: center;">Vers une alimentation saine et sûre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • *La conservation des aliments • *Les techniques de conservation p.241 • *Eviter les intoxication, p. 244 • *Sécurité alimentaire : HACCP, p. 245 	<ul style="list-style-type: none"> • *Les allergies et les intolérances, p. 246-247 • *La cantine de l'école en France et en Italie, p. 251-252-253 • Au nord-est de la France, p. 254 • Grammaire, p. 229
3	<p style="text-align: center;">Travailler dans le monde de la restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> • *L'univers de la restauration • La restauration commerciale, p.266 • La restauration collective pag. 269 • Présenter sa candidature, p. 2270/271 	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter sa candidature, p. 2270/271 • Rédiger un CV, p. 272/273 • *Comment Affronter un entretien d'embauche et parler d'une activité professionnelle pag.286 • -*Le contrat de travail en France et en Italie, p. 276/277 • Reportage : <i>Les seconds du cocktail</i> pag. 274-275 • Grammaire p288
4	<p style="text-align: center;">Letteratura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le naturalisme • E. Zola et le cycle des Rougon_Macquart 	<ul style="list-style-type: none"> • Baudelaire et les fleurs du mal • Le spleen

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

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

Competenze chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

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

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

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

CONOSCENZE	6. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici, anche estranei al settore specifico. 7. Esprimersi in modo semplice ma comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 8. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 9. Produrre in modo semplice ma comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. 10. Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei Paesi Francofoni.
COMPETENZE	7. Saper comunicare con particolare riguardo al settore di specializzazione. 8. Acquisizione di un bagaglio di termini specialistici. 9. Saper leggere e comprendere testi specialistici. 10. Saper scrivere un semplice testo anche attraverso la rielaborazione di appunti. 11. Saper ascoltare e comprendere brevi descrizioni di fatti o istruzioni. 12. Saper utilizzare le strutture linguistiche studiate nel corso del triennio in contesti differenti in modo adeguato
CAPACITA'	5. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici anche estranei al settore specifico. 6. Esprimersi in modo semplice ma comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 7. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 8. Produrre in modo semplice ma comprensibile e corretto semplici testi scritti.

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

Ogni modulo trattato ha richiesto in media un paio di mesi di lavoro. Le esercitazioni orali e scritte svolte in classe hanno completato il quadro del programma. Le lezioni si sono svolte in modo prevalentemente frontale e, negli ultimi mesi, in modalità “a distanza” sulla piattaforma Zoom, con la condivisione, sullo schermo, di materiale didattico diverso: schede, schemi, video etc.. Ogni modulo è stato completato con letture di approfondimento e testo di comprensione. Sono stati usati, oltre il libro di testo, fotocopie per l’approfondimento di alcuni argomenti.

Nel primo trimestre, ad intervalli regolari e nella misura di due prove, è stato svolto un lavoro di verifica scritta e orale su tutti gli argomenti trattati. Nel pentamestre dopo una prima verifica scritta risalente al mese di febbraio, tutte le altre forme di verifica si sono svolte in modalità DAD con la consegna e correzione continua di elaborati scritti relativi agli argomenti svolti dal mese di marzo in poi. Le verifiche scritte hanno riguardato gli argomenti elencati sopra, sotto forma di test a risposta guidata oppure aperta con l’ausilio del dizionario bilingue. Le verifiche orali sono state mirate a sviluppare l’uso del lessico e le abilità ricettive e produttive di ogni singolo alunno, con particolare attenzione alla funzione espressiva, sempre nell’ambito degli argomenti svolti.

LA DOCENTE
SAIU MARIA GRAZIA

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

DISCIPLINA Matematica ed Informatica

DOCENTE Angela Ferrarese

LIBRO DI TESTO MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE - LINEA GIALLA,
Tonolini F.- Tonolini G.- Manenti Calvi - Minerva Italica

QUADRO SINTETICO DEL PROFITTO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

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

CONTENUTI

Algebra

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

Introduzione all'analisi

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

ABILITA'/CAPACITA'

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

LA DOCENTE
FERRARESE ANGELA

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2019/2020

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	PORCELLI ANTONELLA
CLASSE	5 SALA B
LIBRO DI TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB'' LE MONIERE - FRACARRA, GALIE', CAPRIOTTI, FICCADENTI

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Il gruppo classe ha mostrato una certa disponibilità al confronto e alla cooperazione fra compagni e con il docente, dimostrandosi ben affiatato. Buoni sono stati i livelli di partecipazione in laboratorio di sala-bar. 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. Alcuni alunni si sono distinti per l'impegno che hanno dedicato alla disciplina professionale, raggiungendo buoni risultati.

Nel gruppo classe è inoltre presente un'alunna DSA.

Il programma è stato svolto e completato secondo la scansione prevista dalla programmazione didattica educativa iniziale, anche se a causa dei tempi ristretti per le numerose interruzioni per partecipazione ad eventi, festività e l'emergenza sanitaria che ci ha costretti a interagire con i discenti tramite didattica a distanza, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito.

Nonostante la poca partecipazioni alle videolezioni, organizzate durante la didattica a distanza, in modalità Zoom, i ragazzi hanno comunque mostrato il loro impegno durante le prove di verifica che hanno permesso alla sottoscritta di poter giungere ad una valutazione finale attenta e oggettiva con un voto unico.

Gli alunni:

- Possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di effettuare tutti i servizi che si svolgono nella sala ristorante;
- Sanno preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
- Conoscono nei dettagli tutti ruoli professionali della brigata di sala;
- Sono in grado di preparare molti cocktail riconosciuti dall'Associazione Internazionale Barman (IBA);
- Riescono a preparare diverse ricette alla lampada davanti al cliente in un contesto ristorativo;
- La maggior parte dei discenti si dimostra essere pronto al mondo lavorativo.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

MODULO 1: I COCKTAIL MONDIALI

U.D. 1: Linea per i cocktail

U.D. 2: Come si preparano

U.D. 3: L'alcool: consumo e dosi

U.D. 4: Categorie di cocktail internazionali; principali composizioni dei Distillati e Liquori

U.D. 5: Cocktail mondiali

MODULO 2: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

U.D. 1: Presentazione

U.D. 2: Esame visivo

U.D. 3: Esame olfattivo

U.D. 4: Esame gusto-olfattivo

U.D. 5: Considerazioni finali

U.D. 6: Temperature di servizio del vino

U.D. 7: Abbinamento cibo-vino

MODULO 3: LA CORRETTA COMPILAZIONE DEL MENU E PRINCIPALI NORME.
L'HACCP: PRINCIPALI NORME DA OSSERVARE IN SALA E AL
BAR.

L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: CUCINA DI SALA e INTOLLERANZE.

U.D. 1 La corretta compilazione del Menù con riferimento agli allergeni presenti e cibi surgelati.

U.D. 2 Le principali allergie, intolleranze e diete alimentari: al Glutine; al Lattosio.

U.D. 3 Principali norme Haccp in sala e al bar; individuazione punti critici ed eventuali interventi.

U.D. 4 Cucinare in sala ricette classiche e rivisitate in chiave senza Glutine, senza Lattosio,

MODULO 4: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI. PRODOTTI TIPICI,
CUCINA E VINI : LA PUGLIA

U.D. 1: La tipicità come elemento strategico

U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico

U.D. 3: Il valore del prodotto tipico

U.D. 4: Forze e debolezze dei prodotti tipici

U.D. 5: Il ruolo dei consumatori

U.D. 6: I marchi di tutela dei prodotti

U.D. 7: Presentazione dei prodotti ,cucina e vini Pugliesi

MODULO INTEGRATIVO LABORATORIALE

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

Il servizio del breakfast a buffet: vegano e per le intolleranze

Il Taglio dello Chateaubriand e del prosciutto crudo in sala con degustazione del vino novello

Dessert con frutta e gelato (da realizzare davanti al cliente):Banana Split, Uovo al tegamino

Presentazione di gelato: Spaghetti Ice e Affogato al Kahlua

Preparazione alla lampada: Pennette speck e zafferano: senza glutine e senza lattosio

Preparazione alla lampada: Orecchiette di grano arso con gamberi zucchine e mascarpone

Preparazione alla lampada: Filetto al pepe verde

Il taglio dello Chateaubriand e del prosciutto crudo in sala

Preparazione dei cocktail: Americano e Negroni

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

CONOSCENZE	La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di conoscenza mediamente sufficiente in relazione agli argomenti trattati. Pochi alunni, grazie ad un lavoro attento e puntuale, evidenziano una conoscenza completa e approfondita degli argomenti e una preparazione che si attesta su livelli ottimi.
------------	--

COMPETENZE	La maggior parte della classe è nel complesso capace di comprendere gli elementi essenziali delle principali problematiche riguardanti le fasi dell'attività tecnico pratiche richieste dal mondo lavorativo.
CAPACITA'	La maggior parte della classe sa orientarsi in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti tecnico pratici

METODOLOGIE	Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, videolezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive, esercitazioni pratiche in laboratorio e presso strutture diverse dalla scuola in occasione di manifestazioni di 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. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.
STRUMENTI	Stage, laboratori attrezzati di sala e di bar, libro di testo, videolezioni, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite WhatsApp, YouTube e siti internet.

LA DOCENTE
PORCELLI ANTONELLA

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. CAPORUSSO FRANCESCO
CLASSE	5[^] S/B
LIBRO DI TESTO	SARÒ CHEF GIUNTI T.V.P. - SLOW FOOD EDITORE

CONTENUTI

- ✓ La ristorazione tradizionale, commerciale, neo-ristorazione, industriale
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ L'approvvigionamento merci
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Il marketing nella ristorazione

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

CONOSCENZE

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale.

Caratteristiche di base della gastronomia della regione Puglia.

Le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

Ristorazione tradizionale, commerciale, industriale

COMPETENZE

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica pugliese

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

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità

Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale

Saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscerne le varie forme per realizzare un servizio di qualità nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

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

METODOLOGIE

Lezioni frontali teoriche, videolezioni, lavori di gruppo; indagini, discussioni con la classe in videolezione, riviste del settore

STRUMENTI

Libro di testo, appunti, fotocopie, videolezioni con materiale audiovisivo in formati ppt

VERIFICHE

Verifiche orali, interventi motivati e pertinenti

IL DOCENTE
CAPORUSSO FRANCESCO

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

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE VSB

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ANGELA GIANNUZZI

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

- I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:
 - ALIMENTI ARRICCHITI, ALLEGGERITI
 - ALIMENTI FUNZIONALI
 - NOVEL FOODS
 - PRODOTTI PER UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
 - GLI INTEGRATORI ALIMENTARI
 - ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI
- LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE
 - DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA (NEONATO, BAMBINO, ADOLESCENTE)
 - DIETA NELL'ADULTO
 - DIETA IN GRAVIDANZA
 - DIETA DELLA NUTRICE
 - DIETA NELLA TERZA ETA'
- DIETE E STILI ALIMENTARI
 - LA DIETA MEDITERRANEA
 - LA DIETA VEGETARIANA
 - LA DIET NORDICA
 - LA DIETA SOSTENIBILE
 - DIETA E SPORT
- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
 - MALATTIE CARDIOVASCOLARI: IPERTENSIONE ARTERIOSA, IPERLIPIDEMIE E ATROSCLEROSI
 - DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: LA SINDROME METABOLICA, IL DIABETE MELLITO, OBESITA', OSTEOPOROSI
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:
 - REAZIONI TOSSICHE
 - ALLERGIE
 - INTOLLERANZE
 - ENZIMATICHE: INTOLLERANZA AL LATTOSIO, FAVISMO, FENILCHETONURIA, CELIACHIA
 - FARMACOLOGICHE
 - INDEFINITE
- I TUMORI:
 - CAUSE DEI TUMORI:
 - SOSTANZE CANCEROGENE PRESENTI NEGLI ALIMENTI
 - LA PREVENZIONE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI
- I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE:
 - ANORESSIA NERVOSA, BULIMIA NERVOSA
 - DISTURBI MINORI
- GLI EFFETTI DELL'ALCOOL SULL'ORGANISMO

- LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:
 - MICOTOSSINE, AGROFARMACI, FARMACI VETERINARI, SOSTANZE CEDUTE DAGLI IMBALLAGGI, METALLI PESANTI, RADIONUCLIDI
- CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:
 - PRINCIPALI AGENTI BIOLOGICI: PRIONI, VIRUS, BATTERI E FUNGHI
 - PRINCIPALI MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI
 - TOSSINFENZIONI ALIMENTARI
- IL SISTEMA HACCP

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

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

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

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

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

LA DOCENTE
GIANNUZZI ANGELA

Docente	MIRELLA AVOLOS		a.s. 2019/2020
Classe	5 B S	Materia	DIRITTO E TECNICA AMM.

CONOSCENZE

- **Caratteri e classificazioni delle imprese ricettive**
- **Struttura e contenuto del bilancio, analisi per indici**
- **Procedura e funzioni dell'analisi di bilancio per indici**
- **Sistemi e metodi di rilevazione e controllo dei costi: cenni sul direct costing e full costing**
- **raffronto tra i vari tipi di costi e il loro andamento: costi fissi, costi variabili**
- **Significato e calcolo del B.E.P., rappresentazione grafica**
- **le dinamiche del turismo internazionale e nazionale e gli enti del turismo**
- **I prodotti e i marchi :DOP IGP STG**
- **concetto di prodotto, i tipi di prodotto**
- **Tipi di mercato, dal mercato potenziale al mercato obiettivo**
- **la domanda turistica e di ristorazione: la tecnica di segmentazione**
- **le strategie di Marketing: il posizionamento sul mercato e la sua griglia, analisi SWOT**
- **il ciclo di vita del prodotto, grafico**

- **normativa in materia di privacy**
- **I prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione: sistema integrato dei prezzi, strategia dei prezzi, metodi di determinazione dei prezzi**
- **-redazione del business plan: i suoi punti chiave, il piano economico e finanziario**
- **Cenni sulla normativa del turismo**

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- **concetto di Stato**
- **forme di Stato e di Governo**
- **nascita della Repubblica e della Costituzione italiana**
- **lo Stato e i suoi organi**
- **la Magistratura**
- **la legalita'**
- **la mafia**
- **I reati fiscali: evasione fiscale e usura**
- **L'Unione Europea e i suoi organi**
- **Fonti del diritto europee**

COMPETENZE

- **Analizzare la composizione e l'equilibrio aziendale relazionando le fonti con gli impieghi**
- **leggere il bilancio di esercizio in base agli art. 2424 e 2425 del C.C.**
- **Calcolare ed interpretare i più significativi indici di bilancio ai fini dell'analisi economica, e finanziaria**

- **Calcolare le diverse configurazioni di costo e determinare i prezzi di vendita**
- **Rappresentare graficamente i costi in relazione alla loro variabilità**
- **predisporre un progetto imprenditoriale attraverso lo schema del business plan**

TESTI DI RIFERIMENTO

Titolo: IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE VOLUME 3 G.AIELLO HOEPLI editore

IPSSAR A. PEROTTI

- BARI -

a.s. 2019-2020

PROGRAMMAZIONE

CLASSE 5[^] SB

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

Contenuti:

Potenziamento fisiologico

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

Affinamento ed integrazione degli schemi motori

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

Conoscenza e pratica delle attività sportive

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

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

Argomenti teorici

- Dieta mediterranea: l'alimentazione dello sportivo, il menù dello sportivo, le allergie e le intolleranze alimentari, la malnutrizione (obesità e rachitismo);
- Lo sport di massa;
- Il doping e le dipendenze;

- Il brand sportivo;
- Concetto di prevenzione e salute: i pilastri della salute;
- Traumatologia sportiva e primo soccorso.

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

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

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

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

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
<u>Precedente a emergenza: spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza.</u> <u>Eventuali strumenti audio-visivi in aula.</u> <u>In periodo emergenziale si è ricorso esclusivamente a device e strumenti applicabili.</u>

IL DOCENTE
SECCIA GIUSEPPE ALESSANDRO

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. Gianvito Leone
Materia: Religione cattolica
Classe 5 sez. SB

Anno scolastico 2019 - 2020

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buono. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione. Discreto il comportamento e discrete le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati da gran parte della classe in buona misura

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

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

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

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

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

IL DOCENTE
LEONE GIANVITO

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

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

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X		X	X		
Lab. Enogas. Sala e vendita	X			X	X	X
Lingua inglese	X	X				
Lingua francese	X					
DTA	X	X				
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X				
Scienze motorie				X		
Religione Cattolica	X		X	X		X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	X

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

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

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

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

Valutazione degli alunni DAD

Nella didattica a distanza la valutazione non può più essere misurata in rapporto alla prestazione ideale, prefissata autonomamente da ciascun docente, ma diventa necessariamente l'attestazione progressiva dei passi compiuti dagli alunni, anche avvalendosi dei continui *feedback* da questi forniti, grazie all'interattività delle piattaforme telematiche, in termini di interazione a distanza con il docente, di riscontri positivi nel dialogo, di spirito di iniziativa.”

Non ha senso, infatti voler applicare alla DAD le modalità valutative proprie della didattica in presenza. A tal proposito nel processo di valutazione durante l'emergenza Covid-19, il consiglio di classe ha preso in considerazione i seguenti criteri valutativi:

- rilevazione sistematica della partecipazione, tramite i comportamenti dimostrati dagli alunni: presenza alle lezioni online, produzione di materiali nel rispetto delle consegne, ...);
- Valutazione della qualità dell'interazione: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi;
- Valutazione della comunicazione e della riflessione: ricchezza e pertinenza delle domande che essi pongono, capacità di rielaborazione personale (capacità di cogliere nessi ed effettuare collegamenti tra argomenti, paragone con il sé, approfondimento), capacità di orientarsi nella soluzione di un problema, riflessione critica, argomentazione delle motivazioni delle risposte e delle soluzioni trovate;
- Valutazione della capacità di autovalutazione e la consapevolezza degli alunni circa i guadagni conseguiti tramite lo studio.

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

- colloqui e verifiche orali faccia a faccia in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- verifiche e prove, comprese simulazioni di prove d'esame, affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto;
- limitato utilizzo di test graduati privilegiando, anche per garanzia di correttezza, quesiti di comprensione, collegamento, riflessione ed argomentazione.

11. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare 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. 10 del 16/05/2020

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (**Scienze e cultura degli alimenti e Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore sala e vendita**, materie individuate come oggetto della seconda prova). **L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti** delle discipline di indirizzo medesime **entro il primo giugno**. L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica **entro il 13 giugno**.

L'argomento individuato dai docenti d'indirizzo per la stesura dell'elaborato è il seguente: **"L'igiene nel settore ristorativo (GMP-GHP) con cenni sulle misure di prevenzione dopo il Covid-19"**.

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

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

13. TEMATICHE PROPOSTE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO
(art.17 comma 1 lettera c om n.10 del 16/05/2020)

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
IL SISTEMA DELLA QUALITA' : SICUREZZA , TRACCIABILITA' , CERTIFICAZIONE	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	I MARCHI D'ANNUNZIO: ESTETISMO E SUPEROMISMO L'ASCESA DEL FASCISMO LA CONSERVATION DES ALIMENTS, COMMENT EVITER LES PRINCIPALES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES HACCP HACCP IL BRAND SPORTIVO
L'ALCOOL	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	LA DISTILLAZIONE IL DECADENTISMO: BAUDELAIRE E VERLAINE PROIBIZIONISMO. II MONDO NEL PRIMO DOPOGUERRA LES COCKTAILS : DEFINITION ET HISTOIRE. LA MIXOLOGIE ET SES BARMANS ILLUSTRES : LAURENT GRECO ET THIERRY HERNANDEZ COCKTAIL AND HAPPY HOUR FATTORI DI RISCHIO DELL'ALCOOL ALCOOL E SPORT
IL MAL DI VIVERE	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	COCKTAIL MONTALE E IL DISAGIO ESISTENZIALE LA CRISI DEL '29 BAUDELAIRE: ENTRE SPLEEN ET IDEAL. COMMENT S'EVADER DU SPLEEN DISORDINI ALIMENTARI DISORDINI ALIMENTARI L'OBESITA'
IL QUARTO STATO	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE	I MENU' IL VERISMO: VERGA IL SOCIALISMO E LA RIVOLUZIONE RUSSA LE NATURALISME: ZOLA IL MOVIMENTO OPERAIO

	ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	CARENZE ALIMENTARI MALNUTRIZIONE E RACHISMO
LA DIETA MEDITERRANEA	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO DEL VINO MANIFESTO DELLA CUCINA FUTURISTA LA RESISTENZA ITALIANA LA DIETA DEI COLRI: COULEURS ET SAVEURS. LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE LA DIETA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PREVENZIONE DELLE PRINCIPALI PATOLOGIE DIETA DELLO SPORTIVO
ALLERGIE ED INTOLLERANZE	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	GLI ALLERGENI PIRANDELLO: LE MASCHERE LA II GUERRA MONDIALE ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALLERGIE E INTOLLERANZE ALLERGIE E INTOLLERANZE MENU' PRE-GARA
TRADIZIONI E TERRITORIO	SALA ITALIANO STORIA FRANCESE INGLESE ALIMENTAZIONE ED. FISCIA	LA TIPICITA' PASCOLI: VISIONE POETICA E POLITICA L'ASCESA DEL NAZISMO COMPARAISON DES TRADITIONS GÉNOGASTRONOMIQUES DES TROIS GRANDES ÎLES MÉDITERRANÉENNES: LA SICILE , LA SARDAIGNE , LA CORSE TRADIZIONI INGLESI: CIBO E RELIGIONE LA DIETA MEDITERRANEA, TRA CULTURA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE SPORT DI MASSA

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

	AUTORE	TITOLO	TIPOLOGIA
1.	EUGENIO MONTALE	<i>SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO, OSSI DI SEPIA</i>	POESIA
2.	GIOVANNI VERGA	<i>ROSSO MALPELO, VITA DEI CAMPI</i>	PROSA
3.	GABRIELE D'ANNUNZIO	<i>LA PIOGGIA NEL PINETO, ALCYONE</i>	POESIA
4.	GIUSEPPE UNGARETTI	<i>VEGLIA, L'ALLEGRIA</i>	POESIA
5.	LUIGI PIRANDELLO	<i>IL TRENO HA FISCHIATO, NOVELLE PER UN ANNO</i>	PROSA

Allegato C: documenti per lo studente

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

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

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	- Concetto di Stato - Forme di Stato e di Governo - Nascita della Repubblica e	Tutta la classe

	della Costituzione italiana - Lo Stato e i suoi organi - La Magistratura - La legalita' - La mafia - I reati fiscali: evasione fiscale e usura -L'Unione Europea e i suoi organi - Fonti del diritto europee	
--	---	--

ALTRE ATTIVITA' DIDATTICHE

EVENTO	LUOGO E DATA	SOGGETTI COINVOLTI
Progetto "Balafon": visione del film "TIM GAD"	15/11/2019, cinema "Esedra", Bari	Intera classe
Progetto "Bamp": visione del film "IL BENE MIO"	26/11/2019, cinema "ABC", Bari	Intera classe
Visione teatrale dello spettacolo "NOTRE DAME DE PARIS"	12/12/2019, "Palafiorio", Bari	Intera classe
Progetto "Piacere Pirandello": Visione rappresentazione teatrale degli spettacoli "La Patente" e "Il giuoco delle parti" di Luigi Pirandello	13/02/2020, teatro/cinema "Anchecinema", Bari	Intera classe
Progetto "La Costituzione e la bellezza dei ragazzi"	Video realizzato in modalita' "Zoom" con lettura della Costituzione da parte dei ragazzi	Intera classe

16. ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del trimestre durante le ore curriculari, mediante:

- ◆ Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- ◆ Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia
- ◆ Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
- ◆ Esercitazioni guidate
- ◆ Stimoli all'autocorrezione

**17.CORRISPONDENZA
VOTI ESPRESSI IN QUARANTESIMI CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI**

COLLOQUIO	
VOTI IN QUARANTESIMI	voti
1	-
2	0,5
4	1
6	1,5
8	2
10	2,5
12	3

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

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

PERCORSO TRIENNALE <u>Tipologia</u>	ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE
BAR	"Bacio di latte srl" "Host Kafè" "Fuori Orario" "Mamajuana" "Bar Pasticceria Gardenia" "Fratelli Bitetto" "Speedy Bar Evolution"	- Banconista; - Barista; - Servizio di caffetteria; - Preparazione di bevande calde e fredde; - Servizio al tavolo.	Acquisizione della cultura del lavoro Capacità di comunicazione Capacità di lavorare in gruppo Capacità di assumere responsabilità.
RISTORANTE	"Urban srl" "Giampaolo"	- Mise en place; - Servizio al tavolo;	

	<p>“Braceria Signorile”</p> <p>“GustApulia- Officine e birrai”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ricevere prenotazioni; - Presa comanda; - Accoglienza clienti; - Impiattamento e decorazione dolci; - Mescita; - Allestimento buffet; - Servizio catering. 	<p>Capacità di rispettare tempi e consegne.</p> <p>Capacità di fare valutazioni.</p> <p>Capacità di prendere iniziative</p>
HOTEL	“Hotel delle Nazioni	- Servizio al tavolo.	Capacità di adeguarsi al contesto
PASTICCERIA	“2Emme srl”	<ul style="list-style-type: none"> - Barista; - Servizio di caffetteria; - Preparazione di bevande calde e fredde; - Pulizia del banco di lavoro - Servizio al tavolo. 	Proattività

Docente tutor: Prof.ssa Antonella Porcelli

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

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
De Feudis Rosaria	Italiano e Storia	
Manghisi Annamaria	Inglese (1 [^] lingua)	
Saiu Maria Grazia	Francese (2 [^] lingua)	
Ferrarese Angela	Matematica ed informatica	
Avolos Mirella	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Giannuzzi Angela	Scienze e cultura degli alimenti	
Porcelli Antonella	Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore sala e vendita	
Caporusso Francesco	Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore cucina	
Seccia Giuseppe Alessandro	Scienze Motorie e sportive	
Leone Gianvito	Religione Cattolica/ Attività alternativa	

Docente coordinatore della classe prof.ssa Rosaria De Feudis

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Rosaria De Feudis)

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

19. ELENCO ALLEGATI

Allegato a – Griglie di valutazione della prova orale.

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

Allegato c- Documenti per lo studente

Allegato Riservato n.1