



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“A. Perotti”
Bari

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003256 del 11/05/2021
05 (Entrata)

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n° 53 del 03/03/2021)

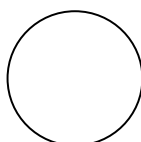
Classe 5[^] Sez. CA SERALE

Istituto Professionale
Indirizzo: Enogastronomico settore Cucina

Docente Coordinatore:

Prof.ssa Gilda Lisena

Redatto in data 10 maggio 2021



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: Accoglienza Turistica")*
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 valutazione degli apprendimenti.*
11. *Attività di recupero*
12. *Argomento assegnato ai candidati.*
13. *Testi selezionati per la discussione durante il colloquio e già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano*
14. *Nodi concettuali.*
15. *Corrispondenza dei voti espressi in quaresimi con quelli espressi in decimi.*
16. *Elenco Allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 O.M. n° 53 del 03/03/2021 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.

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)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazioni “**Enogastronomia**” e “**Servizi di sala e vendita**”

conseguono 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.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse..
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

3. QUADRO ORARIO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIAE L'OSPITALITA' ALBERGHIERA” CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

	I PERIODO DIDATTICO		II PERIODO DIDATTICO		III PERIODO DIDATTICO
	I	II	II I	IV	
ORE AREA GENERALE	792		660		330
ORE AREA INDIRIZZO	693		825		396
ORE SETTIMANALI	22	22	22	22	22

ANALISI DEL QUADRO ORARIO PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

A seguito del DPR 263 del 29/10/2012 e linee guida ministeriali, l'assetto organizzativo e didattico del corso serale è stato riordinato in “percorsi di istruzione di secondo livello” a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei CPIA, Centri provinciali per l'istruzione degli adulti.

- I percorsi di secondo livello del nostro istituto si sono articolati quest'anno in un secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.
- I percorsi di secondo livello hanno rispettivamente un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.
- Le ore settimanali sono 22 per tutto il percorso di studi e si suddividono nel quinto anno in 10 ore all'area generale e in 12 ore all'area di indirizzo.
- L'area generale preposta alla formazione culturale è preponderante nel primo periodo didattico rispetto all'area di indirizzo. La situazione si capovolge nel secondo e terzo periodo didattico, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali.
- Le ore all'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione cui si aggiungono 2 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.

Con le linee guida di cui l'articolo 11 comma 10 approvate con decreto del Ministro dell'Istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze avente natura non regolamentare sono definiti i criteri generali e le modalità per rendere sostenibili per lo studente i carichi orari di cui ai commi attraverso:

a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto.

b) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale.

c) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto di regola per non più del 20 per cento del corrispondente monte ore complessivo.

d) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del patto formativo individuale per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso.

Al termine del primo periodo didattico lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

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

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5[^] CA SERALE:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

N. totale alunni: 18 di cui maschi n. 14 e femmine n° 4

Caratteristiche della classe:

La classe 5[^]CA serale è formata da 18 alunni, provenienti dalla precedente 4[^] CA serale dello scorso anno più qualcuno in aggiunta da questo anno scolastico.

Informazioni relative all'ambito socio - economico e culturale di provenienza La provenienza degli alunni è eterogenea: alcuni sono di Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

Situazione di partenza

Già dall'inizio dell'anno, gli studenti, in misura maggiore o minore hanno partecipato in modo collaborativo al dialogo educativo mostrandosi corretti e motivati nei confronti delle diverse discipline. Nel complesso, la preparazione di base si attesta su livelli discreti. Un certo numero di alunni evidenzia una sufficiente preparazione di base. Per altri, l'impegno profuso durante l'anno è risultato più che sufficiente. In questo contesto, il Consiglio di Classe ha attuato una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione anche di quegli studenti più insicuri.

La relazione tra gli alunni è stata abbastanza positiva. L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un buon clima relazionale.

Frequenza, partecipazione e impegno

Nel corso di questo anno scolastico alcuni studenti, consapevoli di essere giunti al termine del corso di studi superiore, hanno frequentato assiduamente le lezioni mostrando interesse nelle diverse discipline e rispondendo con sollecitudine alle proposte degli insegnanti; per un altro gruppo, invece, è stato necessario attuare delle strategie atte a migliorare l'attività didattica. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse e a richiamare gli alunni al senso di responsabilità per guidarli ad un migliore rendimento.

Gli studenti si sono generalmente dimostrati disponibili al dialogo educativo e molto collaborativi durante le attività didattiche; l'applicazione nello studio a casa è risultata abbastanza costante e produttiva.

La frequenza alle lezioni è stata pressochè assidua per la maggior parte dei discenti, con qualche eccezione. Bisogna comunque puntualizzare che tutte le assenze sono state debitamente giustificate, anche con certificati medici, qualora fosse necessario.

Gli alunni hanno dimostrato grande responsabilità e senso civico partecipando attivamente alla DDI, predisponendo un calendario dove indicare lezioni e orari da seguire. (Il presente prospetto è allegato al Documento).

Gli alunni si sono collegati giornalmente, hanno esposto lezioni e concatenazioni interdisciplinari, hanno avuto la possibilità, attraverso il contatto diretto con i docenti di confrontarsi attivamente sul lavoro svolto, programmando verifiche orali e scritte in vista soprattutto degli Esami di Stato

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità, all'impegno profuso: alcuni studenti evidenziano capacità e abilità discrete; la preparazione può considerarsi di livello più che sufficiente per la maggior parte degli alunni che, pertanto, hanno acquisito conoscenze degli argomenti trattati; solo per alcuni la preparazione risulta superficiale.

Quanto ai contenuti e ai moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti quasi tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni. Le prove di simulazione hanno permesso una consapevolezza negli studenti dei tempi e dei modi che realizzeranno in sede di esame.

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

Fin da subito l'Istituto "A. Perotti" ha messo in atto tutte le strategie necessarie per un avvio e svolgimento dell'anno scolastico in totale sicurezza in applicazione del "piano scuola 2021" introdotto con decreto del Ministro di Istruzione n 39 del 26/06/2020. Le attività didattiche sono partite con modalità che assicurassero il giusto equilibrio tra contenimento dei rischi e la presenza a scuola. L'Istituto, inoltre, si è subito adoperato per assicurare la DDI ai soggetti fragili su richiesta delle famiglie al fine di garantire il diritto allo studio di tutti gli alunni. Attraverso la piattaforma ARGO, nella sezione "gestione bacheca" ogni docente ha potuto inserire documenti, filmati, mappe e lavori prodotti durante le lezioni, e attraverso il software Zoom ha avuto la possibilità di creare eventi in modalità sia webinar che in web meeting. Si è provveduto ad adottare nuove misure organizzative delle lezioni in osservanza ai DPCM e ai DL che si sono succeduti nel corso dell'anno e in ottemperanza, inoltre, alle numerose delibere della Regione Puglia recanti "misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid 19". In ogni nuova misura organizzativa l'Istituto ha assicurato la presenza per l'attività laboratoriale, per i disabili e gli alunni BES e per mantenere una relazione educativa che realizzasse una effettiva inclusione didattica. L'orario settimanale per la DDI è stato rimodulato tenendo conto delle esigenze degli alunni, i quali sono stati supportati quotidianamente attraverso lezioni sincrone e asincrone.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	CAPRARA	ILARIA
Inglese (1^ lingua)	CAPASSO	ANTONELLA
Francese (2^ lingua)	LISENA	GILDA
Matematica	TAMBORRA	ANGELO ANTONIO
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	SAPONARO	MICHELE
Scienze e cultura dell'Alimentazione	SCARLATO	MARIA GIUSEPPINA
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	SPANO	MARIA
Enogastronomia settore Cucina	MANGIOLINO	DOMENICO
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa Lisena Gilda

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Italiano e Storia	<i>LECCESE PASQUALE</i>	<i>LECCESE PASQUALE</i>	<i>CAPRARA ILARIA</i>
Inglese (1^ lingua)	<i>CAPASSO ANTONELLA</i>	<i>CAPASSO ANTONELLA</i>	<i>CAPASSO ANTONELLA</i>

Francese (2 ^a lingua)	<i>DI MARTINO ROBERTA</i>	<i>LISENA GILDA</i>	<i>LISENA GILDA</i>
Matematica ed informatica	<i>NATILLA GIUSEPPE</i>	<i>SANTOLIVOLINO VALENTINA</i>	<i>TAMBORRA ANGELO ANTONIO</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>SAPONARO MICHELE</i>	<i>SAPONARO MICHELE</i>	<i>SAPONARO MICHELE</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>SCARLATO MARIA GIUSEPPINA</i>	<i>SCARLATO MARIA GIUSEPPINA</i>	<i>SCARLATO MARIA GIUSEPPINA</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita		<i>TURCHIANO GIOVANNI</i>	
Enogastronomia settore Cucina	<i>GIACOVELLI BIAGIO</i>	<i>PELLEGRINI MARIO</i>	<i>MANGIOLINO DOMENICO</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Nell' O.M. n.53 del 03/03/2021, concernente "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021", 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 dei commissari per le discipline individuate dall'allegato C.

- Prof.ssa MARIA SPANO
- Prof.re MANGIOLINO DOMENICO
- Prof.ssa LISENA GILDA
- Prof.ssa CAPASSO ANTONELLA
- Prof.ssa CAPRARA ILARIA
- Prof.ssa SCARLATO MARIA GIUSEPPINA

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 16 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 relazioni finali dei singoli docenti. Tali relazioni 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. Inoltre, si include anche quella relativa all'insegnamento trasversale di educazione civica (art 10 O.M. n.53 del 03/03/2021).

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

SCHEDA DISCIPLINARE di
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
Docente Capasso Antonella
Classe 5CA serale

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

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

ABILITÀ

1. Comprendere testi orali e scritti sia di carattere generale che specifici dell'indirizzo, individuandone il significato globale, il tipo di messaggio, il contesto, la situazione e i diversi registri utilizzati.
2. Produrre testi orali e scritti di vario tipo (riassunti, lettere, relazioni su argomenti vari) utilizzando una forma espressiva scorrevole ed un linguaggio settoriale appropriato.
3. Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nei servizi di ristorazione; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali

CONOSCENZE

Da Catrin Ellen Morris, Well Done, Eli

Module 1. HEALTH AND SAFETY

HACCP

HACCP principles

Food Transmitted Infections and Food poisoning

Food Contamination: risks and preventive measures

Module 2. DIET AND NUTRITION

The Eatwell Plate

The Mediterranean Diet

Teenagers and Diet

Sports Diet

Food Allergies and Intolerances

Eating Disorders

Alternative Diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

Alternative Diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

Module 3. FOOD TRENDS

Food and wine in South Italy

Apulian dishes

Street food from around the world

Flamed dishes, brief flambé history

Buffet service and finger food

Italian cuisine : traditions and festivities

Easter food

Slow Food

Future Foods

Module 4. FOOD and RELIGION

Religious menus : Hindus, Buddhists, Halal

Module 5. FOOD STORES and SUPPLIES

Sourcing suppliers

Different kind of suppliers

How to become a chef

METODOLOGIE

Per lo svolgimento dei moduli ci si è avvalsi del libro di testo e di materiale fornito dalla docente.

Non sono state trascurate attività di carattere comunicativo condotte in lingua ed è stato utilizzato materiale autentico, quali documenti da Internet e cd e video in lingua originale.

Oltre all'apprendimento dei contenuti è stato curato l'aspetto comunicativo della lingua esplicando un'azione didattica finalizzata al potenziamento di tutte le abilità linguistiche orali e scritte senza mai tralasciare la riflessione grammaticale, necessaria per un corretto ed efficace uso della lingua teso principalmente alla comunicazione.

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2020/2021

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	SPANO MARIA
CLASSE	5 CUCINA A SERALE

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 durante le lezioni di sala e vendita.

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.

Il programma è stato svolto e completato secondo la scansione prevista dalla programmazione didattica educativa iniziale, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito. I ragazzi hanno comunque mostrato il loro impegno durante le prove di verifica.

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

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	Libro di testo, videolezioni, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite WhatsApp, YouTube e siti internet.

Il Docente

Prof. Spano Maria

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: PROF.SSA MARIA GIUSEPPINA SCARLATO

CLASSE-5 A C /SERALE A.S. 2020/2021

SCHEDA DISCIPLINARE

CONTENUTI:

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI , SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

- D. 1.1: Principi di igiene degli alimenti - Contaminazione biologica, chimica e fisica .
- U.D. 1.2: Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari.
- U.D. 1.3: Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari.
- U.D. 1.4: Virus,Batteri,Funghi microscopici: Lieviti e Muffe.
- U.D. 1.5:Epatite virale A ,Botulismo, Salmonellosi, Stafilococchi, Anisakidosi.
- U.D. 1.6: Norme di comportamento per una corretta manipolazione degli alimenti.

Modulo 2: nuovi prodotti alimentari e principali problematiche di filiera (CENNI)

U.D. 2.1: I nuovi prodotti alimentari: Novel Foods, prodotti dietetici, nanotecnologie, claims salutistici etc

U.D. 2.2: Classificazione, nomenclatura e principali problematiche correlate a additivi, coloranti, conservanti e coadiuvanti alimentari;

Modulo 3: DIETETICA E DIETOLOGIA

U.D. 3.1: LARN e Dieta Equilibrata - le tipologie dietetiche più diffuse.

U.D. 3.2: I modelli contrapposti della Dieta Mediterranea e dello Slow Food vs Fast Food e disordini alimentari. La coniugazione di gusto e salute, l'inserimento dei prodotti di qualità e del territorio nella proposta alimentare, la valorizzazione delle filiere corte dal punto di vista dietetico.

I comportamenti alimentari corretti (La piramide alimentare).

Linee guida per una sana e corretta alimentazione.

U.D.3.3 : I 5 colori del benessere.

3. D. 3.4 : Alimentazione in alcune condizioni patologiche (Obesità patologica, Diabete; Ipertensione; Prevenzione di patologie cardiovascolari, Alimentazione e cancro, ecc.)

U.D.3.5 : Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia e Bulimia

U.D. 3.6 : Reazioni avverse al cibo: Principali Allergie ed Intolleranze e problematiche relative.

Comunicazione del rischio correlato al Consumatore.

<u>CONOSCENZE</u>	La classe ha raggiunto una conoscenza dei contenuti mediamente sufficiente .
ABILITA'	La classe è in grado di elaborare i contenuti proposti in chiave personale
COMPETENZE IN USCITA	<p>La classe, è in grado di usare in modo autonomo alcuni strumenti di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • predisporre un menù coerente con le diverse esigenze del cliente comunicandone contenuti e motivazioni; • applicare, a livello basilare, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità o di HACCP nel contesto di una struttura ristorativa; • Interpretare correttamente il sistema di designazione ed etichettatura degli alimenti semplici; certificati ed a qualità regolamentata; • effettuare un sommario controllo organolettico e merceologico degli alimenti;

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

METODOLOGIE/VERIFICA E VALUTAZIONE

MEZZI, METODI E STRUMENTI: Lezione frontale, discussione guidata, metodo scientifico (dall'osservazione della realtà, formulazione ipotesi per interpretarla), attività interdisciplinari con altri docenti dell'area d' indirizzo, schematizzazioni riassuntive. Didattica a distanza - Video-lezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE: Valutazione di ricerche personali come approfondimento dei temi svolti. Verifiche orali ed elaborati svolti a casa.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti delle lezioni, tabelle, grafici, , tabelle LARN. Tabelle SINU ed INRAN, ricerche sul WEB etc

Il Docente
Maria Giuseppina Scarlato

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 CA SERALE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
DOCENTE	PROF.SSA LISENA GILDA
LIBRO DI TESTO	M. Zanotti – M. Paour PASSION RESTAURATION Ed. San Marco

CONTENUTI

MODULO 1 : Visite au domaine

- Le compagnon de table: le vin
- Les vins spéciaux
- Le champagne. La méthode champenoise
- La dégustation est un art
- Le service et les mariages du vin
- La carte des vins
- Les régions viticoles françaises et italiennes

MODULO 2 : Bien-être et qualité

- Que veut dire bien manger
- La pyramide alimentaire
- Le régime crétois
- Les cinq couleurs du bien- être
- Nourriture et religion
- Les certifications de qualité
- Recettes : Les régions de France

MODULO 3 : Santé et sécurité alimentaire

- Conserver les aliments
- Les méthodes de conservation
- Attention, intoxication !
- HACCP
- Les allergies et les intolérances
- La cantine de l'école en France et en Italie
- Recettes : Au nord-est de la France

MODULE 4: Les lieux de la restauration

- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Plateaux repas
- Autour des continents

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di compiutezza ed organicità conoscono per grandi linee : gli elementi fondamentali dei regimi alimentari ; delle nuove tecniche di conservazione e
-------------------	---

	cottura degli alimenti ; le intossicazioni e allergie alimentari ; i luoghi della ristorazione ; la storia della ristorazione francese ; alcune regioni francesi importanti per la produzione di prodotti tipici ; gli elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale, etc.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze linguistiche per comunicare in forma orale e scritta nel settore professionale e sono in grado di leggere e scrivere testi semplici di varie tipologie.
CAPACITÀ	I discenti, in maniera molto diversificata, sanno comprendere, analizzare e rielaborare in maniera semplificata testi di carattere professionale. Desumere informazioni da testi diversi e rielaborarle autonomamente in forma orale e scritta.

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo nel lavoro personale. La ricerca personalizzata attraverso approfondimenti specifici attraverso internet. • Nel corso dell'anno scolastico, le lezioni sono state espletate per un breve periodo iniziale in presenza , a seguire in modalità DID con l' utilizzo dell'App ZOOM, e della piattaforma ARGO. Si sono utilizzate metodologie quali: <u>Flipped classroom</u> (la lezione diventa compito a casa mentre il tempo in classe è usato per attività collaborative, esperienze, dibattiti e laboratori. In questo contesto, il docente non assume il ruolo di attore protagonista ma diventa, piuttosto, una sorta di facilitatore); <u>Problem posing/solving</u> (il metodo della didattica per problemi consente agli allievi di imparare a risolvere, con gradualità, problemi sempre più complessi che permettono loro di acquisire abilità cognitive di livello elevato). <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso :gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi</p>
--------------------	--

	<p>comparativa con la propria lingua. Il tutto è stato finalizzato :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi ; 2) Costruire mappe ;
<p>MEZZI E STRUMENTI VALUTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il manuale « Passion Restauration» è stato strumento di lavoro principale, integrato con l'attività personalizzata del discente su temi specifici. ● MATERIALI DIDATTICI: ● e-learning objects ● chat di gruppo ● videolezioni ● videoconferenze ● trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso piattaforme digitali ● impiego del registro di classe in tutte le funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica ● interazione su sistemi e app interattive educative digitali ● piattaforme educative ● restituzione degli elaborati tramite e-mail o Registro Elettronico ● Restituzione elaborati tramite mail o Registro Elettronico ● Lezioni registrate (RAI Scuola, Treccani, etc.) ● Documentari ● Filmati ● Materiali prodotti dall'insegnante ● YouTube <p><u>MODALITA' E TEMPI DELLE PROVE DISCIPLINARI</u></p> <p>Le modalità e i tempi delle prove somministrate in un numero congruo tale da fornire un quadro, il più fedele possibile, del percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi. Ogni docente si è avvalso delle tipologie più opportune tra quelle previste in sede di programmazione ad inizio anno scolastico, adattandole alle differenti modalità di insegnamento.</p> <p><u>VALUTAZIONE</u></p> <p>La nota ministeriale n° 53 del 03 marzo 2021 affida la valutazione alla competenze e alla lertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare. All'interno della DID possono configurarsi momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno della partecipazione al dialogo educativo (annotazioni di tipo valutativo, in forma numerica e/o di commento)</p> <p>Esempi di valutazione formativa:</p>

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">➤ test a tempo, verifiche e prove scritte, incluse simulazioni di prove d'esame, consegnate tramite classi virtuali, mail e simili➤ colloqui attraverso piattaforme rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni➤ partecipazione e coinvolgimento individuale➤ puntualità nel rispetto delle scadenze➤ cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati |
|--|--|

I tempi di consegna saranno molto distesi e poco perentori, considerata la particolare situazione emozionale dei nostri allievi.

Prof.ssa Gilda Lisena

Il docente

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	Ilaria Caprara
CLASSE	5Ac SERALE
LIBRO DI TESTO	P. Di Sacco, <i>Chiare lettere. Dall' Ottocento a oggi</i> , vol. 3, Bruno Mondadori.
MATERIALE DI CONSULTAZIONE	Appunti, fotocopie e PowerPoint perché la classe sceglie di non acquistare il testo.

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	<p>La classe è fortemente eterogenea sia in relazione all'area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socioculturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione intorno alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; un gruppetto ha limitate capacità cognitive supportate da buona volontà; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo, nonostante i molteplici interventi di supporto e le pause didattiche effettuate nel corso dell'anno. Pertanto, la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. In generale la frequenza discontinua ha inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.</p>
---	---

CONTENUTI

UDA 1 TECNICHE DI PRODUZIONE TESTUALE

- Analisi del testo letterario: comprensione (a quale genere appartiene, chi e quando lo ha scritto, trama), analisi (personaggi, ambientazione, narratore, tecniche narrative e stile), interpretazione (qual è il messaggio)
- Analisi del testo poetico: lettura, parafrasi, analisi strutturale-linguistica (strofe, rime), commento

UDA 2 LA NARRATIVA DELLA SECONDA META' DELL'800: REALISMO, NATURALISMO E VERISMO

- Caratteristiche generali del romanzo realista
- Aspetti generali della filosofia e del romanzo positivista

- Principi del Naturalismo

UDA 3 GIOVANNI VERGA E VERISMO

- Verismo

- Giovanni Verga

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura della novella *Rosso Malpelo* tratta da *Vita dei Campi*
- Lettura di un capitolo a scelta da “*i Malavoglia*”
- Riflessioni sullo sfruttamento minorile ieri e oggi

UDA 4 LA POESIA DELLA SECONDA META' DELL'800: SIMBOLISMO E DECADENTISMO

- Caratteristiche generali del Decadentismo
- Il simbolismo e i poeti parnassiani
- Lettura del sonetto *Vocali*, di Arthur Rimbaud
- Il mondo interiore: Freud e la psicanalisi

- Giovanni Pascoli

- 3) Biografia, ritratto letterario e opere
- 4) Lettura del testo *Il fanciullino che è in noi* tratto da *Il fanciullino*, stralci dei capitoli I e III

- Gabriele D'Annunzio

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura del testo *Il ritratto dell'esteta* tratto dal romanzo *Il piacere*, libro I, cap. 2

UDA 5 LE AVANGUARDIE

- Le avanguardie storiche: Futurismo, Espressionismo, Dadaismo, Cubismo e Surrealismo

- Filippo Tommaso Marinetti

- ❖ Lettura e analisi del *Manifesto del Futurismo*
- ❖ Lettura e analisi del *Manifesto della letteratura futurista*

UDA 7 LA POESIA DELLA PRIMA META' DEL '900

- Giuseppe Ungaretti

- Biografia, ritratto letterario e opere
- La poesia di guerra: lettura e analisi delle poesie *San Martino del Carso*, *Veglia*, *Natale*, *Soldati* tratti da *L'allegria*.
- Lettura e analisi della poesia *Mattina*

- Salvatore Quasimodo

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi della poesia *Ed è subito sera*

- Eugenio Montale

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi delle poesie *Spesso il male di vivere ho incontrato*, *Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*.

- Umberto Saba

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi della poesia *Città vecchia*

- Trieste: città di confine? Tra Saba e Svevo, tra Italia e Austria-Ungheria.

UDA 6 CRISI DEL SOGGETTO

- Caratteristiche generali del romanzo novecentesco
- Il mondo interiore: Freud e la psicanalisi

- Italo Svevo

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi del testo *Psico-analisi* tratto dal romanzo *La coscienza di Zeno*, capitolo VIII

- Luigi Pirandello

- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi del testo *Cambio treno* tratto dal romanzo *Il fu Mattia Pascal*, capitolo VII
- Lettura e analisi

UDA a piacere Città di confine e città di confine

- Approfondimento e riflessione sul concetto di “città di confine” alla luce dello studio della condizione di Trieste e il ruolo delle città/paesi di confine/confino del sud, tra Prima e Seconda guerra mondiale. Visione del film *Cristo si è fermato ad Eboli* (1975), diretto da Francesco Rosi. Condizione meridionale.

UDA a piacere La letteratura e il cibo

- Approfondimento della tematica con ricerche e materiale fornito dalla docente.
- Lettura e analisi di alcuni passi del *Manifesto della cucina futurista* di F. T. Marinetti e della novella *Un matrimonio ideale* di L. Pirandello.

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento ed organicità conoscono per grandi linee : le successioni temporali delle correnti letterarie dalla fine del Ottocento alla metà del Novecento ed i
-------------------	--

	contesti storici ad essi connessi; i principali autori della tradizione italiana anche in relazione ai movimenti culturali europei; in forma essenziale le linee guida di analisi di un testo letterario e poetico.
--	---

COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di comprensione, interpretazione e composizione di un testo argomentativo, con elementi di coerenza e coesione e di analisi di un testo poetico. Sanno usare con limitata capacità critica gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzano strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
-------------------	---

ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di effettuare ricerche, mettere ordine al proprio lavoro e rielaborare autonomamente le competenze acquisite; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
-----------------	--

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

METODOLOGIE	<p>Durante la fase di Didattica digitale integrata, imposizione necessaria per affrontare l'emergenza epidemiologica da Covid-19, sono stati concordati con gli studenti nuovi metodi di insegnamento ritenuti più efficaci. Infatti, sono state svolte video lezioni e le spiegazioni sono state supportate da PowerPoint, mappe concettuali e video proiettati tramite la condivisione dello schermo da parte del docente.</p> <p>Con il ritorno alle lezioni in presenza, si è privilegiato il metodo induttivo. Durante la lezione frontale, il cui obiettivo principale è "informare", sono stati stimolati interventi di riflessione più ampi rispetto agli argomenti trattati di volta in volta, che si concludevano con l'approfondimento personale degli studenti.</p> <p>La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni, finalizzata al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.</p>
MEZZI E STRUMENTI	La classe ha chiesto di non utilizzare il libro di testo. Per le lezioni frontali in presenza sono stati scelti e utilizzati schemi ed elaborati realizzati appositamente dalla docente tenendo in considerazione il livello degli studenti. Durante la fase della Didattica digitale integrata sono stati scelti supporti audio-visivi, mappe concettuali e PowerPoint creati dalla docente.

VERIFICHE E VALUTAZIONI	<p>Le verifiche sono servite a controllare, di volta in volta, il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella valutazione si è tenuto conto degli elementi relativi all'apprendimento scolastico, ma anche delle capacità espositive e della padronanza di un linguaggio tecnico di ciascuno. Sono state effettuate verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte sono state articolate in modo da presentare tre alternative, analisi del testo, tema argomentativo e tema di ordine generale. Le interrogazioni orali hanno valutato soprattutto i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà espositiva degli allievi.</p>
--------------------------------	---

Il docente
Ilaria Caprara

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Caprara Ilaria
CLASSE	5Ac SERALE
LIBRO DI TESTO	Zaninelli S., C. Cristiani, Attraverso i secoli. Dal Novecento ai giorni nostri. Classe Quinta, Atlas edizioni.
MATERIALE DI CONSULTAZIONE	Appunti, fotocopie e PowerPoint perché la classe sceglie di non acquistare il testo.

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	La classe è fortemente eterogenea sia in relazione all'area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socioculturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione intorno alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; un gruppetto ha limitate capacità cognitive supportate da buona volontà; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo, nonostante i molteplici interventi di supporto e le pause didattiche effettuate nel corso dell'anno. Pertanto, la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. In generale la frequenza discontinua ha inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.
---	--

CONTENUTI UDA 1 TRA OTTO E NOVECENTO

- La seconda rivoluzione industriale
- L'Europa nella "Belle époque"
- La società di massa
- La situazione internazionale a inizio secolo (Francia, Gran Bretagna, Russia, Impero Austroungarico, Impero tedesco, Stati Uniti, Giappone, Cina)
- L'Italia: situazione politica e sociale.
- L'età giolittiana. Approfondimento sulla figura di Giolitti attraverso le opinioni di Salvemini e Croce.

UDA 2 LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- Le cause della I guerra mondiale, gli schieramenti, l'Italia dalla neutralità all'intervento, principali eventi bellici, la Conferenza per la Pace di Parigi, le conseguenze. Approfondimento sulla condizione del soldato al fronte.
- La Russia: dal governo autoritario degli Zar alla Rivoluzione di febbraio, la Rivoluzione d'ottobre. La nascita dell'URSS.

UDA 4 IL MONDO FRA LE DUE GUERRE: TOTALITARISMI E CRISI ECONOMICA

- L'Europa dopo il primo conflitto: la svolta autoritaria
- Crisi governative: la "vittoria mutilata" e l'impresa di Fiume, lo Stalinismo, Cina e Giappone, la guerra civile in Spagna.
 - Le democrazie: Francia, Gran Bretagna e Stati Uniti.
- Il crollo di Wall Street, Roosevelt e il New Deal, Proibizionismo

UDA 4 LA GERMANIA: DALLA REPUBBLICA DI WEIMAR AL NAZISMO

- La Repubblica di Weimar
- Il piano Dawes e la crisi economica
- Il partito nazista e Hitler

UDA 4 L'ITALIA FRA LE DUE GUERRE: IL FASCISMO

- La crisi del dopoguerra
- La nascita del fascismo
- La marcia su Roma e Mussolini al governo
- Il delitto Matteotti e l'affermazione della dittatura
- L'Italia fascista: politica interna (le leggi, i Patti lateranensi, la politica economica), politica estera (la conquista dell'Etiopia e l'alleanza con la Germania)
- Schede di approfondimento sulla figura di Mussolini, sulla tavola di Mussolini, sul menù autarchico e sui progressi della cucina italiana durante il fascismo

UDA 5 LA GERMANIA TRA LE DUE GUERRE: IL NAZISMO

- Gli esordi di Hitler
- L'ascesa del partito e la conquista del consenso,
- La politica economica
- L'antisemitismo.
- La politica estera: l'Anschluss e la conquista dello spazio vitale
- Schede di approfondimento su Adolf Hitler, sulla tavola di Hitler e sull'introduzione dell'Eintopf, il piatto unico della domenica

UDA 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- 1939-1940 L'aggressione nazista alla Polonia
- Il nazismo conquista l'Europa
- L'entrata in guerra dell'Italia
- L'invasione della Russia
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti
- La Shoah
- Lo sbarco alleato in Italia e la caduta del Fascismo
- Sbarco degli alleati in Normandia e avanzata sovietica
- La resa della Germania e la sconfitta del Giappone
- La Resistenza
- Trieste e il dramma delle foibe
- Il secondo dopoguerra
- Il Referendum del 1946

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee: le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo dalla fine dell'Ottocento alla prima metà del Novecento; i principali fenomeni economico - sociali di Otto-Novecento; le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.
-------------------	---

COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
-------------------	---

ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo
-----------------	---

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

METODOLOGIE	<p>Durante la fase di Didattica digitale integrata, imposizione necessaria per affrontare l'emergenza epidemiologica da Covid-19, sono stati concordati con gli studenti nuovi metodi di insegnamento ritenuti più efficaci. Infatti, sono state svolte video lezioni e le spiegazioni sono state supportate da PowerPoint, mappe concettuali e video proiettati tramite la condivisione dello schermo da parte del docente.</p> <p>Con il ritorno alle lezioni in presenza, si è privilegiato il metodo induttivo. Durante la lezione frontale, il cui obiettivo principale è "informare", sono stati stimolati interventi di riflessione più ampi rispetto agli argomenti trattati di volta in volta, che si concludevano con l'approfondimento personale degli studenti.</p> <p>La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni, finalizzata al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.</p>
MEZZI E STRUMENTI	La classe ha chiesto di non utilizzare il libro di testo. Per le lezioni frontali in presenza sono stati scelti e utilizzati schemi ed elaborati realizzati appositamente dalla docente tenendo in considerazione il livello degli studenti. Durante la fase della Didattica digitale integrata sono stati scelti supporti audio-visivi, mappe concettuali e PowerPoint creati dalla docente.

VERIFICHE E VALUTAZIONI	Le verifiche sono servite a controllare, di volta in volta, il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella valutazione si è tenuto conto degli elementi relativi all'apprendimento scolastico, ma anche delle capacità espositive e della padronanza di un linguaggio tecnico di ciascuno. Sono state effettuate verifiche scritte e orali.
--------------------------------	--

Il docente Ilaria Caprara

Classe V CA serale

a.s. 2020/2021

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	prof. Angelantonio Tamborra
TESTO DI RIFERIMENTO	MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE EDIZ. GIALLA– Franco Tonolini, Giuseppe Tonolini, Annamaria Manenti Calvi– Ed. Minerva Scuola

CONTENUTI**Modulo I: Algebra**

- Raccordo con l'algebra: equazioni e disequazioni di I e II grado;
- Disequazioni algebriche intere e fratte;
- Sistemi di disequazioni;

Modulo II: Funzioni Esponenziale e Logaritmica

- Le funzioni;
- La funzione esponenziale: proprietà e grafico;
- La funzione logaritmica: proprietà e grafico;
- Equazioni esponenziali e logaritmiche;

Modulo III: Introduzione all'analisi

- L'insieme \mathbb{R} : richiami e complementi.
- Funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio e studio del segno.
- Funzioni polinomiali, razionali e irrazionali: calcolo del dominio.
- Limiti di funzioni reali di variabile reale.
- Funzioni continue e proprietà delle funzioni continue.
- Asintoti e grafico probabile di una funzione.

CONOSCENZE	Basi per lo studio di una funzione razionale intera e fratta e suo grafico
COMPETENZE	- Usare correttamente i procedimenti induttivi e deduttivi -utilizzare il lessico specifico della disciplina
METODOLOGIE MEZZI E STRUMENTI	Gli argomenti sono stati introdotti da lezioni frontali sia in dad che in presenza; il libro di testo ha rappresentato la traccia per proporre gli elementi didattici e le modalità di insegnamento a cui hanno fatto seguito strategie più operative del tipo: analisi di casi particolari, esercitazioni di gruppo e confronti.

Il Docente
Prof. Angelantonio Tamborra

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “Armando PEROTTI” – Bari

SCHEDE DISCIPLINARE

CLASSE: 5C (serale) A.S. : 2020/2021

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE: MANGIOLINO DOMENICO

LIBRO DI TESTO

CONTENUTI:

IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica Il piano di autocontrollo

SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO La sicurezza sul lavoro I rischi lavorativi nella ristorazione

I PRODOTTI E LE SPECIALITA' DEL NOSTRO TERRITORIO La tradizione gastronomica pugliese

APPROVVIGIONAMENTO La gestione dell'economato La gestione del magazzino

I MENU Stesura del menu Il menu per Banchetti

CATERING E BANQUETING Tecniche di catering e banqueting

LE AZIENDE RISTORATIVE Ristorazione commerciale; Ristorazione collettiva

IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE SONO STATI CONSEGUITI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Caratteristiche dei prodotti del territorio. Tecniche di catering e di banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Il sistema HACCP. Lessico e fraseologia di settore

COMPETENZE

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità

dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI È AVVENUTO MEDIANTE L'UTILIZZO DEI SEGUENTI:

METODOLOGIE

Centralità del testo Lettura guidata Lezione frontale ed interattiva/ lezione in laboratorio

STRUMENTI

Libro di testo/ laboratorio Lavagna Appunti/Dispense

ATTIVITA' LABORATORIALI

- 1- Orecchiette alla barese
- 2- Pancotto con rucola e pomodorini
- 3- filetto di baccalà fritto con pastella alla birra e semolino rimacinato
- 4- Risotto con funghi cardoncelli, pomodorini secchi e canestrato pugliese
- 5- Ceci e tria, purea di fave con cicorie
- 6- Torta sacher
- 7- Cartellate al vin cotto e dolci di mandorla
- 8- Panzerotti ripieni
- 9- Spigola in crosta di patate
- 10- Lasagna vegetariana e lasagna alla bolognese
- 11- Crespelle
- 12- Agnolotti con sugo di carne
- 13- Parmigiana
- 14- Sogliola alla mugnaia
- 15- Pasta sfoglia e pastiera napoletana

Il Docente Prof Mangiolino Domenico

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof.ri: STORIA-DTA-SALA-CUCINA
CLASSE	V CA serale

NUCLEO TEMATICO 1 – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

I CITTADINI E LE ISTITUZIONI

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Principi fondamentali

I parte – II parte – Il Presidente della repubblica- Il Parlamento – il Governo

Unione Europea – Il Parlamento Europeo- La Commissione Europea- Comitato Europeo

Legalita': evasione ed elusione.

NUCLEO TEMATICO 2 – Sviluppo sostenibile, ed. ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

NUCLEO TEMATICO 3: Cittadinanza digitale

L'IMPRESA DI QUALITA'

TEMI : Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari.

Le certificazioni aziendali in materia di sicurezza, ambiente, qualità, responsabilità sociale

Spid, Pec, Social network

COMPETENZE TRASVERSALI

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in economico, sociale e politico.

Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui.

Portare a termine gli impegni con responsabilità.

Individuare e rappresentare comportamenti miranti allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio.

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

CONOSCENZE	Storia della Costituzione repubblicana e caratteri Principi, diritti e doveri sanciti dalla Costituzione. L'ordinamento costituzionale. L'Unione europea e i suoi organi. La cittadinanza Europea. I reati tributari
	Le etichette di alimenti e acque, i marchi di qualità degli alimenti. Le certificazioni obbligatorie e facoltative, nazionali e internazionali. Certificazioni di qualità del prodotto e del processo Le certificazioni sulla sicurezza e salute
ABILITA'	Riconoscere le tappe e i caratteri della Costituzione. Spiegare i principi fondamentali e i diritti e i doveri sapendoli collegare alle problematiche attuali.
	Individuare organi e funzioni e gli strumenti di democrazia diretta.
	Riconoscere funzioni e compiti dell'U.E. e riconoscere il proprio status di cittadino europeo
	Riconoscere le differenze giuridiche tra evasione ed elusione
	Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta e adeguata delle etichette. Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa e le principali distinzioni. Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

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

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, lavori di gruppo.
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.
Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e
Verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

e dei sotto indicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non
Appunti e sintesi. Computer video lezioni ZOOM

I DOCENTI

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Classe V CA serale
a.s. 2020/2021

DISCIPLINA	D.T.A.R..
DOCENTE	prof. Michele Saponaro
TESTO DI RIFERIMENTO	Giuseppe Aiello "Le Imprese del Turismo" (Hoepli)

CONTENUTI

Modulo I: Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale.

La domanda turistica mondiale, europea e in particolar modo nazionale

Modulo II: Tecniche di marketing del prodotto turistico.

Il marketing del turismo e della ristorazione;

I prodotti turistici;

La domanda turistica e di ristorazione: segmentazione e mercato obiettivo (tranne i paragrafi 5.6- 5.7e 5.8)

L'analisi Swat

Modulo III: Redazione del business plan.

Il business plan: funzioni e regola per la redazione;

Il business plan: il piano economico finanziario.

Modulo IV: Normative di settore nazionali e comunitarie.

Caratteristiche generali dei contratti del turismo organizzato

Caratteristiche generali dei contratti di trasporto (in particolare il contratto aereo, ferroviario, crociera turistica e da diporto)

Modulo V: Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti

I vari Marchi di tutela e la rintracciabilità dei prodotti

I prodotti tipici locali: identità territoriale e marketing;

CONOSCENZE	-Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore -acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari -maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione
COMPETENZE	- saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche -saper interpretare e comprendere le tecniche di marketing seguite da aziende del settore turistico. -saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali -saper analizzare ed elaborare piani e programmi -saper cogliere l'evoluzione in atto nelle tecniche di gestione di una qualsiasi azienda del settore turistico. -saper lavorare in gruppo -utilizzare il lessico specifico della disciplina
METODOLOGIE MEZZI E STRUMENTI	Gli argomenti sono stati introdotti da lezioni frontali ed il libro di testo ha rappresentato la traccia per proporre gli elementi didattici e le modalità di insegnamento a cui hanno fatto seguito strategie più operative del tipo: analisi di situazioni e di documenti aziendali, esercitazioni di gruppo e confronti.

Il Docente

Prof. Michele Saponaro_____

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

I docenti hanno utilizzato diversificate metodologie per rendere efficace e razionale l'acquisizione di nuove conoscenze e produrre una trasformazione stabile nelle conoscenze, competenze, capacità dell'alunno.

In particolare, la linea metodologica comune è stata:

- partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze;
- privilegiare i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- verificare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

I docenti hanno coinvolto il gruppo-classe con le seguenti modalità:

- lavoro collettivo (lezione frontale, dialogata e interattiva);
- lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione);
- attività laboratoriali.

Sono stati utilizzati sussidi audiovisivi, materiali strutturati e non, libri di testo e non, dizionari, quotidiani, periodici, supporti multimediali, attrezzature di laboratorio e il Web.

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Verifiche

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

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<input type="checkbox"/> Componimenti	<input type="checkbox"/> Relazioni su attività svolte
<input type="checkbox"/> Relazioni	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Sintesi	<input type="checkbox"/> Interventi
<input type="checkbox"/> Questionari aperti	<input type="checkbox"/> Discussione su argomenti di studio
<input type="checkbox"/> Questionari a scelta multipla	
<input type="checkbox"/> Testi da completare	
<input type="checkbox"/> Esercizi	
<input type="checkbox"/> Soluzione problemi	

Numero prove scritte effettuate durante l'anno scolastico: almeno 1 per trimestre, almeno 2 per pentamestre.

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

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

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

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.

Per la valutazione di educazione civica il consiglio di classe ha proceduto a valutare gli atteggiamenti:

- disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico
- sostegno alla diversità sociale e culturale, stili di vita
- promozione ad una cultura di pace e non violenta
- disponibilità a rispettare la privacy degli altri, responsabilità in campo ambientale

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
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.
- DID

Valutazione degli alunni in DDI

Nella didattica integrata 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 DDI le modalità valutative proprie della didattica in presenza. A tal proposito nel processo di valutazione durante l'emergenza Covid-19, il consiglio di classe ha preso in considerazione i seguenti criteri valutativi:

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

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

- prove sincrone (corrispondenti a prove orali) in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- prove asincrone (corrispondenti a prove scritte) e affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto.

11. ATTIVITA' DI RECUPERO

- 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

12. ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI (art 10 comma 1 lettera a)

Prima parte del colloquio: art 18 comma 1 lettera a O.M. n° 53 del 03/03/2021

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (quelle individuate dall'allegato C dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021). **L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe su indicazione dei docenti** delle discipline individuate (Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva e Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica) **entro il 30 aprile 2021**. L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica **entro il 31 maggio 2021**.

Elenco candidati interni

Alunno	Traccia Elaborato
1	1
2	2
3	3
4	4
5	1
6	2
7	3
8	4
9	1
10	2
11	3
12	4
13	1
14	2
15	3
16	4
17	1
18	2
19	3

Allegato C: Tipologie tracce assegnate ai candidati.

**13. TESTI SELEZIONATI PER LA DISCUSSIONE DURANTE IL COLLOQUIO E GIA' OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO
ART. 18 OM n°53 del 03/03/2021**

	AUTORE	TITOLO	TIPOLOGIA
1	GIOVANNI VERGA	ROSSO MALPELO	NOVELLA
2	GABRIELE D'ANNUNZIO	IL PIACERE	TESTO IN PROSA
3	GIUSEPPE UNGARETTI	NATALE	LIRICA
4	EUGENIO MONTALE	SPESSE IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO	LIRICA
5	LUIGI PIRANDELLO	IL FU MATTIA PASCAL	TESTO IN PROSA
6	GIUSEPPE UNGARETTI	VEGLIA	LIRICA
7	GIUSEPPE UNGARETTI	MATTINA	LIRICA

Allegato D: Documenti per lo studente

**14. NODI CONCETTUALI
(ART 18 COMMA 3 LETTERA C OM n°53 del 03/03/2021)**

Il consiglio di classe, in considerazione del rapporto interdisciplinare ha individuato i seguenti nodi tematici:

- 1- ALLERGIE E INTOLLERANZE
- 2- TRADIZIONI E TERRITORIO
- 3- DISORDINI ALIMENTARI
- 4-LA TAVOLA DEI POTENTI DEL 1900

15. CORRISPONDENZA VOTI ESPRESSI IN QUARANTESIMI CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI

COLLOQUIO	
VOTI IN QUARANTESIMI	voti
1	-
2	0,5
4	1

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Caprara Ilaria	Italiano e Storia	

<i>Capasso Antonella</i>	Inglese	
<i>Lisena Gilda</i>	Francese	
Saponaro Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Tamborra Angelo Antonio	Matematica	
<i>Scarlato Maria Giuseppina</i>	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
<i>Spano Maria</i>	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	
<i>Mangiolino Domenico</i>	Enogastronomia Settore Cucina	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa -----)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

16. ELENCO ALLEGATI

Allegato A – *Griglia di valutazione colloquio*

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

Allegato C - *Documenti per lo studente*

Allegato D - *Tipologie tracce assegnate ai candidati*

Allegato Riservato n.1

ALLEGATI

ALLEGATO A

Griglia di valutazione della prova orale

I.P.S.S.A.R. A. PEROTTI - COMMISSIONE N. _____

ALUNNO _____ classe _____ Data _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA PROVA				

La COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ALLEGATO B

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



**I.P.S.S.A.R. “A. PEROTTI”
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

**PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali
per l’Orientamento D.lgs. n.62/2017**

RELAZIONE FINALE

Docente tutor: Mangiolino Domenico

**ALLEGATO C
TIPOLOGIE TRACCE ASSEGNATE AI
CANDIDATI**

ALLEGATO D

DOCUMENTI PER LO STUDENTE

ALLEGATO

Riservato