



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

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003258 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. 53 del 3 marzo 2021)

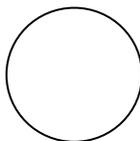
Classe 5[^] Sez. CA

Istituto Professionale

**Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA-ARTICOLAZIONE CUCINA**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Scalone Maria Giovanna

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 "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera-articolazione-Cucina").
3. Quadro orario: "Tecnico dei servizi per enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".
4. Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; composizione del Consiglio di classe; variazione del C.d.c. 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 già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno.
14. Nodi concettuali.
15. Elenco Allegati.

Il presente documento redatto ai sensi dell'art.9 O.M. n°10 del 16/05/2020, redatto in conformità alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la Commissione d'esame.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio-economiche territoriali e nazionali. L'Istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti comuni i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in “Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera”*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti professionali i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Sa agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;
- Sa integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Sa attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: *“Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”*

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti alla 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:

1. Enogastronomia: Cucina
2. Servizi di sala e di vendita
3. 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 in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera)

A conclusione del percorso di studio quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", 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 alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**3. QUADRO ORARIO “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E
L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”**

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

| CLASSI | 1° BIENNIO | | 2° BIENNIO | | ULTIMO ANNO |
|--|------------|---------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | PRIMA | SECONDA | TERZA | QUARTA | QUINTA |
| ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA” | | | | | |
| ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO | | | | | |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 4 di cui 1 in presenza ITP | 3 di cui 1 in presenza ITP | 3 DI CUI 2 in presenza ITP |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; | | | 4 | 5 | 5 |
| Cittadinanza e Costituzione | | | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e vendita | | | ////////// | 2 | 2 |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore cucina | | | 6+1 | 4+1 | 4 |
| TOTALE ORE | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 |
| AREA INDIRIZZO | | | (14 + 3 Inglese, Spagnolo) | (14 + 3 Inglese, Spagnolo) | (14 + 3 Inglese, 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.

La legge 20/08/2019 n.92 recante "introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", stabilisce all'art.2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di istituto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, che l'orario non potrà essere inferiore a 33 ore annue da svolgere nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. In via ordinaria esse sono svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da uno o più docenti della classe.

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".

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^CA Enogastronomia Settore Cucina:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

| ALUNNI | |
|--------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Numero totale alunni 15 di cui n. 11 maschi e n. 4 femmine.

Nella classe è presente un alunno DSA di cui si allega plico riservato.

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

Descrizione della classe:

Gli alunni in elenco risiedono tutti nei comuni di: Bari, Modugno, Bitritto e Triggiano.

La classe è formata da 15 alunni tutti provenienti dalla 4^{CA} dello scorso anno e adeguatamente integrati.

La frequenza all'attività didattica è stata nel complesso abbastanza regolare, tranne che per coloro che per esigenze sanitarie hanno accumulato un maggior numero di assenze. Il livello di socializzazione è sempre stato buono e gli alunni hanno sempre assunto un comportamento educato e rispettoso sia nei confronti dei docenti sia nei rapporti interpersonali.

Il contesto, positivo dal punto di vista del clima e della disponibilità al dialogo educativo, ha continuato ad essere abbastanza produttivo anche di fronte alla difficile situazione creatasi con l'emergenza sanitaria. Ciascun alunno, a modo proprio, ha dimostrato la capacità di saper cogliere gli stimoli offerti dai docenti nel tentativo di ricostruire una modalità di scuola che comunque potesse arricchirli e contribuire a "leggere" se stessi nella complessità della realtà; nonostante le svariate difficoltà emotive e pratiche si sono abbastanza adoperati, infatti, per mantenere il contatto con gli insegnanti partecipando alla didattica online che è stata semplificata e rimodulata, rispetto a quella in presenza, al fine di poter curare principalmente il rapporto con gli studenti e sostenerli.

Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle capacità individuali e all'impegno profuso da ciascuno.

Infatti, si possono individuare tre fasce:

- alla prima, appartiene un numero esiguo di alunni il cui impegno è risultato assiduo e che si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo, efficace e produttivo, dimostrando capacità di rielaborazione personale. Forniti di buoni strumenti di base, hanno lavorato con impegno, dimostrando interesse in tutti gli ambiti disciplinari. Taluni alunni, in termini di competenze, hanno raggiunto, un notevole livello di preparazione e sono in grado di rielaborare le conoscenze acquisite, dimostrandosi in grado di realizzare collegamenti pluridisciplinari;
- alla seconda fascia, la più nutrita, appartengono allievi il cui impegno è stato non sempre continuo e, a volte, opportunistico, che hanno acquisito conoscenze discrete. In termini di competenze, opportunamente stimolati, sanno confrontare e collegare gli argomenti studiati in ambito disciplinare, con alcuni riferimenti pluridisciplinari;
- gli alunni di terza fascia, a causa di lacune pregresse, per la discontinuità e superficialità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento accettabile, sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base, che nelle capacità rielaborative ed espositive.

Partecipazione delle famiglie:

Le famiglie si sono mostrate collaborative dimostrando di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Il coordinatore di classe ha creato un gruppo WhatsApp con i docenti e uno con 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

Fin da subito l'Istituto "A. Perotti" ha messo in atto tutte le strategie necessarie per un avvio e uno svolgimento dell'anno scolastico in totale sicurezza in applicazione del "*Piano Scuola 2021*", introdotto con decreto del Ministro dell'Istruzione n.39 del 26/06/2020. Le attività didattiche sono partite con modalità che assicurassero il giusto equilibrio tra contenimento dei rischi e presenza in aula. L'Istituto, inoltre, si è subito adoperato per assicurare lo svolgimento delle lezioni in DDI per i 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 in aula per l'attività laboratoriale, per i disabili e per gli alunni BES al fine di 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. La classe 5CA, per la quasi totalità degli alunni, si è avvalsa della DDI.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

| Disciplina | Docente | |
|---|----------------|-----------------|
| | COGNOME | NOME |
| Italiano e Storia | Scalone | Maria Giovanna |
| Inglese (1 ^a lingua) | Lopez | Roberta |
| Spagnolo (2 ^a lingua) | Sapienza | Elisabetta |
| Matematica ed informatica | Eramo | Maria Gabriella |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Savino | Francesca |
| Scienze e cultura degli alimenti | Patruno | Grazia |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina | Cantarella | Antonia |

| | | |
|---|---------|----------|
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita | Carulli | Adolfo |
| Scienze Motorie e sportive | Massari | Nicola |
| Religione Cattolica/ Attività alternativa | Leone | Gianvito |

Docente coordinatrice: prof.ssa Scalone Maria Giovanna

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 | Scalone Maria Giovanna | Scalone Maria Giovanna | Scalone Maria Giovanna |
| Inglese (1 ^ 1 lingua) | Alberti Chiarastella | Alberti Chiarastella | Lopez Roberta |
| Spagnolo (2 ^ 1 lingua) | Sapienza Elisabetta | Sapienza Elisabetta | Sapienza Elisabetta |
| Matematica ed informatica | Petrosino Celestina | Petrosino Celestina | Eramo Maria Gabriella |
| Diritto e tecniche amministrative della ricezione | Gisotti Francesco | Tullo Luigi | Savino Francesca |
| Scienze e cultura degli alimenti | Spagnulo Grazia | Patruno Grazia | Patruno Grazia |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina | Caputo Francesco | Caputo Francesco | Cantarella Antonia |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita | //////// | Turchiano Giovanni | Carulli Adolfo |
| Scienze Motorie e sportive | Massari Nicola | Massari Nicola | Massari Nicola |
| Religione Cattolica/ Attività alternativa | Pesce Buonamico Loredana | Pesce Buonamico Loredana | Leone Gianvito |

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

All'articolo 12 dell'O.M. n.53 del 03/03/2021, "Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per a.s. 2020/2021" si legge:

- 1) le commissioni d'esame sono costituite da due sottocommissioni, composte ciascuna da sei commissari appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame, con presidente esterno unico per le due sottocommissioni;
- 2) i commissari sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri: a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al consiglio di classe; b) i commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline. In ogni caso, è assicurata la presenza del commissario di italiano nonché del/dei commissario/i delle discipline di indirizzo di cui all'allegato C della succitata ordinanza.

- 1-Prof.ssa Scalone Maria Giovanna
- 2-Prof.ssa Lopez Roberta
- 3-Prof.ssa Sapienza Elisabetta
- 4-Prof.ssa Patruno Grazia
- 5-Prof.ssa Cantarella Antonia
- 6-Prof. Savino Francesca

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 più che 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 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.

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 sono fatte proprie dal Consiglio di classe e si riportano qui di seguito.

SCHEDA DISCIPLINARE DI ITALIANO

DOCENTE: Scalone Maria Giovanna

Libro di testo: "Chiare lettere" 3, Paolo Di Sacco. Appunti, fotocopie, materiale vario in formato elettronico.

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL NATURALISMO E IL VERISMO

Il Positivismo e la sua diffusione

Il Naturalismo: Edmond e Jules de Goncourt

Lettura dei testi: *Prefazione a Germinie Lacerteux*;

Émile Zola

Lettura dei testi: *Osservazione e sperimentazione* (Il romanzo sperimentale); *L'inizio dell'Assemoir* (L'ammazzatoio)

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Il pensiero, la poetica e la tecnica narrativa

Vita dei Campi: *Rosso Malpelo*

I Malavoglia: *La famiglia Toscano*

Mastro Don Gesualdo: *La morte di Gesualdo*

IL DECADENTISMO

La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento

Le poetiche del Decadentismo (sintesi)

La poesia simbolista francese: Baudelaire

Lettura del testo: *Corrispondenze*

La narrativa decadente (sintesi)

I temi dell'alimentazione nell'immaginario letterario:

Controcorrente di Huysmans: *Il disgusto del cibo normale*

GABRIELE D' ANNUNZIO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'estetismo de *Il piacere*

Il superomismo e il panismo

Le Laudi, Alcyone: *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI

La vita, le opere

Il pensiero e la poetica

Myrica: *X agosto, Lavandare, Novembre, Il lampo*

La grande proletaria si è mossa

LE AVANGUARDIE

Le Avanguardie storiche (sintesi)

Il Futurismo: Marinetti

Manifesto del Futurismo, Manifesto della cucina futurista

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'Umorismo: *La differenza fra umorismo e comicità, la vecchia imbellettata*

Le Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*

Il fu Mattia Pascal: *Pascal porta i fiori alla propria tomba* (cap.XVIII)

Uno, nessuno e centomila

L'ETA' CONTEMPORANEA

L'ERMETISMO-UNGARETTI

La vita, le opere e la poetica

L'Allegria: *Veglia, San Martino del Carso, Soldati*

Primo Levi tra memoria, scienza e letteratura: *Se questo è un uomo*, poesia introduttiva al romanzo

Giuseppe Tomasi di Lampedusa: *Il Gattopardo, Banchetti principeschi*

UDA: LA GUERRA

Lettere e poesie di guerra

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere i movimenti letterari dalla fine dell'Ottocento al Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea.

Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore.

Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dall'esame di stato.

Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

COMPETENZE

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.

Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.

Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dall'esame di stato.

Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

ABILITA'

Operare confronti e sintesi disciplinari.

Operare collegamenti interdisciplinari.

Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come introduzione, integrazione e sintesi degli argomenti trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni, interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici per Dad.

VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso la produzione di testi, prove strutturate e semistrutturate, microinterrogazioni e interrogazioni, analisi delle schede sui testi.

Le verifiche formative hanno determinato per gradi, se ed in quale misura gli alunni abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati. La valutazione sommativa ha tenuto conto soprattutto dei progressi realizzati dall'alunno; i ragazzi sono stati tempestivamente informati sia del voto sia dei criteri con cui esso è stato attribuito, anzi, sono stati sollecitati ad autovalutarsi e a motivare il proprio giudizio.

La docente
Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

SCHEDE DISCIPLINARE DI STORIA

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

Libro di testo: Vivere nella storia 3, M. Montanari, appunti, fotocopie, materiale vario in formato elettronico.

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

La seconda rivoluzione industriale

La borghesia al potere, il socialismo

La rivoluzione dei consumi

La Belle Époque e la società di massa

L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Italia 1861. La formazione dello Stato

Sviluppo e crisi. I governi della sinistra

L'emigrazione. Gli scioperi nelle campagne

Unificare l'Italia anche in cucina

Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale

La rivolta della fame

L'età giolittiana

Documento: *Pregiudizi contro gli immigrati*

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale

La prima fase della guerra

L'Italia in guerra

Il 1917: un anno di svolta
La fine della guerra
IL MONDO NEL PRIMO DOPOGUERRA
L'Europa ridisegnata
I mandati in Medio Oriente
Il declino europeo e il primato americano
I REGIMI TOTALITARI
L'ascesa del fascismo in Italia
La dittatura fascista in Italia
La Germania e il nazismo
LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA
La Seconda guerra mondiale
La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza
La Shoah
UDA: LA GUERRA
L'inferno delle trincee; documenti iconografici
STORIA DELL'ALIMENTAZIONE
L'ideologia dell'Italia rurale durante il fascismo
L'alimentazione in guerra
Globalizzazione dei costumi alimentari

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, a causa di pregresse lacune di ordine espressivo e culturale e mediocre applicazione allo studio, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere le principali caratteristiche del lavoro storiografico. Conoscere, comprendere e analizzare i principali fenomeni economici e sociali di Otto-Novecento. Distinguere le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.

COMPETENZE

Saper argomentare oralmente e per iscritto sulle questioni storiografiche. Comprendere e analizzare cause e conseguenze economiche e sociali dei principali avvenimenti di Otto-Novecento. Saper argomentare oralmente e per iscritto sui problemi socio-economici di storia dell'età industriale.

ABILITA'

Operare sintesi e collegamenti disciplinari. Operare relazioni di tipo interdisciplinare.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come problematizzazione, spiegazione e argomentazione dei temi storici trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni; interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi.

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è consolidato il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani, video e strumenti elettronici per Dad.

VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso la produzione di testi, prove strutturate e semistrutturate, microinterrogazioni e interrogazioni, analisi delle schede sui testi.

Le verifiche formative hanno determinato per gradi, se ed in quale misura gli alunni abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati. La valutazione sommativa ha tenuto conto soprattutto dei progressi realizzati dall'alunno; i ragazzi sono stati tempestivamente informati sia del voto sia dei criteri con cui esso è stato attribuito, anzi, sono stati sollecitati ad autovalutarsi e a motivare il proprio giudizio.

La docente

Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

SCHEDA DISCIPLINARE

| | |
|----------------|---|
| DISCIPLINA | LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (INGLESE) |
| DOCENTE | Prof.ssa Lopez Roberta |
| LIBRO DI TESTO | Well done – Cooking di Catrin Elen Morris - ELI |

1. Situazione della classe (livelli raggiunti):

La classe è costituita essenzialmente da due fasce di livello: la maggior parte degli alunni si attesta su un livello base, pochi alunni hanno raggiunto un livello intermedio.

CONTENUTI:

Module 1: SAFETY PROCEDURES

HACCP
FOOD TRANSMITTED INFECTIONS
FOOD CONTAMINATION RISKS

Module 2: NUTRITION

THE EATWELL PLATE
THE MEDITERRANEAN DIET
ALTERNATIVE DIETS
ORGANIC FOOD
GENETICALLY MODIFIED FOOD
SLOW FOOD
FUTURE FOOD

Module 3: CAREER PATH

HOW TO BECOME A CHEF
HOW TO BECOME A SOMMELIER
NEW PROFESSIONAL FIGURES: THE WATER SOMMELIER AND THE OIL SOMMELIER

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

| | |
|-------------------|---|
| CONOSCENZE | Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale; Lessico di settore codificato da organismi internazionali; Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore; Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo; Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. |
| COMPETENZE | Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi. |
| CAPACITA' | Utilizzare lessico e fraseologia di settore; Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa; Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. |

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

| |
|--|
| METODOLOGIE |
| Approccio comunicativo-funzionale. |
| Realizzazione di mappe e schemi grafici e verbali. |
| Descrizione orale con stimolo all'interazione verbale. |
| Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici. |
| Presentazione delle strutture morfosintattiche rilevate nei testi specialistici. |
| Visione di video con attività di "note-taking" relativi al settore di indirizzo. |
| STRUMENTI |
| Libro di testo formato cartaceo e digitale |
| Lavagna |
| Video |

Verifiche e criteri di valutazione:

La valutazione è stata:

- formativa con lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo procede nell'apprendimento e nell'assimilazione. Le verifiche sono servite come utile strumento per tarare la programmazione disciplinare sui reali livelli di competenza e di acquisizione di abilità degli alunni, oltre che agli stessi per modificare o rielaborare il proprio metodo di studio, stimolando anche i processi. Questa valutazione si è collocata all'interno delle attività didattiche e ha concorso a determinare lo sviluppo successivo.
- sommativa con lo scopo di rilevare la corretta acquisizione dei contenuti e lo sviluppo e raggiungimento di competenze e abilità, in crescita rispetto alle situazioni di partenza, attraverso prove soggettive e non strutturate (prove operative, colloqui), prove oggettive (simulazioni guidate, prove strutturate, semi strutturate, questionari) e/o altre tipologie di prove.

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Sono stati anche oggetto di osservazione e valutazione:

- Attenzione e partecipazione.
- Comportamento.
- Acquisizione e consapevolezza del metodo di studio.
- Impegno verso i doveri, a scuola e a casa.
- Continuità nello studio.

Le prove di verifica sia scritte che orali sono state funzionali a quanto previsto in fase di programmazione. Le verifiche orali relative alla microlingua hanno privilegiato l'aspetto comunicativo della lingua più che l'accuratezza grammaticale.

6. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti

Pause didattiche in itinere che hanno permesso agli alunni in difficoltà di recuperare gli argomenti trattati mentre gli altri hanno avuto l'occasione di approfondire gli stessi argomenti.

La Docente

Prof.ssa Roberta Lopez

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| DISCIPLINA | LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (SPAGNOLA) |
| DOCENTE | Prof.ssa Elisabetta Sapienza |
| LIBRO DI TESTO | NUEVO EN SU PUNTO Ed Hoepli |

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo SABOREANDO ESPANA

| | |
|---|---|
| Costumbres alimenticias españolas/italianas (recetas) | Los regimenes alimentarios : la dieta mediterranea y la piramide de los alimentos |
| Gastromapa de España – las tapas | Designación de productos de calidad |

Modulo 2: Titolo SALUD E HYGIENE EN COCINA

| | |
|--|-------------------------------|
| Normas higiénicas para los profesionales de cocina | Las intolerancias |
| Reglas HACCP | Las alergias |
| La contaminación de los alimentos | Comida lenta ys comida rápida |

Modulo 3: Titolo LA RESTAURACION

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| La comida rápida | El servicio de banqueting |
| La comida para llevar | El servicio de catering |
| El bufè | |

Ad integrazione del testo in adozione, inoltre, state effettuate letture di approfondimento tratte da documenti veri e/o altri testi ed alcune dispense dell'insegnante su alcuni temi quali:

Ricette tipiche di tapas e piatti della tradizione quali:

paella; tortilla, gazpacho, pulpo a la gallega, patatas bravas y salsa alioli, cocido maragato/madrileño; arroz con leche, tarta de santiago, torrijas, churros, gazpacho, pipirrana y ajoblanco; arepas

Altre letture ad integrazione del testo (tratte per lo più dal testo Al Gusto Ed Hoepli)

alergia e intolerancia; la cocina sin gluten; - comida rápida vs comida lenta- , la contaminación de los alimentos; La designacion de los productos de calidad; la alta cocina, La comida rápida; El restaurante más antiguo del mundo; Fresc Co; comida para llevar; los productos de calidad; - los hábitos de comida de los españoles- La dieta mediterránea; los regímenes alimentarios

CONOSCENZE

- Conoscere l'organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;
- Conoscere il lessico di settore;
- Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua spagnola e del linguaggio specifico del settore;
- Conoscere gli aspetti socio-culturali dei paesi ispanici, riferiti in particolare al settore di indirizzo;
- Conoscere in lingua gli argomenti inerenti alla dieta mediterranea, ai vari stili di vita, alla presentazione dei piatti della tradizione gastronomica spagnola, al mondo della ristorazione in generale, dalla tipologia di ristorazione alle regole dell'Haccp e igiene e sicurezza in cucina.

COMPETENZE

- Avere padronanza lessicale e capacità espositiva il più articolata e disinvolta possibile e sempre meno mnemonica
- Saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi

CAPACITA'

- Avere capacità di analisi e comprensione dei testi di carattere professionale
- Essere capaci di applicare in maniera autonoma le conoscenze acquisite nella disciplina e di quest'ultima con le altre
- Aver capacità di utilizzo del lessico e della fraseologia di settore;
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in spagnolo relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

- Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante le seguenti:

METODOLOGIE

Si è privilegiato il metodo induttivo, un approccio comunicativo-funzionale, si sono realizzate mappe concettuali e schemi grafici e verbali.

La lezione frontale è stata utilizzata per dare informazioni e per formalizzare nozioni. Non sono mancati momenti dedicati ad una riflessione grammaticale sui meccanismi linguistici, anche attraverso un'analisi comparativa con la propria lingua

Si è data rilevanza alla centralità del testo, alla lettura guidata, alla lezione interattiva; lettura e analisi di testi scritti e orali anche reali riguardanti l'ambito professionale, attività di comprensione, sintesi, traduzione e produzione; esercizi di revisione e rinforzo delle strutture linguistiche; verifiche scritte (questionari, traduzioni, riassunti; verifiche orali (esposizione dei contenuti)

STRUMENTI

Libro di testo, testi reali, lavagna, appunti, mappe dizionario bilingue online e non, video e file di ascolto e strumenti per la didattica a distanza

VALUTAZIONE

La valutazione è stata di tipo formativa e sommativa in cui si sono tenuti conto degli indicatori quali: conoscenze; comprensione; espressione ed autonomia oltre all'attenzione e alla partecipazione, al comportamento; all'acquisizione e consapevolezza del metodo di studio e all'impegno verso i doveri, a scuola e a casa e alla continuità nello studio. Sono state somministrate prove soggettive e non strutturate (prove operative, colloqui), prove oggettive (simulazioni guidate, prove strutturate, semi strutturate, questionari) e/o altre tipologie di prove.

La Docente

Prof.ssa Elisabetta Sapienza

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO | <i>DISCIPLINA E TECNICA DELLE AZIENDE RICETTIVE</i> Prof.ssa Savino Francesca <i>IMPRESE TURISTICHE ED ALBERGHIERE AUTORE:</i> <i>G. AIELLO ed. HOEPLI VOL 3</i> |
|--|--|

CONTENUTI

IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

- Evoluzione del marketing e sue tendenze
- Metodologie e strumenti di marketing turistico
- Marketing razionale, emozionale e dello spirito
- Le fasi del marketing management
- Tipologia di enti ed organismi nazionali, internazionali ed europei del turismo integrato
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico -ricettive: tipologia di mercati, segmentazione della clientela

MARKETING STRATEGICO-OPERATIVO

- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle attività di marketing e marketing virale
- Strumenti di pianificazione e programmazione: marketing plan e budget
- Metodologie e tecniche di promozione territoriale: la destinazione turistica
- Il sistema informativo di marketing
- Tecniche di analisi SWOT, posizionamento del mercato e di posizionamento mentale

-Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

-Tecniche di marketing mix

-Procedure di una business idea

TURISMO E TERRITORIO

marketing turistico e territoriale, destinazione ITALIA

Prodotti tipici locali, marchi di qualità

Procedure di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità

Metodi di commercializzazione: BIO, KM 0 ecc.

ETICA E DIRITTI NEL TURISMO

-il turismo sostenibile e responsabile

PARTE DI PROGRAMMA ANCORA DA SVOLGERE DAL 15/05/21 FINO AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO: Contratto di vendita di pacchetti di viaggio: responsabilità ed inadempimenti

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

| | |
|-------------------|--|
| CONOSCENZE | <p>-Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>-Agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico</p> <p>Obiettivi raggiunti in maniera piu' che discreta sulla base dell'impegno costante profuso da ciascun discente, dall'interesse attivo.</p> |
| COMPETENZE | <p>-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>-Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Culinary Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>-Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>-Contribuire alle strategie di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>Obiettivi raggiunti in modo quasi discreto per la risoluzione di problemi non complessi in situazioni ben note.</p> |
| CAPACITA' | <p>- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore turistico con particolare riguardo agli aspetti culturali, enogastronomici utilizzando il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> |

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

METODOLOGIE

Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), dibattiti, uso sovente di mappe concettuali, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Nel sussiego del quadrimestre vi è stato l'utilizzo di strategie didattiche digitali quali: decision making, brainstorming, lezione partecipata multimediale su piattaforma zoom, riassunti di lezioni svolte su argo did.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Libri di testo, PC, fotocopie illustrative.

VALUTAZIONI FORMATIVE E SOMMATIVE

La valutazione formativa, in ciascuno dei due periodi dell'anno scolastico, è stata eseguita con 2 prove scritte e 2 orali. Oltre all'exkursus curriculare, come risultato sommativo, si tiene conto di discussione guidata su piattaforma ZOOM, assegnazioni di compiti domestici su piattaforma argo did up e web chat con relativa correzione dei risultati.

Il Docente

Prof.ssa FRANCESCA SAVINO

SCHEDA DISCIPLINARE

| DISCIPLINA | EDUCAZIONE CIVICA |
|--------------------------------|--|
| Docenti e discipline coinvolte | Prof.ssa Savino F.: Discipline e tecnica delle aziende ricettive Prof.ssa Scalone M. G.: Storia Prof.ssa Cantarella A.: Lab. di Servizi Enog. - Settore Cucina Prof. Carulli A.: Lab. di Servizi Enog. - Settore Sala |

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

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

L'IMPRESA DI QUALITA'

TEMI

Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari.

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

| COMPETENZE TRASVERSALI | |
|-------------------------------|---|
| | <p>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.</p> <p>Individuare e rappresentare comportamenti miranti allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio.</p> |

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 |

| | |
|--|---|
| | <p>Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta e adeguata delle etichette.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle certificazioni per l'impresa e le principali distinzioni.</p> <p>Riconoscere gli elementi basilari delle certificazioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.</p> |
|--|---|

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.ssa Francesca Savino
 Prof.ssa Maria Giovanna Scalone
 Prof.ssa Antonia Cantarella
 Prof. Adolfo Carulli

| | |
|----------------|--|
| DISCIPLINA | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| DOCENTE | Prof.ssa GRAZIA PATRUNO |
| LIBRO DI TESTO | <p>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"</p> <p>Enogastronomia-Sala e Vendita</p> <p>A.MACHADO</p> <p>POSEIDONIA SCUOLA</p> |

CONTENUTI:

| | |
|------------------|---|
| MODULO 1: | Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione |
| U.D. 1.1: | Cibo e religioni |
| U.D. 1.2: | I nuovi prodotti alimentari |
| | |
| MODULO 2: | Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata |
| U.D. 2.1: | Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo |
| U.D. 2.2: | Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche |
| U.D. 2.3: | Tipologie dietetiche |

| | |
|------------------|--|
| | |
| MODULO 3: | La dieta nelle principali patologie |
| U.D. 3.1: | Malattie cardiovascolari |
| U.D. 3.2: | Diabete mellito |
| U.D. 3.3: | Iperlipidemie |
| U.D. 3.4: | Obesità e disturbi alimentari |
| | |
| MODULO 4: | Titolo: Igiene degli Alimenti |
| U.D. 4.1: | Contaminazione degli alimenti |
| U.D. 4.2: | Tossinfezioni ed infezioni alimentari |
| U.D. 4.3: | Prevenzione igienico-sanitaria ed HACCP |
| U.D. 4.4: | Qualità degli alimenti |

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

| | |
|-------------------|--|
| CONOSCENZE | Conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, dietetici, nutrizionali e igienico sanitari. Tali obiettivi sono stati raggiunti in misura differenziata sulla base dell'impegno e dell'interesse di ciascun discente e del suo coinvolgimento. |
| COMPETENZE | Acquisizione dei concetti scientifici di base che presiedono ad una adeguata quanto igienica preparazione e ad una corretta alimentazione, predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche. |
| CAPACITA' | Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti igienici e dietetici. |

Il perseguimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di quanto segue:

| |
|--|
| <p>METODOLOGIE Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali e DID), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Gli alunni sono stati guidati gradualmente all'esame dei fenomeni così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti.</p> |
| <p>STRUMENTI Libro di testo - testi scientifici, sintesi appositamente elaborate.</p> |

Il Docente
Prof.ssa Grazia Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

“Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina”

DOCENTE: Cantarella Antonia

QUADRO ORARIO: n. 4 ore settimanali

LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria C, Edizioni Plan

CONTENUTI

Il cibo come esperienza culturale
Il territorio
Gli alimenti
La qualità alimentare
La ristorazione
Il menu e la carta
La compilazione del menu
Organizzazione del personale del settore cucina
Tecniche di cucina
Tecniche di pasticceria
La sicurezza
Il sistema HACCP
L'igiene nella ristorazione
Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari
Il catering
Il banqueting
Il servizio a buffet

ATTIVITÀ LABORATORIALI SVOLTE

Pancotto con pomodorini e rucola
Polpette di pane con salsa di pomodoro al basilico
Melanzane ripiene
Bruschette vegetariane
Pasta di semola di grano duro
Orecchiette alla barese
Baccalà fritto in pastella
Filetto di sgombro ai carciofi
Le cartellate
Grano pestato
Timballo di cicorielle
Fondo bianco comune
Gli impasti di base: le paste lievitate "La Pizza"
La paella Valenciana
Bisque di crostacei
Risotto ai cardoncelli, pomodoro secco e canestrato pugliese
Fondo comune bianco di vitello
Ceci e tria
Fave e cicorie
La torta Sacher
I Panzerotti pugliesi
Spigola in crosta di patate
Sogliola alla mugnaia
La pasta fresca all'uovo

Le lasagne vegetariane
Salsa besciamella
Polpo alla Luciana
La tiella barese
La focaccia barese
Il calzone di cipolla
Torta Paris Brest
Crema diplomatica
Tortino al cioccolato
Crespelle con ricotta e pere e salsa al cioccolato
La salsa di pomodoro
La parmigiana di melanzane
Lasagne alla bolognese
Crema bavarese
Crème caramel
Panna cotta

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

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali
Organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Utilizzare le giuste tecniche di lavorazione
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

ABILITÀ

Individuare i prodotti tipici di un territorio
Realizzare piatti con prodotti del territorio
Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali
Spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione
Elaborare menù e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti
Progettare menu per tipologia di eventi
Applicare tecniche di preparazione, cottura e conservazione ai diversi prodotti gastronomici
Produrre impasti, impasti lievitati, creme e farce, torte e dolci
Riconoscere le caratteristiche delle farine
Preparare diverse tipologie di pasta e gnocchi
Preparazione di lievitati
Preparare dolci lievitati e non
Cuocere correttamente gli alimenti vegetali
Mondare, tagliare e preparare correttamente gli ortaggi
Cuocere le uova
Montare correttamente la panna
Individuare la funzione del burro negli impasti di base
Eseguire le operazioni di preparazione e taglio delle carni
Eseguire le operazioni di preparazione prima della cottura e del consumo dei prodotti ittici
Preparare impasti di base della pasticceria
Preparare una bagna per dolci
Simulare l'organizzazione della brigata di cucina
Simulare un piano di HACCP
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di allergie ed intolleranze alimentari

Simulare eventi di catering e banqueting

CONOSCENZE

Il cibo come bisogno fisiologico ed esperienza culturale

Concetto di alimentazione/cucina come espressione della cultura e delle tradizioni

La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT)

Le aziende ristorative

Principali tipi di menu e carte

Cereali: pasta e gnocchi, impasto dei prodotti lievitati, dolci

Prodotti ortofrutticoli: ortaggi, frutta, conservazione, frutta secca in pasticceria, cotture

Funghi: caratteristiche, conservazione, controlli al check-in e prima dell'uso, impieghi in cucina

Cacao: pianta del cacao, burro di cacao e cacao in polvere, cioccolato, controlli e conservazione, impieghi in cucina e pasticceria

Uova: caratteristiche, classificazione, conservazione, proprietà funzionali, cotture

Latte e prodotti lattiero-caseari: tipologie di latte, panna (tipologia e montatura), impiego di panna e latte in cucina e pasticceria, burro (caratteristiche, impieghi in cucina e pasticceria, ruolo negli impasti), yogurt, mascarpone, ricotta, formaggi.

Carni: generalità, classificazione conservazione

Prodotti ittici: valutazione della freschezza, conservazione e trasformazione

Bavaresi: caratteristiche e tipologie

La sicurezza sul lavoro

Il pacchetto igiene

La rintracciabilità dei prodotti alimentari

Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazioni, descrizione delle fasi

Simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante

L'igiene nella ristorazione

Cura e igiene della persona

Ambienti: igiene e sicurezza

Attrezzature: igiene e sicurezza

Prodotti alimentari: igiene e sicurezza

Le allergie e le intolleranze alimentari

Il catering

Il banqueting

Il servizio a buffet

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

METODOLOGIE

La metodologia si è basata su situazioni stimolo, sulla gradualità degli interventi e la ripetizione dei gesti per il consolidamento dell'apprendimento attraverso attività individuali e di gruppo.

Gli argomenti di studio sono stati proposti attraverso l'elaborazione di schede tecniche, per sintetizzare gli argomenti trattati, lezioni frontali e attività dimostrative pratiche.

Tutti gli alunni sono stati coinvolti attivamente per stimolare in loro l'interesse, il coinvolgimento emotivo e la reciproca collaborazione. Lo spirito competitivo è stato mantenuto nei limiti di un corretto e leale confronto, teso all'affermazione delle proprie capacità più che al superamento di quelle dei compagni.

STRUMENTI

Attività laboratoriali, libri di testo, schede tecniche, mappe concettuali, stage.

VALUTAZIONE

La valutazione ha avuto lo scopo di accertare il livello di apprendimento, l'efficacia, degli interventi educativi e le strategie didattiche utilizzate.

La valutazione si è attuata attraverso verifiche orali e verifiche tecnico-pratiche.

Nella valutazione si è tenuto conto del livello iniziale di ogni singolo alunno, si è osservato il lavoro svolto nelle lezioni di laboratorio, dell'approccio al lavoro, dell'autonomia raggiunta, delle conoscenze specifiche e della buona presenza dello studente (divisa in ordine e completa, pulizia personale ecc..).

Inoltre, sono stati presi in considerazione sia gli aspetti cognitivi (quello che l'alunno ha appreso e come lo ha riferito o eseguito), sia aspetti non cognitivi (l'interesse dimostrato, la partecipazione, l'attenzione, il comportamento, il grado di socializzazione).

Il docente

Prof.ssa Antonia Cantarella

SCHEDA DISCIPLINARE DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Libro di testo usato: Sala- Bar e Vendita per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomica, Oscar Galeazzi (autore).

LEZIONI EFFETTUATE:

GENERALE DEI FONDAMENTI DI SALA/BAR

I vari componenti della brigata di sala;

I requisiti del personale di sala;

Mise en place in sala;

I vari tipi di servizi in sala: all'inglese, alla francese (diretto e indiretto), all'italiana, alla gueridon, al buffet e servizio in camera;

DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

Presentazione

Esame visivo

Esame olfattivo

Esame gusto-olfattivo

Considerazioni finali

Temperature di servizio del vino

Abbinamento cibo-vino

LE NUOVE FORME DELLA RISTORAZIONE

Il catering

Il catering: soggetti coinvolti e tipologie

Il trasporto dei pasti

I buoni pasto

Il banqueting

Le diverse forme di banqueting

Il banqueting manager

Come organizzare un evento

Il contratto

La scheda evento

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

La tipicità come elemento strategico

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

REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

Presentazione
Prodotti tipici, cucina e vini delle regioni d' Italia
Il turismo enogastronomico

I COCKTAIL MONDIALI

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

In relazione alla programmazione curriculare sono stati eseguiti i seguenti obbiettivi cognitivi:

CONOSCENZE

L'alunno conosce:
-I ruoli professionali della brigata di sala;
-Come effettuare la mise en place;
-I vari tipi di servizio in sala;
-La classificazione dei vini da tavola, IGT, DOC, DOCG;
-Come stappare una bottiglia di vino;
-Abbinamento cibo vino;
-I prodotti tipici, cucina e vini più conosciuti delle regioni d'Italia;
-Le bevande inerenti la preparazione dei cocktail mondiali;
-Conoscenza dei cocktail internazionali;

COMPETENZE

-di svolgere tutti i tipi di servizio che si svolgono in sala ristorante;
-di preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
-di preparare molti cocktail riconosciuti dall'associazione barman internazionale (IBA);
-di presentare una bottiglia di vino;
-di consigliare l'abbinamento cibo vino;

ABILITA'

La presente programmazione consente all'alunno di poter operare nell'ambito della sala ristorante e bar.

L'alunno ha le conoscenze professionali per poter operare in diverse categorie di d'alberghi e ristoranti dove si effettuano diversi tipi di mise en place e servizi di sala. Inoltre, avendo la conoscenza dei cocktail internazionali può lavorare anche in strutture dotate di un bar oppure in un bar stesso.

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

METODOLOGIE:

Lezioni tecniche di gruppo in classe e in DID

STRUMENTI:

Libro e appunti dettati lezione per lezione.

Il docente
Prof. Adolfo Carulli**SCHEDA DISCIPLINARE DI MATEMATICA**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 3

| | |
|------------------|--|
| DOCENTE | Eramo Maria Gabriella |
| LIBRO DI TESTO | Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Vol.4 Tonolini F. Tonolini G. Manenti Calci G. Zibetti Minerva |
| ABILITÀ/CAPACITÀ | <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici • Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico |
| CONOSCENZE | <p>MODULO 1: Equazioni e disequazioni di primo grado (richiami). Equazioni di 2° grado (richiami). Disequazioni di secondo grado (richiami). Disequazioni frazionarie (richiami). Funzioni e relazioni</p> <p>MODULO 2 Definizione di funzione, classificazione e rappresentazione. Definizione di intervallo e intorno completo, destro e sinistro. Proprietà specifiche di alcune funzioni. Campo di esistenza di una funzione (intera, fratta, razionale) Intersezione di una funzione con gli assi. Studio del segno di una funzione</p> <p>MODULO 3 Introduzione al concetto di limite. Limite finito e infinito per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \infty$. Limite destro e sinistro. Alcuni teoremi sui limiti. Alcune forme di indecisione e loro risoluzione. Funzioni continue e discontinue. Punti di discontinuità di una funzione. Calcolo di limiti. [Infiniti e infinitesimi]. Asintoti di una funzione: verticali, orizzontali, obliqui.</p> <p>MODULO 4 Le derivate</p> |

| | |
|-------------|--|
| | Ricerca dei punti di massimo, minimo lo studio del segno della derivata prima Individuare dal grafico gli elementi qualitativi dell'andamento di una funzione |
| METODOLOGIE | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative Learning • Problem solving • Esercitazioni guidate pratiche • Didattica a Distanza |
| STRUMENTI | <ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schede di lavoro |

Il docente

Prof.ssa Maria Gabriella Eramo

SCHEDA DISCIPLINARE DI SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Prof. Massari Nicola

Libro di testo "PIU' MOVIMENTO slim" – Marietti scuola

CONTENUTI:

- MODULO 1:** POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE
nei limiti del possibile, in ottemperanza alle regolamentazioni Covid
- MODULO 2:** VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)
nei limiti del possibile, in ottemperanza alle regolamentazioni Covid
- MODULO 3:** IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO
U.D. 3.1: il sistema anaerobico alattacido
U.D. 3.2: il sistema anaerobico lattacido
U.D. 3.3: il sistema aerobico
U.D. 3.4: il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.
- MODULO 4:** LA RICERCA DEL BENESSERE / le dipendenze/ IL DOPING
U.D. 4.1: La dieta dello sportivo
U.D. 4.2: il benessere in contrasto con le dipendenze
U.D. 4.3: pratiche dopanti
- MODULO 5:** TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO
U.D. 5.1: i traumi nello sport
U.D. 5.2: elementi di primo soccorso
- MODULO 6:** STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE
U.D. 6.1: l'Italia sportiva nella storia
U.D. 6.2: Personaggi ed eventi sportivi di grande influenza sociale

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 consapevolezza delle potenzialità dell'organismo (corpo e psiche inscindibili), nel rispetto dell'ambiente e all'insegna dell'igiene e salute personale. Conoscenza dei grandi personaggi ed eventi della storia dello sport che abbiano influenzato la società. |
| COMPETENZE | la maggiore fruizione delle tematiche "teoriche", a causa delle contingenze covid, ha creato migliore consapevolezza dell'importanza della "prevenzione" per il futuro, sia personale che della collettività, grazie anche alla salute del corpo e al rispetto per chi si è battuto per una società migliore attraverso lo sport. |
| 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 (quando possibile). Verifiche orali e ricerche sul web e sui giornali. Utilizzo massivo della piattaforma Argo e videolezioni in fase emergenziale. |

e dei sottoindicati:

| |
|--|
| STRUMENTI |
| Spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza (ove possibile). Eventuali strumenti audio-visivi in aula. In periodo emergenziale si è ricorso esclusivamente a device e strumenti applicabili. |

Il docente
Prof. Nicola Massari

SCHEDA DISCIPLINARE DI RELIGIONE CATTOLICA

Prof. GIANVITO LEONE

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.

- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

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

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

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

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

Il Docente
Prof. Gianvito Leone

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

Segue tabella riepilogativa:

| Disciplina | Lezione frontale | Lezione interattiva | Lavoro di gruppo | Lavoro in coppie d'aiuto | Lavoro per fasce di livello | Problem solving | Discussione guidata | Attività laboratoriali |
|-----------------------------|------------------|---------------------|------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------|------------------------|
| Italiano/storia | X | X | X | X | | X | X | |
| Lab. Enogas. Sala e vendita | X | X | | | | | | |
| Lingua inglese | x | X | X | X | | | X | |
| Lingua spagnola | X | X | | | | | | |
| DTASR | X | X | | | | | | |
| Matematica ed informatica | X | X | X | X | | X | X | |

| | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|
| Scienza e cultura degli alimenti | X | X | X | | | X | | |
| Scienze motorie | X | X | | | | | | |
| Religione | X | X | | | | | | |
| Lab. Serv. Enogas. cucina | X | X | X | X | | X | X | X |

Attrezzature e materiali didattici

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

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE 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">• Componenti• 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 una nel trimestre e due nel pentamestre.

Criteria per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il C.d.C. 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.

Particolare attenzione è stata dedicata alla valutazione relativa al periodo della didattica a distanza che ha tenuto conto della peculiarità della situazione, infatti elementi essenziali sono stati considerati la partecipazione alle attività e l'impegno dimostrato.

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 valutato le seguenti competenze:

- disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico;
- sostegno alla diversità sociale e culturale e ai differenti stili di vita;
- promozione di una cultura di pace e non violenza;
- 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 Educazione Civica acquisito attraverso l'insegnamento trasversale della materia;
- DDI

Valutazione degli alunni 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

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 e organizzato
- ◆ Esercitazioni guidate
- ◆ Stimoli all'autocorrezione

12. ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI

Prima parte del colloquio: art.18, comma 1, lettera A, O.M. 53 del 03/03/2021

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (**Scienze e cultura degli alimenti e Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore cucina**). L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal Consiglio di Classe tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime (allegato C dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021) **entro il 30 aprile 2021**. Il Consiglio di Classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti di riferimento per posta elettronica **entro il 31 maggio 2021**.

Discipline: **Scienze e cultura degli alimenti e Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore Cucina.**

TABELLA ASSEGNAZIONE TRACCIA

| COGNOME | NOME | TIPOLOGIA | DOCENTE DI RIFERIMENTO |
|---------|------|-----------|------------------------|
| | | B | Cantarella Antonia |
| | | A | Cantarella Antonia |
| | | A | Cantarella Antonia |
| | | A | Cantarella Antonia |
| | | B | Cantarella Antonia |
| | | C | Cantarella Antonia |
| | | A | Patruno Grazia |
| | | C | Patruno Grazia |
| | | C | Patruno Grazia |
| | | A | Patruno Grazia |
| | | C | Patruno Grazia |
| | | C | Patruno Grazia |
| | | B | Patruno Grazia |

Allegato C: tracce elaborati

13. TESTI SELEZIONATI PER LA DISCUSSIONE DURANTE IL COLLOQUIO GIÀ OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO.

(Art.18, comma 1, lettera b, O.M. n.53 del 03/03/2021)

| | AUTORE | TITOLO | TIPOLOGIA |
|----|--------------------|---|-----------|
| 1. | PRIMO LEVI | <i>SE QUESTO È UN UOMO</i> | POESIA |
| 2. | JORIS-KARL HYSMANS | <i>IL DISGUSTO DEL CIBO NORMALE, CONTROCORRENTE</i> | PROSA |
| 3. | GIOVANNI PASCOLI | <i>X AGOSTO, MYRICA</i> | POESIA |
| 4. | GIOVANNI VERGA | <i>ROSSO MALPELO, VITA DEI CAMPI</i> | PROSA |
| 5. | LUIGI PIRANDELLO | <i>IL TRENO HA FISCHIATO, NOVELLE PER UN ANNO</i> | PROSA |
| 6. | GIUSEPPE UNGARETTI | <i>VEGLIA, IL PORTO SEPOLTO</i> | POESIA |

Allegato D: documenti per lo studente

14. NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI PROPOSTI AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO

(art.18 comma 1 lettera c O.M.n.53 del 03/03/2021)

| |
|--|
| <u>Nodi concettuali interdisciplinari</u> |
| ALIMENTAZIONE E BENESSERE |
| IL LAVORO |
| LA GLOBALIZZAZIONE |

15. ELENCO ALLEGATI

Allegato A - Griglia 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 - Tracce elaborati.

Allegato D - Documenti per lo studente

Allegato E – elenco candidati esterni

Allegato Riservato n.1

Il documento del Consiglio di Classe è stato condiviso ed approvato all'unanimità nella seduta del Consiglio di Classe del 10/05/2021.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

| <i>COMPONENTE</i> | <i>DISCIPLINA</i> | <i>FIRMA</i> |
|--------------------------|--|---------------------|
| SCALONE Maria Giovanna | Italiano e Storia | |
| LOPEZ ROBERTA | Inglese | |
| SAPIENZA Elisabetta | Spagnolo | |
| SAVINO Francesca | Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva | |
| ERAMO Maria Gabriella | Matematica e Informatica | |
| PATRUNO Grazia | Scienze degli Alimenti | |
| CANTARELLA Antonia | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina | |
| CARULLI Adolfo | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita | |
| MASSARI Nicola | Scienze Motorie e sportive | |
| LEONE Gianvito | Religione cattolica | |

IL DOCENTE COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
