



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"
Bari

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003261 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- 03 /03/2021)

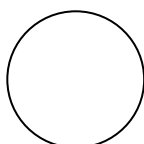
Classe 5[^]C Sez. B

**Istituto Professionale
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA**

Docente Coordinatore:

Prof.ssa Katia Moro

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 di Enogastronomia - Sala e vendita”)
3. Quadro orario: “Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”.
4. Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).
5. Elenco dei commissari interni.
6. Memorandum per i candidati.
7. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).
8. Schede disciplinari relative a tutte le materie.
9. Metodologie, mezzi e strumenti.
10. Valutazione: Verifiche e criteri di 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. Elenco Allegati

Il presente documento, redatto ai sensi ART. 10 O.M. 53 DEL 03/03/ 2021 illustra il percorso formativo compiuto dalla classe e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

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

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali.

L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

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

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

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

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

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

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

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

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

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

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

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

Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione dei SERVIZI SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore Enogastronomia)

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, deve conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32
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 compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	5	5
Cittadinanza e Costituzione					
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			////////////////////	2	2
TOTALE ORE	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
AREA INDIRIZZO					
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.
- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

Al termine del primo biennio, lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi sala e vendita" e "Accoglienza turistica", con aree di indirizzo in varia misura differenziate le une dalle altre, ad eccezione di lingua francese o spagnolo che ricadono nell'area di indirizzo ed è comune a tutti e tre i corsi.

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

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.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^C sez B:

Enogastronomia: cucina

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

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

Numero totale alunni 18 (di cui maschi n. 11 e femmine n.07)

N. 2 studenti risultano avere un PEI, solo uno con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali.
(Allegato Riservato)

Caratteristiche della classe

La classe è costituita da 18 alunni, di cui 11 maschi e 7 femmine. Risulta ben integrata e amalgamata avendo realizzato un proficuo percorso di crescita a partire dal terzo anno rispetto al quale si registrano significative evoluzioni. La classe ha evidenziato negli anni una frequenza costante con ridotte fasi di discontinuità dimostrando un impegno e una partecipazione crescente nonostante la presenza di esigenze lavorative per molti di loro e nonostante la complessità dell'anno scolastico in corso a causa della situazione pandemica. La provenienza degli alunni infatti è eterogenea e poiché un ampio gruppo proviene da paesi limitrofi ha preferito evitare l'utilizzo di mezzi di trasporto per raggiungere la scuola. Nonostante ciò hanno affrontato la didattica a distanza con assiduità e senso di responsabilità che ha premesso loro di raggiungere gli obiettivi prefissati.

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

Relativamente all'ambito socio - economico e culturale di provenienza si evince una certa eterogeneità della classe che si assesta su un livello medio - alto. Anche chi ha mostrato difficoltà legate alle condizioni economiche familiari non ne è stato condizionato nei risultati perché è riuscito comunque a superarli con l'impegno necessario.

Situazione di partenza

La classe sin dall'inizio dell'anno scolastico ha avuto un atteggiamento compatto e uniforme per metodo di studio, profitto e applicazione. Il Consiglio di classe ha da subito evidenziato l'elevato spessore dell'impegno profuso e la maturità dimostrata. Sono state messe in atto strategie e iniziative atte a gratificare la partecipazione e a stimolare e motivare ulteriormente l'interesse e l'approfondimento anche per i pochi che hanno continuato a dimostrare difficoltà e lacune.

Frequenza, partecipazione e impegno

La classe ha evidenziato negli anni una frequenza quasi sempre regolare a parte casi di malattia o particolari esigenze familiari. La partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso sostenuta da una buona motivazione all'apprendimento sostenuta da un proficuo atteggiamento di collaborazione che a partire dal gruppo trainante si è esteso a tutto il gruppo classe.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Rispetto alla situazione di partenza il gruppo classe ha realizzato un significativo percorso di crescita e maturazione tanto che tutti gli studenti, pur permanendo qualche situazione di deficit, hanno conseguito risultati accettabili e in molti casi più che accettabili. La classe può essere suddivisa in tre gruppi: un primo ristretto gruppo che ha raggiunto ottimi risultati, un secondo che rappresenta la maggioranza della classe ha raggiunto un profitto globalmente sufficiente e in molti casi più che discreto e solo un esiguo numero ha ottenuto risultati che sfiorano la sufficienza. Sul piano del comportamento ha mantenuto da sempre un atteggiamento molto rispettoso nei riguardi del contesto scolastico, con ampia dose di autocontrollo e capacità di sapersi gestire autonomamente superando via via anche i residui casi di immaturità. Anche nel corso della didattica a distanza tutti gli studenti hanno dimostrato uno spiccato senso di responsabilità e di resilienza. Per quanto riguarda il percorso di PCTO i risultati sono stati più che apprezzabili e si è manifestato un coinvolgimento attivo e consapevole. Tali attività che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studio hanno coinvolto tutti gli studenti e sono state vissute ed interpretate sempre in modo corretto e proficuo oltre che opportuno. Per l'emergenza

Covid 19 alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso; per questo la scuola si è premurata di organizzare attività di alternanza in presenza all'interno dell'Istituto, sostituendosi alle aziende.

Partecipazione delle famiglie:

Le famiglie sono state costantemente informate sull'andamento didattico-disciplinare e sulla frequenza dei propri figli. L'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19 non ha permesso incontri in presenza.

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

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

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 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 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 in aula per l'attività laboratoriale, per i disabili e 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 5CB, per la quasi totalità degli alunni, si è quasi sempre avvalsa della DDI preferendola alla modalità di lezione in presenza.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Moro	Katia
Inglese (1^ lingua)	Tota	Simona
Francese (2^ lingua)	Semeraro	Francesca
Matematica	Calabrese	Alfredo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Perna	Rocca Maria
Scienze e cultura degli alimenti	Patrino	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Rago	Michele
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano	Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno didattico	Bochicchio Paterno	Salvatore Riccarda

Docente coordinatrice: prof.ssa Moro Katia

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/20	A.S. 2020/2021
Italiano e Storia	Annese Mariateresa	Annese Mariateresa	Moro Katia
Inglese (1^ lingua)	Battista Addolorata	Battista Addolorata	Tota Simona
Francese (2^ lingua)	Semeraro Francesca	Semeraro Francesca	Semeraro Francesca
Matematica	Calabrese Alfredo	Calabrese Alfredo	Calabrese Alfredo
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Angarano Angela	Perna Rocca Maria	Perna Rocca Maria
Scienze e cultura degli alimenti	Sistino Annalisa	Patrino Grazia	Patrino Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Saulle Teresa	Rago Michele	Rago Michele
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		Turchiano Giovanni	Turchiano Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Massari Nicola	Massari Nicola	Massari Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico Loredana	Pesce Buonamico Loredana	Leone Gianvito
Sostegno didattico	Gianguialano Francesco Giorgio Nunzio Pio	Paterno Riccarda Rossano Antonella Russo Candida Leda	Paterno Riccarda Bochicchio Salvatore

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

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

1) le commissioni d'esame sono costituite da due sottocommissioni, composte ciascuna da 6 commissari appartenenti all'Istituzione scolastica sede d'esame, con Presidente esterno unico per le 2 sottocommissioni.
2) I commissari sono designati dai competenti Consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri: a) i commissari sono designati dai docenti appartenenti ai Consigli di classe; b) i commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra 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 Moro Katia
- 2-Prof.ssa Tota Simona
- 3-Prof.ssa Perna Rocca Maria
- 4-Prof.ssa Patruno Grazia
- 5-Prof.re Rago Michele
- 6-Prof.re Massari Nicola
7. Prof.ri Paterno Riccarda, Bochicchio Salvatore (sostegno didattico)

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 particolarmente distinto per assiduità e continuità nello studio e partecipazione attiva e matura al dialogo educativo e che pertanto dimostra di padroneggiare pienamente le conoscenze. Una fascia media, formata dalla maggior parte degli studenti, che si è impegnata in modo adeguato per cui ha acquisito conoscenze sufficienti per qualcuno e molto più che sufficiente per altri che hanno aggiunto una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Infine una fascia molto esigua formata da alunni che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente.

COMPETENZE Una buona parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e 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 piena maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. 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 rappresentano parte integrante del Documento

I.P.S.S.A.R. “A. PEROTTI”

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa MORO KATIA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco “Chiare Lettere”, vol. 3 Ediz. Scolastiche Bruno Mondadori

CONTENUTI

Tre proposte per la modernità

Positivismo, Naturalismo, Verismo: il contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali
La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento

GUSTAVE FLAUBERT

- “Madame Bovary” – capitolo VII – *Il matrimonio fra noia e illusioni*

GIOVANNI VERGA

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- “I Malavoglia” – *La famiglia Toscano* (capitolo I).
- “Vita dei campi” - *Rosso Malpelo*

Il panorama culturale del primo Novecento:

Il Decadentismo caratteristiche e tematiche

Prosa e poesia del Decadentismo:

CHARLES BAUDELAIRE

- “I fiori del male” – *Corrispondenze*

GABRIELE D’ANNUNZIO

- La vita e il percorso delle opere
- “Il piacere” – *Il ritratto dell’esteta*
- “Le vergini delle rocce” – *Il programma del superuomo*
- “Alcyone” – *La pioggia nel pineto*

GIOVANNI PASCOLI

- La vita e il percorso delle opere
- La poetica del “fanciullino”
- “Il fanciullino” – *Il fanciullo che è in noi*
- “Myricae”: temi e linguaggio

- Analisi delle poesie: *Arano, X Agosto, Il gelsomino notturno.*

Le avanguardie:

- Le avanguardie storiche: l'Espressionismo, il Surrealismo e il Dadaismo
- Il Futurismo: le innovazioni di Filippo Tommaso Marinetti: *Il Manifesto tecnico della letteratura futurista*
- Approfondimento: La cucina Futurista
- **ALDO PALAZZESCHI**
- "L'incendiario" – *E lasciatemi divertire*
- Il crepuscolarismo
- **CAMILLO SBARBARO**
- "Pianissimo" – *Taci, anima stanca di godere*

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e la poetica
- "L'Allegria" analisi poesie: *Veglia, Fratelli, Soldati.*

Il romanzo nel Novecento: Caratteristiche

FEDOR DOSTOEVSKIJ

- "Delitto e Castigo" – *Delitto e fuga*

ITALO SVEVO

- La vita e la poetica
- Il tema dell'Inetto
- Tre romanzi: Una Vita- Senilità- La Coscienza di Zeno
- "La Coscienza di Zeno" - *Il fumo, Psico-analisi*

LUIGI PIRANDELLO

- La vita e la poetica: l'Umorismo
- Vita- Forme: il tema delle "maschere"
- Saggio "L'Umorismo" Parte II, capitolo II "*La vecchia imbellettata*"
- "Novelle per un anno", *Il treno ha fischiato*
- "Il fu Mattia Pascal": trama, struttura e temi. Analisi del brano: *Adriano Meis*
- "Uno, nessuno e centomila": trama, struttura e temi. Analisi del brano: *Il naso di Moscarda*

UDA: LA GUERRA. Lettere e poesie di guerra.

CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del 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
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche simili
	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto.

COMPETENZE	Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
	Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.
ABILITÀ	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, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni. L'attivazione della DID ha reso necessaria la condivisione di materiale in ppt per facilitare l'apprendimento, accompagnato da regolari videolezioni.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi vari. La didattica ha seguito le Ordinanze regionali emanate.

Il Docente

Moro Katia

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B /Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Moro Katia
LIBRO DI TESTO	“Vivere nella storia. Dal Novecento a oggi, 3”, Massimo Montanari. Editori Laterza

CONTENUTI

L'Italia tra Ottocento e Novecento

Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra
Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale
L'età giolittiana
Approfondimento: l'emigrazione

La Grande guerra e la rivoluzione russa

La prima guerra mondiale
La fine della guerra. L'Europa ridisegnata
La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS

I regimi totalitari europei

L'ascesa del fascismo in Italia
La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa
La dittatura fascista in Italia
La Germania dalla crisi al nazismo
L'URSS di Stalin
Approfondimento: i campi di concentramento

La Seconda guerra mondiale

Hitler aggredisce l'Europa. Inizia la Seconda guerra mondiale
Il mondo in guerra. URSS, USA e Giappone nel conflitto
La fine della guerra
Approfondimento: la Resistenza

Il mondo bipolare

Il mondo diviso: USA e URSS
Le due Europee
L'Italia ricostruita
Approfondimento: la Costituzione e l'Unione Europea

UDA: LA GUERRA. L'inferno della trincea. Documenti iconografici.

Storie settoriali

L'alimentazione durante il fascismo: la battaglia del grano e l'autarchia
Il cibo di guerra

La cucina futurista

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

CONOSCENZE	I discendenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
COMPETENZE	I discendenti, 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
CAPACITÀ	I discendenti, 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	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. Con l'attivazione della DDI si è dato spazio a lavori in Power point e ppt. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e schemi di sintesi forniti dal docente e lavori in power point o in ppt .

Il docente
Moro Katia

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Lingua e civiltà Inglese
DOCENTE	Prof.ssa Simona Tota
LIBRO DI TESTO	C.E.Morris, "Well Done" (catering:cooking and service), 2016, Eli.

CONTENUTI

MODULE 1: CATERING IN THEORY

HEALTH and SAFETY:

- the H.A.C.C.P: definition, origins, practice, and technology
- Hazards in Food Production: BIOLOGICAL, PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARDS
- the H.A.C.C.P. PRINCIPLES
- Food transmitted infections and food poisoning

MODULE 1.2: FOOD CONTAMINATION

WHAT IS FOOD CONTAMINATION:

- Risks and preventive measures: bacterium botulinus, clostridia, bacterial growth
- The main Bacteria affecting food: bacillus cereus, campylobacter, E.coli, listeria, salmonella, staphylococcus aureus
- Risks involving: flour, cereals, bakery products and nuts
- Risks involving: fruit and vegetables
- Risks involving: mushrooms
- Risks involving: fish products

MODULE 2: DIET AND NUTRITION

- The Eatwell Plate and the 5 Colors of Health
- Organic Food and GMOs
- The Mediterranean Diet and its Food Pyramid

MODULE 2.2 DIET AND HEALTH DISORDERS

- Food allergies and intolerances
- Eating disorders

MODULE 2.3 ALTERNATIVE DIETS

- The macrobiotic Diet
- Vegetarianism
- Veganism
- The Raw-Food Diet
- Fruitarianism
- The Dissociated Diet

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

CONOSCENZE	Conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali: BUONA
COMPETENZE	BUONE risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti al proprio

	ambito professionale.
CAPACITA'	Le capacità comunicative di comprensione, inserimento e di collaborazione, soprattutto nella didattica a distanza, si attestano su livelli DISCRETI per la maggioranza degli alunni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di: libro di testo, video-lezioni interattive, ripasso grammaticale con relativi esercizi.

METODOLOGIE
Lettura, traduzione, analisi e commento di testi proposti dal libro di testo in uso Esercizi mirati alla verifica di lessico assimilato e comprensione del testo Creazione di presentazioni multimediali su argomenti trattati Esercitazioni di Listening Comprehension Short conversations
STRUMENTI
Libro di testo, elementi multimediali, computer-aided teaching techniques.

Il Docente
Simona Tota

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	Semeraro Francesca
LIBRO DI TESTO	PASSION RESTAURATION (ZANOTTI - PAOUR, ED .S, MARCO)

CONTENUTI:

MODULO 1.0: PRECIS D' HISTOIRE

MODULO 1.1: LA CUISINE AVANT LA REVOLUTION

MODULO 1.2: LA REVOLUTION FRANCAISE

MODULO 1.3: L'EPOQUE DE NAPOLEON

MODULO 1,4: LE SECOND EMPIRE

MODULO 1,5: LE XXe SIECLE: LA NOUVELLE CUISINE ET LA GASTONOMIE MOLECULAIRE

MODULO 2.0: BIEN - ETRE ET QUALITE

MODULO 2.1: QUE VEUT DIRE BIEN MANGER? LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

MODULO 2.2: LE REGIME CRETOIS

MODULO 2.3: LES CINQ COULEURS DU BIEN -ETRE

MODULO 2.4: NOURRITURE ET RELIGION

MODULO 2.5: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE ET EN ITALIE

MODULO 2.6: LES OGM

MODULO 3.0: SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE

MODULO 3.1: LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET SES METHODES

MODULO 3,2: INTOXICATIONS, INTOLERANCES, ALLERGIES

MODULO 3.3: L' HACCP

MODULO 3.4: REGIMES ET NUTRITION (L'ALIMENTATION DU SPORTIF, DE LA FEMME ENCEINTE, DES ADOS, DES VEGETARIENS ET DES VEGETALIENS, LES TCA)

MODULO 4.0: LES LIEUX DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1: LA RESTAURATION COMMERCIALE, COLLECTIVE

MODULO 4.2: LES RESTAURANTS BIO -LE STEET FOOD

REDACTION DE MENUS

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

CONOSCENZE	Conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali: BUONA
COMPETENZE	BUONE risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione soprattutto nella didattica a distanza, si attestano

su livelli OTTIMI, per la maggior parte degli alunni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di: libri di testo, file, video-lezioni, video.

METODOLOGIE

Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale.
Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti.
Questionari a domanda aperta su argomenti di studio, comprensione di testo.

STRUMENTI

PC

Il Docente
Prof/ssa Semeraro Francesca
Firma_____

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	CALABRESE Alfredo
LIBRO DI TESTO	MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE – LINEA GIALLA VOL 4 AUTORE: TONOLINI F./TONOLINI G./MANENTI CALVI A. EDITORE: MINERVA ITALICA

CONTENUTI:

Modulo 1: RACCORDO CON L'ALGEBRA

- U.D. 1.1 Equazioni di primo e di secondo grado, richiami.
- U.D. 1.2 Equazioni esponenziali.
- U.D. 1.3 Definizione di logaritmo; proprietà e teoremi. Applicazioni
- U.D. 1.4 Equazioni logaritmiche

Modulo 2: Funzioni in R: rappresentazioni grafiche

- U.D. 2.1 Definizione di funzione; vari tipi di funzioni.
- U.D. 2.2 Funzione lineare
- U.D. 2.2 Funzione quadratica: la parabola
- U.D. 2.3 Funzione esponenziale
- U.D. 2.4 Funzione logaritmica

Modulo 3: Matematica finanziaria

- U.D. 3.1 Matematica finanziaria: nomenclatura e definizioni.
- U.D. 3.2 Capitalizzazione semplice
- U.D. 3.3 Capitalizzazione composta

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

CONOSCENZE	Una parte del gruppo classe ha raggiunto buone conoscenze dei contenuti, altri possiedono una conoscenza più che sufficiente, qualcuno, invece, conoscenze accettabili dei contenuti.
ABILITA'	Alcuni alunni hanno sviluppato adeguate capacità elaborative di analisi, di sintesi e critiche rivelandosi autonomi nell'attività di approfondimento e ricerca.
COMPETENZE IN USCITA	Una parte della classe, in maniera autonoma, è in grado di: -Usare strumenti di calcolo; -Riconoscere analizzare e risolvere vari tipi di esercizi applicativi e situazioni della vita quotidiana; -Rappresentare graficamente alcune situazioni della realtà; -Avere un approccio critico verso i risultati ottenuti.

METODOLOGIE/VERIFICA E VALUTAZIONE

METODOLOGIE: Lezione partecipata, discussione guidata, metodo scientifico (dall'osservazione della realtà, analisi di situazioni reali), schematizzazioni riassuntive.

STRUMENTI: Libro, appunti delle lezioni, tabelle, grafici.

VERIFICA E VALUTAZIONE: prove scritte, esercitazioni in classe, elaborati svolti a casa, verifiche orali, discussione guidata.

Il Docente

Prof. Alfredo Calabrese

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	D.T.A.R.
DOCENTE	PROF.SSA Perna R. Maria
LIBRO DI TESTO	G. AIELLO "IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE"

CONTENUTI

Modulo 1: IL BILANCIO. (Ripetizione)

Modulo 2: PROGRAMMAZIONE: BUDGET E BUSINESS PLAN

Modulo 3: TECNICHE DI MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO

Modulo 4: MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

Modulo 5: IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO

Modulo 6: PRODOTTI TIPICI LOCALI E MARCHI DI TUTELA

Modulo 7: EDUCAZIONE CIVICA

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

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.
	Saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche
	Saper redigere, leggere ed interpretare il bilancio aziendale in funzione dei diversi fini conoscitivi da perseguire attraverso l'analisi
	Saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali
	Conoscere ed utilizzare strumenti di controllo di gestione
COMPETENZE	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
	Saper lavorare in gruppo
	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società
	Operare collegamenti interdisciplinari.

CAPACITA'

Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Causa Covid 19 è stata utilizzata la DID su piattaforma Zoom Meetings. Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni. 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.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati il libro di testo, il Codice Civile, schede di lavoro, web.

La Docente
Prof.ssa Perna R. Maria

I.P.S.S.A.R. “A. PEROTTI”

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof: STORIA-DTA-SALA-CUCINA
CLASSE	VCB

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

Legalità’: evasione ed elusione.

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

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

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEMA DISCIPLINARE

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

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:

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.
STRUMENTI Libro di testo - testi scientifici, sintesi appositamente elaborate.

Il Docente

Prof.ssa Grazia Patruno

I.P.S.S.A.R. “A. PEROTTI”

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

DOCENTE: Rago Michele

CLASSE: 5CB

LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria PLAN ALMA

CONTENUTI

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE: la sicurezza; il sistema HACCP; l'igiene nella ristorazione.

LA SALUTE IN CUCINA: piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.

IL CATERING E IL BANQUETING: catering; banqueting.

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP: manuale HACCP.

I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO: prodotti del territorio; specialità del territorio.

CONOSCENZE:

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

Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

Caratteristiche dei prodotti del territorio.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Il sistema HACCP.

COMPETENZE:

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica italiana.

Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

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.

ABILITA':

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Progettare menu per tipologia di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Saper organizzare un laboratorio di cucina.

METODOLOGIE:

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo;

STRUMENTI:

Laboratorio di cucina.

ATTIVITA' LABORATORIALI:

La focaccia barese.

Calzone di cipolla.

Orecchiette alla barese.

Parmigiana di melanzane.

Cavatelli con purè di fave, cipolla rossa di Acquaviva, olive nere al forno e cacioricotta.

Pancotto con rucola e pomodorini.

Melanzane ripiene di pane; bruschette con verdure grigliate.

Filetto di sgombro con carciofi.

Filetto di baccalà dissalato fritto con pastella alla birra.

Insalata di polpo su panzanella di frise d'orzo cipolla rossa, sedano, pomodori, olive, cetrioli e prezzemolo.

Risotto con funghi cardoncelli, pomodorini secchi e canestrato pugliese.

Tiedda alla barese.

Grano pestato.

Timballo di cicorielle.

Paella alla valençiana.

Ceci e tria.

Purea di fave con cicorie.

Torta Sacher.

Pastiera napoletana.

Cartellate al vincotto.

Panzerotti mozzarella e pomodoro; panzerotti con cime di rape.

Sogliola alla mugnaia.

Spigola in crosta di patate.

Polpo alla Luciana.

Arista di maiale al forno.

Lasagne vegetariane con vellutata di asparagi, funghi cardoncelli e scamorza affumicata.

Lasagne alla bolognese.

Crespelle alla crema di formaggio; Crespelle alla fiorentina.

il Docente
Rago Michele

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	PROF. TURCHIANO GIOVANNI
CLASSE	5^ CUCINA B
LIBRO DI TESTO	"Sala bar e vendita per il quarto e quinto anno articolazione enogastronomia", autore Galeazzi O.

LEZIONI EFFETTUATE

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 e al buffet;

Il valore del prodotto tipico;

Che cos'è il prodotto tipico;

Il ruolo dei consumatori;

I marchi di tutela dei prodotti tipici;

I marchi di qualità italiani ed europei;

Le origini della enologia;

La vendemmia;

Le fasi della produzione del vino;

La vite e i suoi cicli biologici;

La vite, ciclo riproduttivo annuale;

Il sommelier;

La carta dei vini;

La cantina e la cantina del giorno;
Presentazione della bottiglia di vino;

Esame visivo, esame olfattivo, esame de gustativo;

La Decantazione;

Temperature di servizio del vino;

Abbinamento cibo-vino;

I prodotti tipici enogastronomici pugliesi e prodotti a km 0;

I piatti tipici pugliesi;

I vini tipici pugliesi;

Varie categorie di cocktail: pre-dinner, after-dinner, short drink, medium drink, long drink;

La storia dei cocktail;

I cocktail riconosciuti dall'IBA (International Barman Association);

I cocktail internazionali: Alexander, Alexandra, Americano, Negroni, Garibaldi, Cocktail Champagne, Cocktail Martini, Gin Fizz, Bellini, Mimosa.

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

CONOSCENZE

L'alunno conosce:

- i ruoli professionali della brigata di sala;
- Come effettuare la mise en place;
- Le diverse mise en place in sala;
- I vari tipi di servizio in sala;
- la classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC;

- come stappare una bottiglia di vino;
- abbinamento cibo-vino;
- i prodotti tipici pugliesi;
- le bevande che consentono la preparazione dei cocktails;
- Conoscenza dei cocktail internazionali.

COMPETENZE

L'alunno è in grado:

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

ABILITA':

La presente programmazione consente all'alunno di saper operare nell'ambito della sala ristorante e bar. Egli ha le conoscenze professionali per iniziare a lavorare nei diversi alberghi dove si svolgono diversi tipi di servizi: alla francese indiretto in alberghi a due stelle, all'italiana in alberghi a tre stelle, all'inglese in alberghi a tre e quattro stelle, ed infine il servizio più professionale, quello alla Gueridon, in alberghi a 4 e 5 stelle. L'alunno è in grado di spiegare la mise en place di base e la mise en place completa. È in grado di suggerire un vino al cliente in base al menù scelto.

È in grado di spiegare diversi cocktail riconosciuti a livello internazionale.

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

METODOLOGIE

Lezioni e teoriche di gruppo in classe.

STRUMENTI

Libro e appunti dettati lezione per lezione.

Il docente
Prof. Giovanni Turchiano

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

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

Anno scolastico 2020 - 2021

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.
CAPACITA'	<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

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2020/2021 - Classe 5° – sez. B/Cucina

SCHEMA DISCIPLINARE

CLASSE 5^CB

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	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. Massari Nicola

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 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	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X			X				
DTA	X	X				X	X	
Matematica ed informatica	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X		X					X

Attrezzature e materiali didattici

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

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

Numero Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico: almeno una per 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.

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 della consegna;
- 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

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 (Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia-settore cucina e Scienze e cultura degli alimenti come oggetto della seconda prova). 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 entro il 30 aprile. 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**.

Discipline: Enogastronomia- Cucina e Scienze e cultura degli alimenti

TABELLA ASSEGNAZIONE/ATTRIBUZIONE TRACCE ELABORATI

Alunni	TIPOLOGIA	DOCENTE DI RIFERIMENTO
1	D	PATRUNO GRAZIA
2	D	PATRUNO GRAZIA
3	C	PATRUNO GRAZIA
4	D	PATRUNO GRAZIA
5	D	PATRUNO GRAZIA
6	A	PATRUNO GRAZIA
7	C	PATRUNO GRAZIA
8	A	PATRUNO GRAZIA
9	A	PATRUNO GRAZIA
10	B	RAGO MICHELE
11	D	RAGO MICHELE
12	C	RAGO MICHELE
13	A	RAGO MICHELE
14	B	RAGO MICHELE
15	B	RAGO MICHELE
16	D	RAGO MICHELE
17	E	RAGO MICHELE
18	B	RAGO MICHELE

Allegato c

**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, 03/03/2021

	<i>AUTORE - TITOLO</i>	<i>TIPOLOGIA</i>
1	<i>G. VERGA da I Malavoglia, La famiglia Toscano, cap. I</i>	<i>PROSA</i>
2	<i>G. D'ANNUNZIO da Le vergini delle rocce, Il programma del superuomo, libro I</i>	<i>PROSA</i>
3	<i>G. PASCOLI da Myricae, X Agosto</i>	<i>POESIA</i>
4	<i>A. PALAZZESCHI da L'incendiario, E lasciatemi divertire</i>	<i>POESIA</i>
5	<i>G. UNGARETTI da Allegria, Veglia</i>	<i>POESIA</i>
6	<i>I.SVEVO da La coscienza di Zeno, Il fumo, cap. III</i>	<i>PROSA</i>
7	<i>L. PIRANDELLO da Novelle per un anno, Il treno ha fischiato</i>	<i>PROSA</i>

14. NODI CONCETTUALI
(ART. 18 COMMA 1 LETTERA C O.M n°53 del 03/03/2021)

Nodi concettuali interdisciplinari

SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ
 CIBO E SALUTE
 SICUREZZA E CONTAMINAZIONE
 LA DIVERSITÀ

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **10 maggio 2021**.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
MORO KATIA	ITALIANO-STORIA	
TOTA SIMONA	LINGUA INGLESE	
SEMERARO FRANCESCA	LINGUA FRANCESE	
CALABRESE ALFREDO	MATEMATICA	
PERNA ROCCA MARIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA	
PATRUNO GRAZIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZION E	
RAGO MICHELE	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	
TURCHIANO GIOVANNI	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA- VENDITA	

MASSARI NICOLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
LEONE GIANVITO	RELIGIONE CATTOLICA	
PATERNO RICCARDA BOCHICCHIO SALVATORE	SOSTEGNO DIDATTICO	

Docente coordinatore della classe prof.ssa Moro Katia

IL COORDINATORE
(Prof.ssa) Moro Katia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

15. ELENCO ALLEGATI

Allegato a – Griglie 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- Tracce elaborati

Allegato d – Documenti dello studente

Allegato e – Elenco candidati esterni

Allegato Riservato n.2–