



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“A. Perotti”
Bari

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003260 del 11/05/2021
05 (Entrata)

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

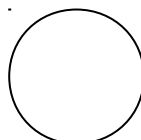
Classe 5[^] Sez. D

**Istituto Professionale
Indirizzo: Enogastronomia**

Docente Coordinatore:

Prof. *Luigi Cagnetta*

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 - Cucina
3. Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".
4. Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).
5. Elenco dei commissari interni.
6. Memorandum per i candidati.
7. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).
8. Schede disciplinari relative a tutte le materie.
9. Metodologie, mezzi e strumenti.
10. Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.
11. 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.10 O.M. n° 53 del 03/03/2021, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

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

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

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

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

À 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-cucina)

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 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; Cittadinanza e Costituzione			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			////////////////////	2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

La legge n 92 del 20/08/2019 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[^]C SEZ D

ENOGASTRONOMIA: CUCINA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

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

N. totale alunni: 16 di cui maschi n°10 e femmine n°6.

N. 1 studente risulta avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali (allegato riservato).

Caratteristiche della classe:

Il gruppo classe formatosi nel terzo anno è complessivamente lo stesso (ha perso alcuni elementi e ne sono stati aggiunti altri negli ultimi due anni). La classe ha evidenziato negli anni una frequenza abbastanza regolare; la discontinuità per alcuni studenti è stata determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. La provenienza degli alunni infatti, è eterogenea: la maggior parte vive a Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. Nella prima parte dell'anno si sono verificate astensioni individuali di gruppo e ingressi alla seconda ora che hanno creato non pochi disa-

gi. Non sono mancate, pertanto, le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e per guidarli ad un migliore rendimento.

La classe non ha avuto la continuità didattica a partire dal quarto anno per alcune discipline. Nel presente anno scolastico, solo per Diritto e Scienze motorie si è verificata continuità, pertanto i discenti si sono ritrovati un corpo insegnante nuovo, con non poche difficoltà per adeguarsi a nuovi metodi didattici.

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

La classe è costituita da alunni appartenenti ad un ambito socio-economico e culturale medio-basso che ha condizionato i risultati in quanto per alcuni è stato necessario impegnarsi anche nel lavoro per contribuire alle esigenze familiari.

Situazione di partenza

La classe nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione nel lavoro assegnato a casa.

È stato, pertanto, alquanto difficile creare un percorso di studio organico e proficuo per veicolare le conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di più elevato spessore.

La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico mediante una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio e una più consapevole motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione. Abbastanza corretti nel comportamento, hanno sviluppato relazioni interpersonali generalmente serene ed il gruppo classe è risultato compatto nel sostenere il compagno portatore di fragilità.

Frequenza, partecipazione e impegno

L'azione educativa del Consiglio di Classe ha favorito la costruzione di un positivo e proficuo clima relazionale attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo. La frequenza non è stata per tutti assidua; per alcuni le assenze sono state determinate da problemi di salute e importanti problemi familiari, ed il consiglio di classe è intervenuto con un lavoro di recupero. Gli alunni hanno partecipato in modo diversificato alle attività proposte: un esiguo gruppo ha mostrato partecipazione ed impegno costanti mentre per la maggior parte è stato essenziale e discontinuo.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

La classe risulta ancora disomogenea per partecipazione, impegno e risultati. Nella esigua parte dell'anno svolta in presenza tutti i discenti, in misura diversa, hanno partecipato in modo attivo al dialogo educativo nella maggior parte delle discipline, per alcune invece l'interesse e la motivazione sono apparse minime. Solo un piccolo numero di alunni si è distinto per un impegno proficuo e abbastanza costante, per gli altri esso non è stato sempre adeguato per una ridotta propensione allo studio. Durante il periodo svolto con la DDI (modalità di didattica digitale integrata) alcuni hanno partecipato in modo assiduo e responsabile alle lezioni, per altri invece è stato più difficile per problemi di collegamento alla rete. In questa fase quasi tutti si sono impegnati migliorando la situazione di partenza e alquanto apprezzabili sono stati gli sforzi profusi in questa situazione di emergenza. Le capacità logiche, interpretative ed espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono i risultati finali conseguiti dagli stessi. Un esiguo gruppo di alunni ha conseguito, tenuto conto del livello di partenza, delle capacità, dell'impegno profuso, discreti risultati; per un altro gruppo la preparazione può considerarsi di livello pienamente sufficiente ed hanno acquisito infatti conoscenze essenziali degli argomenti trattati e sufficienti competenze; di livello modesto, infine, sono le abilità di un piccolo gruppo di studenti, la cui preparazione risulta approssimativa, pertanto solo se opportunamente guidati raggiungono la sufficienza.

Discorso a parte va fatto per il percorso di PCTO dove i risultati sono stati apprezzabili e hanno manifestato un attivo coinvolgimento degli alunni. Tali attività che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studio hanno 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 e questo anno scolastico ha visto lo svolgimento del PCTO a scuola e non presso le aziende.

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. Esse sono state costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli. Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con i genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

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

Fin da subito l'Istituto "A. Perotti" ha messo in atto tutte le strategie necessarie per un avvio e svolgimento dell'anno scolastico in totale sicurezza in applicazione del "piano scuola 2021" introdotto con decreto del Ministro di Istruzione n 39 del 26/06/2020. Le attività didattiche sono partite con modalità che assicurassero il giusto equilibrio tra contenimento dei rischi e la presenza a scuola. L'Istituto inoltre, si è subito adoperato per assicurare la DDI ai soggetti fragili su richiesta delle famiglie al fine di garantire il diritto allo studio di tutti gli alunni. Attraverso la piattaforma ARGO, nella sezione "gestione bacheca" ogni docente ha potuto inserire documenti, filmati, mappe e lavori prodotti durante le lezioni, e attraverso il software zoom ha avuto la possibilità di creare eventi in modalità sia webinar che in web meeting. Si è provveduto ad adottare nuove misure organizzative delle lezioni in osservanza ai DPCM e ai DL che si sono succeduti nel corso dell'anno e in ottemperanza alle delibere della Regione Puglia recanti "misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid 19". In ogni nuova misura organizzativa l'Istituto ha assicurato la presenza per l'attività laboratoriale, per i disabili e gli alunni BES per mantenere una relazione educativa che realizzasse una effettiva inclusione didattica. L'orario settimanale per la DDI è stato rimodulato tenendo conto delle esigenze degli alunni i quali sono stati supportati quotidianamente attraverso lezioni sincrone e asincrone. La classe 5CD, per la quasi totalità degli alunni, si è sempre avvalsa della DDI.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente/Genitori/Alunni	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	LAMANNA	STEFANO
Inglese (1 [^] lingua)	TOTA	SIMONA
Francese (2 [^] lingua)	DESANTIS	ROSSANA
Matematica	BATTISTA	MICHELANGELO
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	SASSI	ANGELA
Scienze e cultura degli alimenti	LAGIOIA	REGINA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	PANNARALE	FRANCO
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	CARULLI	ADOLFO
Scienze Motorie e sportive	CAGNETTA	LUIGI
Religione Cattolica/ Attività alternativa	LEONE	GIANVITO
Sostegno didattico	PANTALEO	ANNA TERESA
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	/////	/////
	/////	/////

Docente coordinatore: prof. Luigi Cagnetta

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Italiano e Storia	<i>Marasciulo Maria Gabriella</i>	<i>Proietti Myriam Rosaria</i>	<i>Lamanna Stefano</i>
Inglese (1^ lingua)	<i>Battista Addolorata</i>	<i>Battista Addolorata</i>	<i>Tota Simona</i>
Francese (2^ lingua)	<i>Bartoli Maria</i>	<i>Bartoli Maria</i>	<i>Desantis Rossana</i>
Matematica	<i>Calabrese Alfredo</i>	<i>Calabrese Alfredo</i>	<i>Battista Michelangelo</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Angarano Angela</i>	<i>Sassi Angela</i>	<i>Sassi Angela</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Sistino Annalisa</i>	<i>Mancarella Giuseppina</i>	<i>Lagioia Regina</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>De Rosa Antonio</i>	<i>De Rosa Antonio</i>	<i>Pannarale Franco</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	-----	<i>Scarnera Gaetano</i>	<i>Carulli Adolfo</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Cagnetta Luigi</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>	<i>Leone Gianvito</i>
Sostegno didattico	<i>De Carne Cecilia</i>	<i>Pantaleo Anna Teresa</i>	<i>Pantaleo Anna Teresa</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Nell' O.M. n53 del 03/03/2021, concernente "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021", si legge che le commissioni dovranno essere "costituite in ragione di una ogni due classi, siano presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e" vengano "composte da sei commissari interni per ciascuna delle due classi, ferma restando la possibilità che uno o più commissari siano individuati per entrambe le classi. I commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline e, in ogni caso, è assicurata la presenza del commissario di italiano nonché dei commissari per le discipline individuate dall'allegato C.

- 1-Prof. LAMANNA Stefano (Italiano e Storia)
- 2-Prof.ssa TOTA Simona (Inglese 1^a lingua)
- 3-Prof.ssa SASSI Angela (Diritto e Tecniche Amministrative)
- 4-Prof. PANNARALE Franco (Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina)
- 5-Prof.ssa LAGIOIA Regina (Scienze e Cultura degli Alimenti)
- 6-Prof. CAGNETTA Luigi (Scienze Motorie)

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 16 Giugno inizio colloqui ore 8,30

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle 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 comprende anche quella relativa all'insegnamento trasversale di educazione civica (art 10 O.M. 53 del 03/03/2021).

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

I.P.S.S.A.R. "A. Perotti"

Bari

SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. GIANVITO LEONE
Materia: Religione cattolica
Classe 5 sez. CD

Anno scolastico 2020 - 2021

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• o 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 *riferita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti*, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli
eventi spontanei
2. tem
i 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).

BARI, Maggio 2021

Il Docente
Prof. Gianvito Leone

ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
L'OSPITALITA'
**"A. Perotti" - Via Niceforo N° 8 -
70100 - BARI -**

**1. *SCHEDA DISCIPLINARE DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E
VENDITA***

**2. *CLASSE 5 CUCINA SEZ. D
ANNO SCOLASTICO 2020/2021***

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 obiettivi 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 obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE:

Lezioni tecniche di gruppo in classe e in DID

STRUMENTI:

Libro e appunti dettati lezione per lezione.

DOCENTE
Adolfo Carulli

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5[^] CD

Anno Scolastico 2020/2021

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	Prof.ssa Desantis Rossana
LIBRO DI TESTO	PASSION RESTAURATION (ZANOTTI - PAOUR,ED .S,MARCO)

CONTENUTI :

MODULO 1.0: BIEN - ETRE ET QUALITE
MODULO 1.1: JE SUIS VEGETARIENNE
MODULO 1.2: QUE VEUT-DIRE BIEN MANGER?
MODULO 1.3: LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE
MODULO 1.4: LE REGIME CRETOIS
MODULO 1.5: LES CINQ COULEURS DU BIEN ETRE
MODULO 1.6: NOURRITURE ET RELIGION
MODULO 1.7: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN ITALIE
MODULO 1.8: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE
MODULO 1.9: LES REGIONS DE LA FRANCE

MODULO 2.0: SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE
MODULO 2.1: STAGE EN GITE RURAL
MODULO 2.2: CONSERVER LES ALIMENTS
MODULO 2.3: LES METHODES PHYSIQUES POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS
MODULO 2.4: LES INTOXICATIONS
MODULO 2.5: LE SYSTEME HACCP
MODULO 2.6: LES ALLERGIES
MODULO 2.7: LES INTOLERANCES
MODULO 2.8: LES CANTINES SCOLAIRES EN FRANCE
MODULO 2.9: LES CANTINES SCOLAIRES EN ITALIE

MODULO 3.0: CHERCHER UN EMPLOI DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION
MODULO 3.1: LA RESTAURATION COMMERCIALE
MODULO 3.2: LES RESTAURANTS BIO
MODULO 3.3: LA RESTAURATION COLLECTIVE
MODULO 3.4: LA CANDIDATURE
MODULO 3.5: LE CURRICULUM VITAE
MODULO 3.6: LE CONTRAT DE TRAVAIL EN FRANCE
MODULO 3.7: LE CONTRAT DE TRAVAIL EN ITALIE

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, si attestano su livelli BUONI per la maggior parte degli alunni.

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

METODOLOGIE
Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti. Questionari a domanda aperta su argomenti di studio, comprensione di testo.
STUMENTI
Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, integrato anche da appunti e schemi di sintesi elaborati dal docente. Uso anche di supporti informatici, file, video-lezioni, video.

Il Docente

Prof.ssa Desantis Rossana

3.A.S. 2020/21 SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE V CD

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	BATTISTA MICHELANGELO
LIBRO DI TESTO	<i>MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE - LINEA GIALLA VOL 4</i> <i>AUTORE: TONOLINI F./TONOLINI G./MANENTI CALVI A.</i> <i>EDITORE: MINERVA ITALICA</i>

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 classificazione e rappresentazione. Definizione di intervallo e intorno completo, destro e sinistro. Proprietà specifiche di alcune 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
- U.D. 2.5** Campo di esistenza di una funzione. Intersezione di una funzione con gli assi. Studio del segno di una funzione.
- U.D. 2.6** Introduzione al concetto di limite. Limite finito e infinito per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \infty$. Limite destro e sinistro. Funzioni continue e discontinue. Asintoti di una funzione: verticali, orizzontali, [obliqui].
- U.D. 2.7** Individuare dal grafico gli elementi qualitativi dell'andamento di una funzione

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 e in DID, elaborati svolti a casa, verifiche orali, discussione guidata.

Il Docente

Prof. Michelangelo Battista

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof.ri: LAMANNA-SASSI-CARULLI-PANNARALE
CLASSE	5CD

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

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	Prof.ssa ANGELA SASSI
LIBRO DI TESTO Classe 5 [^] CD	GIUSEPPE AIELLO - LE IMPRESE DEL TURISMO

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo TECNICHE DI MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO

- U. D. 1.1 : Il marketing del turismo e della ristorazione
- U.D. 1.2 : I prodotti turistici
- U. D.1.3 : La domanda turistica e di ristorazione.
- U. D. 1.4 : Le strategie di marketing
- U. D. 1.5 : Il pricing
- U. D. 1.6 : Distribuzione e produzione
- U. D. 1.7 : Il marketing plan
- U. D 1.8 : Il piano di marketing turistico territoriale

Modulo 2: Titolo TECNICHE DI WEB MARKETING

- U. D .2.1: Il web marketing
- U. D. 2.2 : Pianificazione del web marketing strategico

Modulo 3: Titolo NORMATIVA DI SETTORE

U.D .3.1 : Tracciabilità dei prodotti

- U. D. 3.2: I prodotti tipici locali: identità territoriale e marketing

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

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

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

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

e dei sotto indicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati libri di testo, materiali strutturati e non,
Appunti e sintesi. Computer video lezioni ZOOM

IL DOCENTE

Prof . ssa **Angela Sassi**

SCHEDA DISCIPLINARE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez. CD

Anno Scolastico 2020/2021

DOCENTE	PROF. LAMANNA STEFANO
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, “CHIARE LETTERE”, vol.3 Edizioni Scolastiche B. Mondadori - Pearson

CONTENUTI :

MODULO N. 1: (INCONTRO CON L’AUTORE) Autore di prosa di fine ‘800: G. Verga

1. La vita e il contesto culturale
2. Verga e il Verismo
3. Le opere (le novelle: “La roba”; i romanzi: I MALAVOGLIA e MASTRO DON GESUALDO)

MODULO N. 2: (STORICO LETTERARIO) Il Decadentismo

- 1) Il contesto storico
- 2) Caratteri generali e tematiche fondamentali del Decadentismo
- 3) **Gabriele D’Annunzio** (vita e opere, le fasi della poetica dannunziana, da IL PIACERE “Il ritratto dell’esteta”, da LE VERGINI DELLE ROCCE “Il programma del superuomo”, da ALCYONE “La sera fiesolana” e “La pioggia nel pineto”, da NOTTURNO “Imparo un’arte nuova”)
- 4) **Giovanni Pascoli** (vita e opere, la poetica del fanciullino, da MYRICAE “Arano”, “Novembre”, “Il lampo”, “Il tuono”, “X Agosto”, dai CANTI DI CASTELVECCHIO “La mia sera” e “La cavalla Storna”)

Autore di prosa del ‘900: Italo Svevo

- 1) La vita e il contesto culturale
- 2) La formazione e le idee
- 3) Il percorso delle opere (sintesi dei romanzi “Una vita” e “Senilità”)
- 4) LA COSCIENZA DI ZENO (la struttura dell’opera, sintesi dei brani: “Il fumo”, “Il funerale mancato”, “Psico-analisi”)

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

- 1) Vita di Pirandello
- 2) L’umorismo in Pirandello
- 3) La poetica (IL SAGGIO SULL’UMORISMO, il brano “L’arte umoristica scompone”)
- 4) NOVELLE PER UN ANNO (analisi de “Il treno ha fischiato”; “La tragedia di un personaggio”)
- 5) UNO, NESSUNO E CENTOMILA (analisi del testo “Il naso di Moscarda”)
- 6) Il teatro; la tecnica del teatro nel teatro: “Sei personaggi in cerca d’autore”

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

- 1) La struttura del romanzo “Il fu Mattia Pascal”
- 2) Riferimento al brano “Adriano Meis”

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

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

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

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

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

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

Il docente
Lamanna Stefano

SCHEMA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez. CD

Anno Scolastico 2020/2021

DOCENTE	PROF. LAMANNA STEFANO
LIBRO DI TESTO	Massimo Montanari, “VIVERE NELLA STORIA”, vol.3 Editori Laterza

CONTENUTI

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

MOD. 1: L'ITALIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

<ul style="list-style-type: none">- Sviluppo e crisi. I governi della sinistra- Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale- L'età giolittiana	-Trasformazioni del consumo alimentare.
--	---

MOD. 2: LA SOCIETA' DI MASSA

<ul style="list-style-type: none">- La seconda Rivoluzione Industriale- La grande migrazione- La società di massa come nuovo soggetto storico	
---	--

MOD. 3: LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

<ul style="list-style-type: none">-La I Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze- La nuova Europa: democrazie e totalitarismi- La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS- La crisi degli imperi coloniali- Il declino europeo e il primato americano	- L'alimentazione in guerra.
---	------------------------------

MOD. 4: I REGIMI TOTALITARI EUROPEI

<ul style="list-style-type: none">- L'ascesa del fascismo in Italia e la dittatura- La crisi del 1929- La Germania dalla crisi al nazismo- L'URSS di Stalin	
--	--

MOD. 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

<ul style="list-style-type: none">- Hitler aggredisce l'Europa- Il mondo in guerra- La fine della guerra- Le due Europe e la guerra fredda- L'Italia ricostruita	- L'alimentazione in guerra.
--	------------------------------

MOD. 6: STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

	<ul style="list-style-type: none">- Le linee dell'evoluzione alimentare- Trasformazioni del consumo alimentare- L'evoluzione alimentare in Italia- La "Macdonaldizzazione" dei costumi- Slow food e tendenze attuali- Il dibattito sugli OGM
--	---

APPROFONDIMENTO: CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La Costituzione Italiana: art. 1.

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

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

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

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

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

Il docente
Lamanna Stefano

SCHEMA DISCIPLINARE

CLASSE V Cucina D
A.S. 2020-2021

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

CONTENUTI

Modulo 1: Titolo :L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

U.D.1.1 ILCIBO NEL CRISTIANESIMO E NELL'ISLAM

U.D.1.2 I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Modulo 2: Titolo : LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

U.D.2.1 LA DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA

U.D.2.2 LA DIETA DELL'ADULTO

U.D. 2.3 LA DIETA IN GRAVIDANZA

U.D. 2.4 LA DIETA DELLA TERZA ETA'

U.D. 2.5 TIPOLOGIE DIETETICHE

Modulo 3 : Titolo : LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D. 3.1 MALATTIE CARDIOVASCOLARI

U.D. 3.2 DIABETE MELLITO

U.D. 3.3 OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI

U.D. 3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

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

U.D.4.1 CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI

U.D.4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

U.D. 4.3 PREVENZIONE IGIENICO -SANITARIA ED HACCP

U.D. 4.4 QUALITA' DEGLI ALIMENTI

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

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

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

METODOLOGIE
Lezione frontale e DID
Powerpoint opportunamente discussi durante la DID
Esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.

STRUMENTI
Libro di testo
Appunti
PC durante la DID

La Docente

Prof.ssa Regina Lagioia

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. PANNARALE FRANCO
CLASSE	5[^] C/ D
LIBRO DI TESTO	Tecniche di cucina AUTORE: Tona - Gnemmi ALMA-PLAN

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Il marketing nella ristorazione (dispense personali)

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

ESERCITAZIONE N° 1 <ul style="list-style-type: none">• TIMBALLO DI GNOCCHI ALLA PARIGINA• TOURNEDOS ROSSINI• CARDONCELLI ALLA PROVENZALE• PATATE NOCCIOLA	ESERCITAZIONE N° 8 <ul style="list-style-type: none">• PASTA SFOGLIA• CREMA PASTICCERA• PAN DI SPAGNA• BAGNA PASTICCERA• CONFEZIONAMENTO:<ul style="list-style-type: none">✓ TORTA MILLE FOGLIE✓ TORTA DIPLOMATICA
ESERCITAZIONE N° 2 <ul style="list-style-type: none">• CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO• FILETTO IN CROSTA DI PANE• PATATE DUCHESSE• CAVOLINI DI BRUXELLES	ESERCITAZIONE N° 9 <ul style="list-style-type: none">• RIGATONI ALL'AMATRICIANA• SPAGHETTI ALLA CARBONARA• SALTIMBOCCA ALLA ROMANA• POLLO CON PEPERONI• CARCIOFI ALLA GIUDIA
ESERCITAZIONE N° 3 <ul style="list-style-type: none">• RISOTTO AI FRUTTI DI MARE• SPIGOLA SFILETTATA IN CROSTA DI PATATE• BROCCOLI ALL'INGLESE	ESERCITAZIONE N°10 <ul style="list-style-type: none">• PIZZA NAPOLETANA• PIADINA ROMAGNOLA CON SPECK, RUCOLA E SQUACQUERONE

<ul style="list-style-type: none"> • PATATE AL PREZZEMOLO 	
ESERCITAZIONE N° 4 <ul style="list-style-type: none"> • PAN DI SPAGNA • PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO • CREMA PASTICCERA • CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO • CONFEZIONAMENTO: TORTA ALLA PANNA TORTA AL CIOCCOLATO 	ESERCITAZIONE N°11 <ul style="list-style-type: none"> • STRASCIANETTE DI GRANO ARSO CON LE CIME DI RAPE • TRIPPA CON FAGIOLI CANNELLINI
ESERCITAZIONE N° 5 <ul style="list-style-type: none"> • AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE • ORECCHIETTE CON "BRASCIOLE DI CARNE DI CAVALLO" • PUREA DI PATATE 	ESERCITAZIONE N°12 <ul style="list-style-type: none"> • RISO PATATE E COZZE • TEGLIA DI ACCALA'
ESERCITAZIONE N° 6 <ul style="list-style-type: none"> • INSALATA RUSSA • COCKTAIL DI GAMBERI • INSALATA NIZZARDA 	ESERCITAZIONE N° 13 <ul style="list-style-type: none"> • PASTA FROLLA • CREMA PASTICCERA • CREMA AL LIMONE • CONFEZIONAMENTO : • BOCCONOTTO ALLA MARTINESE • CROSTATA DI MELE • CREMA PASTICCERA
ESERCITAZIONE N° 7 <ul style="list-style-type: none"> • COTOLETTA ALLA MILANESE • PATATE FRITTE • RISOTTO ALLO ZAFFERANO 	ESERCITAZIONE N°14 <ul style="list-style-type: none"> • PASTA CHOUX: • BIGNE' ASSORTITI • ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

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

CONOSCENZE

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

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 presidono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

ABILITA':

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; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

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

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo; indagini; realizzazione delle indagini e delle applicazioni proposte dal libro di testo; riviste del settore.

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo.

Il docente
Pannarale Franco

SCHEDA DISCIPLINARE Classe V CD

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: SUFFICIENTE
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 BUONI 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

SCHEDA DISCIPLINARE
IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2020-2021

CLASSE **5[^]CD**

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

CONTENUTI:

MODULO 1: POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE
nei limiti del possibile, in forma individuale e in base alle regolamentazioni Covid

MODULO 2: VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)
nei limiti del possibile, in forma individuale e in base 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.

MODULO 4: LA RICERCA DEL BENESSERE / le dipendenze/ IL DOPING
U.D. 4.1: La dieta dello sportivo
U.D. 4.2: il concetto di benessere e gli stili di vita dello sportivo.
U.D. 4.3: pratiche dopanti e dipendenze

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:

	Elementi di pronto soccorso e migliore consapevolezza delle
--	---

CONOSCENZE	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. Luigi Cagnetta

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 e 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 video lezioni. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie	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	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione cattolica	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					
DTAR	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 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”.

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	

N. Prove scritte effettuate durante l’anno scolastico: almeno 1 per trimestre e n° 2 stabilite ad inizio a.s. nel Pentamestre.

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

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

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra una 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, stili di vita
- promozione ad una cultura di pace e non violenta
- disponibilità a rispettare la privacy degli altri
- responsabilità in campo ambientale

Nel processo di **valutazione del trimestre-pentamestre e finale** per ogni alunno sono stati presi in esame

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.
- DDI

Valutazione degli alunni DDI

Nella didattica digitale integrata 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. ATTIVITÀ 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 (quelle individuate dall'allegato C). **L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe su indicazione dei docenti** delle discipline individuate all'allegato C dell'O.M. n 53 del 03/03/2021, **entro il 30 aprile 2021**. L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica **entro il 31 maggio 2021**.

Discipline: Enogastronomia- Cucina e Scienze e cultura degli alimenti

Al docente di riferimento, Prof Pannarale Franco (laboratorio cucina), vengono assegnati i seguenti alunni: candidato 1, candidato 2, candidato 3, candidato 4, candidato 5, candidato 6, candidato 7, candidato 9.

Alla docente di riferimento, Prof.ssa Lagioia Regina (scienza e cultura alimenti), vengono assegnati i seguenti alunni: candidato 8, candidato 10, candidato 11, candidato 12, candidato 13, candidato 14, candidato 15, candidato 16

Candidati: candidato 1, candidato 5, candidato 10, candidato 14.	Traccia A
Candidati: candidato 2, candidato 6, candidato 11, candidato 15.	Traccia B
Candidati: candidato 3, candidato 7 candidato 12, candidato 16.	Traccia C
Candidati: candidato 4, candidato 9, candidato 13.	Traccia D
Candidato: candidato 8	Traccia E

Allegato C tracce assegnate ai candidati.

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

	AUTORE	TITOLO	TIPOLOGIA
1	Giovanni Verga	La morte di Gesualdo (Mastro don Gesualdo, parte IV, capitolo 5)	Prosa
2	Giovanni Pascoli	X agosto (Myrica, sezione Elegie)	Poesia
3	Giovanni Pascoli	La cavalla storna (Canti di Castelvecchio)	Poesia
4	Italo Svevo	Il funerale mancato (La coscienza di Zeno, capitolo VII)	Prosa
5	Luigi Pirandello	Adriano Meis (Il fu Mattia Pascal, capitolo VIII)	Prosa
6	Luigi Pirandello	Il naso di Moscarda (Uno, nessuno e centomila, libro I, capitoli 1-2)	Prosa

Allegato D: Documenti per lo studente

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

Il consiglio di classe ha individuato i seguenti 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

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Lamanna Stefano	Italiano e Storia	
Prof.ssa Tota Simona	Inglese	
Prof.ssa Desantis Rossana	Francese	
Prof.ssa Sassi Angela	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Prof. Battista Michelangelo	Matematica	
Prof.ssa Lagioia Regina	Scienze degli Alimenti	
Prof. Pannarale Franco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof. Carulli Adolfo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof. Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Prof. Leone Gianvito	Religione cattolica	
Prof.ssa Pantaleo Anna Teresa	Sostegno didattico	

Docente coordinatore della classe Prof. Luigi CAGNETTA

IL COORDINATORE
(Prof. Luigi Cagnetta)

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

16. ELENCO ALLEGATI

- Allegato A Griglia di valutazione colloquio
- Allegato B Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per
l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) rilasciata dal tutor.
- Allegato C Elenco tipologie tracce assegnate ai candidati
- Allegato D Documenti per lo studente
- Allegato Riservato n.1

