



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"
Bari

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003259 del 11/05/2021
05 (Entrata)

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lgs. 62/2017)
(L. 425/97 – OM n. 53 del 03/03/2021)

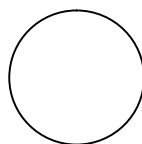
Classe 5[^] Sez.EC

**Istituto Professionale
Indirizzo: Enogastronomia**

Docente Coordinatore:

Prof.ssa Perna Rocca Maria

Redatto in data 11 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 valutazioni degli apprendimenti.*
11. *Argomento assegnato ai candidati*
12. *Testi selezionati per la discussione durante il colloquio e già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano*
13. *Nodi concettuali*
14. *Attività di recupero.*
15. *Elenco allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell' art.10 O.M. prot. 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

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 accoglienza turistica)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione

“Accoglienza turistica”

consegue i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

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 – ACCOGLIENZA TURISTICA

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
Tecniche di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita			///////	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici. Settore cucina			6+1	4+1	4
TOTALE ORE	12	12	17	17	17
AREA INDIRIZZO			(14 + 3 Francese,)	(14 + 3 Francese)	(14 + 3 Francese)
TOTALE	33	32	32	32	32
COMPLESSIVO					

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.

- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.
- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.
- La legge 20/08/2019 recante "introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", stabilisce all'articolo 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curricolo dell'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

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^ EC:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

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

Numero totale alunni:12 di cui maschi n 6 e femmine n 6

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

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

Iter della classe.

Frequenza: la frequenza della classe non è stata sempre assidua, le assenze sono state determinate talvolta dalle condizioni socio-economiche e culturali delle famiglie di appartenenza. La provenienza degli alunni è diversificata: la maggior parte sono di Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. La continuità didattica è stata interrotta nel passaggio dalla 3^a alla 4^a e dalla 4^a alla 5^a per quasi tutte le discipline ad eccezione di Scienze Motorie., Matematica e Francese. Questo avvicendamento di docenti ha causato qualche comprensibile disagio con effetti evidenti negli allievi.

Comportamento: gli alunni sono tutti abbastanza integrati. Il comportamento della classe, in particolari situazioni, non è sempre stato adeguato, soprattutto per atteggiamenti non maturi. Va inoltre evidenziata una debole consapevolezza dei loro doveri scolastici che influisce negativamente sul rendimento. Il clima è complessivamente positivo. Nella pratica didattica ed educativa si è cercato di motivare gli alunni ad una maggiore partecipazione e ad un apprendimento più consapevole valorizzando l'operatività precipua e promuovendo a pieno l'azione formativa specifica di indirizzo.

Profitto: La classe si presenta eterogenea: ha evidenziato un atteggiamento generalmente poco motivato e talvolta superficiale nell'assunzione di responsabilità per la vita scolastica tuttavia, un gruppo ristretto di alunni è apparso motivato e si è impegnato partecipando attivamente alle lezioni, ma la maggior parte degli studenti ha frequentato con superficialità, aspirando solo alla sufficienza. Nel complesso, il livello di partenza era mediocre: si riscontravano conoscenze limitate; difficoltà nel rispondere, in modo adeguato, agli impegni scolastici; modeste competenze linguistiche e sufficienti capacità logiche. La situazione di partenza seppure eterogenea si attestava, quindi, su un livello mediocre di preparazione. La partecipazione al lavoro scolastico è stata commisurata alle condizioni individuali relative alle capacità e alle necessità lavorative. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiarli e guidarli ad un migliore rendimento. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli. Ciò ha contribuito, per i più, ad una maggiore consapevolezza del proprio andamento scolastico e di conseguenza ad un impegno maggiore per migliorare la propria posizione, ma per qualche alunno, nonostante ogni tipo di sollecitazione, il rendimento globale si è rivelato mediocre/insufficiente.

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	LAMANNA	STEFANO
Inglese (1 [^] lingua)	CAPASSO	ANTONELLA
Francese(2 [^] lingua)	DE SANTIS	ROSANNA
Matematica ed informatica	FERRARESE	ANGELA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	PERNA	ROCCA MARIA
Scienze e cultura degli alimenti	LAGIOIA	REGINA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	POTO	SALVATORE
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	CARULLI	ADOLFO
Scienze Motorie e sportive	CAGNETTA	LUIGI
Religione Cattolica/ Attività alternativa	LEONE	GIANVITO
Rappresentanti Genitori	/	/
	/	/
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa Perna Rocca Maria

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>VITELLI FRANCESCA</i>	<i>MESTO ANNA</i> <i>ALESSANDRA</i>	<i>LAMANNA STEFANO</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>MELE MARIANGELA</i>	<i>D'ERRICO PAOLA</i>	<i>CAPASSO ANTONELLA</i>
Francese(2 [^] lingua)	<i>BARTOLI MARIA</i>	<i>BARTOLI MARIA</i>	<i>DE SANTIS ROSSANA</i>
Matematica ed informatica	<i>PETROSINO CELESTINA</i>	<i>PETROSINO CELESTINA</i>	<i>FERRARESE ANGELA</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>DE CANDIA N.</i>	<i>PELLEGRINI FRANCESCA</i>	<i>PERNA R. MARIA</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>TOSCANO A.</i>	<i>MANCARELLA GIUSEPPINA</i>	<i>LAGIOIA REGINA</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>CAPUTO FRANCESCO</i>	<i>CAPUTO FRANCESCO</i>	<i>POTO SALVATORE</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita		<i>BRUCOLI</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>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Nell' O.M. n. 53 del 03/03/2021 concernente “*Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021*”, si legge che **le commissioni dovranno essere “costituite in ragione di una ogni due classi**, siano presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e vengano composte da **sei commissari interni per ciascuna delle due classi, ferma restando la possibilità che uno o più commissari siano individuati per entrambe le classi**. I commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline e, in ogni caso, è assicurata la presenza del commissario di italiano nonché dei commissari per le discipline individuate dall'allegato C”.

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1) Prof. Lamanna Stefano | Lingua e Letteratura italiana – Storia |
| 2) Prof.ssa Lagioia Regina | Scienza e cultura dell'alimentazione |
| 3) Prof. Poto Salvatore | Laboratorio Serv. Enog. Cucina |
| 4) Prof.ssa Capasso Antonella | Lingua straniera 1 (inglese) |
| 5) Prof.ssa Perna Rocca Maria | Diritto e Tecniche Amministrative |
| 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.

CAPACITA' 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 include anche quella relativa all'insegnamento trasversale di educazione civica (art.10 O.M. n.53 del 03/03/2021)

Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e si riportano qui di seguito.

SCHEDA DISCIPLINARE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez. CE

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")

PROFILO DELLA CLASSE :

La classe 5[^]CE dell'a.s. 2020-2021, composta da 12 alunni, di cui 6 femmine e 6 maschi, ha manifestato nel corso del trimestre e nel primo periodo di frequenza del pentamestre un comportamento generalmente vivace. L'interesse e la partecipazione alle varie attività sono risultate nel complesso accettabili, ma non sempre costante ed accurato l'impegno domestico. Successivamente alla chiusura della scuola per emergenza coronavirus, con l'attivazione della **Didattica A Distanza**, sono state sperimentate nuove modalità di svolgimento delle varie lezioni e conseguentemente la partecipazione degli studenti si è manifestata in maniera più coerente. Maggiore è risultata l'attenzione prestata nel seguire i vari argomenti e sicuramente aspetti più positivi si sono riscontrati nell'interesse e nell'acquisizione di contenuti che hanno permesso di sviluppare consapevolmente abilità logiche e critiche.

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

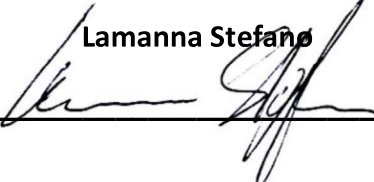
CONOSCENZE	I discenti, seppure a livelli differenti di approfondimento ed organicità, conoscono per grandi linee le correnti letterarie del Novecento, le loro successioni temporali ed i contesti storici ad esse connessi, nonché i principali autori di riferimento e alcune delle loro opere più rappresentative.
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero.</p>
MEZZI E STRUMENTI	<p>Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi elaborati dalla docente.</p> <p>Durante il periodo in DID si è privilegiato l'utilizzo di strumenti informatici per lo svolgimento delle attività didattiche.</p>

Il docente

Lamanna Stefano



SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] – sez. CE

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	<ul style="list-style-type: none">-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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe **5[^]CE** dell’a.s. 2020-2021, composta da 12 alunni, di cui 6 femmine e 6 maschi, ha manifestato nel corso del trimestre e nel primo periodo di frequenza del pentamestre un comportamento generalmente vivace. L’interesse e la partecipazione agli argomenti storici e alle attività sono risultate nel complesso accettabili, ma non sempre costante ed accurato l’impegno domestico. Successivamente alla chiusura della scuola per emergenza coronavirus, con l’attivazione della **Didattica A Distanza**, sono state sperimentate nuove modalità di svolgimento delle varie lezioni e conseguentemente la partecipazione degli studenti si è manifestata in maniera più coerente. Maggiore è risultata l’attenzione prestata nel seguire i vari argomenti e sicuramente aspetti più positivi si sono riscontrati nell’interesse e nell’acquisizione di contenuti storici o legati ad aspetti della “legalità”, come anche di Cittadinanza e Costituzione.

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	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
MEZZI E STRUMENTI	<p>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.</p>

Il docente

Lamanna Stefano



IPSEOA PEROTTI

SCHEMA DISCIPLINARE

CLASSE V Cucina E

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 FISIOLOGICHE

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 curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	La generalità degli alunni ha una conoscenza degli argomenti appena sufficiente, non ha acquisito piena padronanza della materia e del lessico scientifico; solo pochi alunni dimostrano di possedere conoscenze adeguate, motivazione e interessi discreti.
------------	--

COMPETENZE	La maggior parte degli studenti risulta essere appena sufficiente nelle spiegazioni, argomentazioni. Nella maggioranza prevale lo studio mnemonico, fa eccezione un ristretto gruppo che ha acquisito discrete competenze.
CAPACITA'	La generalità degli alunni trova qualche difficoltà a collegare autonomamente le conoscenze acquisite nella disciplina e va opportunamente guidato nei collegamenti interdisciplinari.

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 di
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
Docente Capasso Antonella
Classe 5CE

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

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

ABILITÀ

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

CONOSCENZE

Da Catrin Ellen Morris, Well Done, Eli

Module 1. HEALTH AND SAFETY

HACCP

HACCP principles

Food Transmitted Infections and Food poisoning

Food Contamination: risks and preventive measures

Module 2. DIET AND NUTRITION

The Eatwell Plate

The Mediterranean Diet

Teenagers and Diet

Sports Diet

Food Allergies and Intolerances

Eating Disorders

Alternative Diets: macrobiotics, vegetarian and vegan

Alternative Diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

Module 3. FOOD TRENDS

Food and wine in South Italy

Apulian dishes

Street food from around the world

Flamed dishes, brief flambé history

Buffet service and finger food

Italian cuisine : traditions and festivities

Easter food

Slow Food

Future Foods

Module 4. FOOD and RELIGION

Religious menus : Hindus, Buddhists, Halal

Module 5. FOOD STORES and SUPPLIES

Sourcing suppliers

Different kind of suppliers

How to become a chef

METODOLOGIE

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

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

Oltre all'apprendimento dei contenuti è stato curato l'aspetto comunicativo della lingua esplicando un'azione didattica finalizzata al potenziamento di tutte le abilità linguistiche

orali e scritte senza mai tralasciare la riflessione grammaticale, necessaria per un corretto ed efficace uso della lingua teso principalmente alla comunicazione.

Bari, li

Prof.ssa Antonella Capasso

SCHEMA DISCIPLINARE Classe 5^a CE

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

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe 5^a CE dell'anno scolastico 2020-2021 ha manifestato nel corso dell'anno un comportamento generalmente vivace sia in presenza che in DAD. L'interesse e la partecipazione alle varie attività sono risultate accettabili, nel corso del pentamestre la partecipazione degli studenti si è manifestata in maniera più coerente e maggiore è risultata l'attenzione prestata nel seguire i vari argomenti e aspetti più positivi si sono riscontrati nell'interesse e nell'acquisizione di contenuti che hanno permesso di sviluppare consapevolmente abilità logiche e critiche.

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

Firma 

SCHEDA 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.
COMPETENZE	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
	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
	Saper lavorare in gruppo
CAPACITA'	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	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



SCHEMA DISCIPLINARE

5CE

PROF. POTO SALVATORE

"Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina"

ANNO SCOLASTICO 2020 – 2021

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Poto Salvatore
CLASSE	5[^] cucina E
LIBRO DI TESTO	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA AUTORE ALMA EDIZIONI PLAN

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il gruppo classe ha mostrato scarsa disponibilità all'ascolto e alla cooperazione con i docenti, dimostrandosi ben affiatati tra loro ma assumendo un comportamento improntato alla mancanza di rispetto e correttezza, trascurando le regole e la fiducia data in diverse occasioni. Soddisfacenti sono i livelli di partecipazione e interesse in laboratorio durante le esercitazioni pratiche di cucina. Dalle valutazioni effettuate in itinere con colloqui e conversazioni, la classe 5^oCucina E, alla fine dell'anno scolastico 2020– 2021, ha raggiunto un livello di preparazione che nel complesso risulta essere più che discreto solo in alcuni studenti capaci e costanti.. Gli altri alunni si sono distinti con spunti critici e rielaborativi molto distanti dagli obiettivi prefissati. Ed infine solo alcuni hanno raggiunto livelli di preparazione da ritenersi insoddisfacenti.

Alcuni quindi:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di commettere pochissimi errori nell'esecuzione di compiti complessi;
- sanno applicare ed effettuare sintesi anche se con qualche imprecisione;
- riescono ad esporre con chiarezza determinati argomenti;
- conoscono e comprendono in modo analitico e sanno applicare i contenuti e le procedure proposte;
- sono in grado di risolvere situazioni problematiche di tipo noto o riconducibile a situazioni note, usando le conoscenze in loro possesso;
- sono in grado di usare un lessico conforme alle diverse situazioni comunicative.

Al termine del percorso di studio, nel complesso la classe è riuscita a raggiungere alcuni degli obiettivi prefissati, complice il periodo di pandemia che ha allontanato gli studenti dalla possibilità di approfondire le dinamiche relative al contesto sia scolastico e sia quello professionale di alternanza scuola lavoro.

Caratteristiche dei prodotti del territorio

Tipologie di intolleranze alimentari

Il sistema HACCP

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni (dispense personali)

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro (dispense personali)

Il marketing nella ristorazione (dispense personali)

Realizzare piatti con prodotti del territorio

Simulare eventi di catering, banqueting

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

Riconoscere i marchi di qualità e sistemi di tutela e certificazioni

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

RICETTE SOTTOFORMA DI SCHEDE TECNICHE ESEGUITE ANCHE IN LABORATORIO DI CUCINA.

ESERCITAZIONE N° 1

- L'IMPASTO LIEVITATO, LA FOCACCIA BARESE

ESERCITAZIONE N° 2

- CREPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO E PROSCIUTTO
- CREPELLE ALLA FIORENTINA

ESERCITAZIONE N° 3

- RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI
- SPIGOLA SFILETTATA IN CROSTA DI PATATE

ESERCITAZIONE N° 4

- PAN DI SPAGNA, PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO, CREMA PASTICCERA
- CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

ESERCITAZIONE N° 5

- ORECCHIETTE CON "BRASCIOLE DI CARNE DI CAVALLO"
- BRUSCHETTE CIN VERDURE GRIGLIATE, MELANZANE RIPIENE

ESERCITAZIONE N° 6

- POLPO ALLA LUCIANA, BACCALA' FRITTO, SGOMBRO AL CARTOCCIO

ESERCITAZIONE N° 7

- TIMBALLO DI CICORIELLE, GRANO PESTATO

ESERCITAZIONE N° 8

- PAELLA ALLA VALENCIANA

ESERCITAZIONE N° 9

- TORTA SACHER

ESERCITAZIONE N°10

- PIZZA AL TAGLIO, LASAGNE VEGETARIANE

ESERCITAZIONE N°11

- ARISTA AL FORNO CON PATATE

ESERCITAZIONE N° 13

- PASTA FROLLA, CREMA PASTICCERA, BOCCONOTTO ALLA MARTINESE
- CROSTATA DI MELE

ESERCITAZIONE N°12

- RISO PATATE E COZZE, TEGLIA DI BACCALA', CALZONE DI CIPOLLA

ESERCITAZIONE N°14

- PASTA CHOUX, BIGNE' ASSORTITI, CREPES AL CIOCCOLATO

FIRMA DEL DOCENTE

ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA'

“A. Perotti” – Via Niceforo N° 8 -

70100 - BARI -

SCHEDA DISCIPLINARE DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE 5 CUCINA SEZ. E
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^aEC – A.S. 2020/21

DISCIPLINA Matematica

DOCENTE Angela Ferrarese

LIBRO DI TESTO Matematica Modelli e Competenze – Linea Gialla/volume 4, Tonolini Franco / Tonolini Giuseppe / Manebti Calvi Annamaria – MINERVA ITALICA

CONTENUTI

Algebra

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

Introduzione all'analisi

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

ABILITA'/CAPACITA'

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

METODOLOGIE

Lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni guidate pratiche e condivisione del materiale didattico su Argo e piattaforme condivise.

STRUMENTI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

IL DOCENTE



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

CLASSE **5[^]CE**

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	prof CAGNETTA LUIGI
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.

LUIGI CAGNETTA



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

Bari

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. GIANVITO LEONE

Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. CE

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.
CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;• riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

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

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

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

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

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof.: Lamanna, Perna, Carulli, Poto
CLASSE	VCE

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, educazione 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, 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.

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
	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 .ssa

Prof .

Prof.

Prof.

9. METODI DIDATTICI- ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

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

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	X	X		X		X
Lingua inglese	X							
Lingua francese	X							
DTAR	X					X		
Matematica ed informatica	X		X	X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie	X							
Religione	X							
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	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: elaborati, relazioni, sintesi, testi da completare, esercizi, soluzione problemi.
- Prove orali: interrogazioni, interventi, discussione su interventi di studio.

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

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 e la seguente tabella :

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli

7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

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

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

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

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale prima dell'entrata in vigore del DCPM 2021
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.
- DDI

Valutazione degli alunni in DDI

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

Non ha senso, infatti voler applicare alla 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:

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

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

Prima parte del colloquio (art.18 OM 53 del 03/03/2021)

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (quelle individuate come oggetto della seconda prova). **L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti** delle discipline di indirizzo medesime **entro il trenta aprile** . L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica **entro il 31 maggio**.

CANDIDATO	TRACCIA	DOCENTE DI RIFERIMENTO
1	A	LAGIOIA REGINA
2	B	LAGIOIA REGINA
3	C	LAGIOIA REGINA
4	A	LAGIOIA REGINA
5	B	LAGIOIA REGINA
6	C	LAGIOIA REGINA
7	A	POTO SALVATORE
8	B	POTO SALVATORE
9	C	POTO SALVATORE
10	A	POTO SALVATORE
11	B	POTO SALVATORE
12	C	POTO SALVATORE

Si allegano le tracce dell'elaborato assegnato a ciascun candidato (Allegato c)

**12. ELENCO TESTI DI LETTERATURA ITALIANA OGGETTO DI STUDIO DURANTE IL
CORRENTE ANNO SCOLASTICO (art. 18 O.M. n. 53 del 03/03/2021)**

AUTORE	TITOLO	TIPOLOGIA
GIOVANNI VERGA	L'addio alla casa del nespolo (I Malavoglia, capitolo IX)	Prosa
GIOVANNI PASCOLI	X agosto (Myricae-sezione Elegie)	Poesia
ITALO SVEVO	Il funerale mancato (La coscienza di Zeno, capitolo VII)	Prosa
LUIGI PIRANDELLO	Il treno ha fischiato (Novelle per un anno)	Prosa
LUIGI PIRANDELLO	Il naso di Moscarda (Uno, nessuno e centomila, libro I, capitoli 1-2)	Prosa

Si allegano i testi di letteratura (Allegato d)

**13. NODI CONCETTUALI
(Art.18 comma 1 lettera c O.M. n. 53 del 03/03/2021)**

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

**L'ECCELLENZA A TAVOLA
IL CIBO MEDICINA NATURALE
SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO
RIFLESSIONE SUL CIBO**

14. ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

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

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dell' 11 Maggio 2021

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof. Lamanna Stefano	Italiano e Storia	
Prof.ssa Capasso Antonella	Inglese	
Prof.ssa De Santis Rossana	Francese	
Prof.ssa Perna Rocca Maria	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Prof.ssa Ferrarese Angela	Matematica e Informatica	
Prof.ssa Lagioia Regina	Scienze degli Alimenti	
Prof.re Poto Salvatore	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof.re Carulli Adolfo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof.re Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Prof.re Leone Gianvito	Religione cattolica	

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Perna Rocca Maria)

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

15. ELENCO ALLEGATI

Allegato a – Griglia di valutazione.

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

Allegato c - Testi di letteratura italiana

Allegato d - tracce elaborato

Allegato Riservato.