



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione



“A. Perotti” - Bari

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003257 del 11/05/2021
05 (Entrata)

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

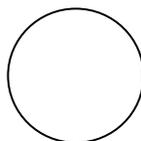
(ai sensi del D.L.vo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n. 53 del 03/03/2021)

Classe 5[^] Sez. A

**Istituto Professionale Alberghiero
Indirizzo: Sala e vendita**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Pasqua Patruno

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. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe: frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di Classe; variazione del C.d.C. nel triennio).*
5. *Elenco dei commissari interni.*
6. *Memorandum per i candidati.*
7. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
8. *Schede disciplinari relative a tutte le materie.*
9. *Metodi didattici, mezzi e strumenti.*
10. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti.*
11. *Attività di recupero.*
12. *Argomento assegnato ai candidati.*
13. *Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano.*
14. *Nodi concettuali.*
15. *Elenco Allegati.*

Il presente documento, redatto ai sensi dell'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

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 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 DI 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 Sala e Vendita)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono 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 – SERVIZI SALA E VENDITA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ARTICOLAZIONE <<SERVIZI DI SALA E DI VENDITA>> ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; Cittadinanza e Costituzione			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina			////	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e vendita			6+1	4+1	4
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese o Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese o Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese o 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 anno (33), 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 o spagnolo 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 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”, stabilisce all'art. 2 che le istituzioni scolastiche prevedono nel curricolo di istituto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l'orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti ciascun anno scolastico. 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 di 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”.

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 secondo quanto indicato nel Decreto del Ministero dell'Istruzione n.39 del 26/06/20. 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 webmeeting. Si è provveduto ad adottare nuove misure organizzative delle lezioni in osservanza ai DPCM e ai DECRETI LEGGE che si sono succeduti nell'anno scolastico in totale sicurezza in applicazione del “PIANO SCUOLA 20/21” introdotto con Decreto del Ministro dell'Istruzione nel corso dell'anno e in ottemperanza alle DELIBERE DELLA REGIONE PUGLIA recanti” Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologia 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.

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^A ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Provenienza
1		Bari
2		Bari
3		Bari
4		Bari
5		Bari
6		Bari

N. totale alunni: 6 di cui maschi n° 4 e femmine n° 2.

2 Studenti risultano avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali.

(Allegato Riservato).

Iter della classe

Frequenza: la classe ha evidenziato negli anni una frequenza discontinua, determinata talora anche dalle condizioni delle famiglie di appartenenza. La provenienza degli alunni è omogenea: sono tutti provenienti da Bari. Qualche disagio è stato anche creato da alcune astensioni individuali e di gruppo, o da reiterati ingressi alla seconda ora. Qualche alunno ha registrato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro individualizzato e di recupero programmato da parte del Consiglio di Classe.

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 incoraggiare gli studenti in difficoltà 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: non sempre, però, tale interazione ha avuto i risultati sperati.

Durante l'espletamento della Didattica Digitalizzata Integrata alcuni hanno partecipato in modo talvolta discontinuo in varie discipline.

Comportamento: la classe ha avuto la continuità didattica per le seguenti discipline: Italiano e Storia, Laboratorio di enogastronomia - settore sala nel triennio, Spagnolo, Scienze Motorie. Non vi è stata continuità, invece, per le altre discipline. L'avvicendamento di docenti di varie discipline ha causato un comprensibile disagio, con effetti più evidenti negli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

La relazione tra gli alunni è stata abbastanza positiva. L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un clima relazionale abbastanza sereno. All'inizio dell'anno, gli studenti, in misura maggiore o minore hanno partecipato in modo sufficiente al dialogo educativo mostrandosi corretti, ma scarsamente motivati nei confronti delle diverse discipline.

Profitto: Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità, all'impegno profuso: alcuni studenti evidenziano capacità e abilità discrete; mentre la preparazione può considerarsi di livello mediamente sufficiente per altri alunni che hanno acquisito le conoscenze essenziali degli argomenti trattati.

Considerando complessivamente il gruppo degli alunni, la preparazione di base si attesta su livelli sufficienti. Il Consiglio di Classe ha attuato una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e alla motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione anche di quegli studenti più insicuri.

Discorso a parte va fatto per il percorso di **PCTO** (ex Alternanza scuola-lavoro) per il quale si rimanda alla relazione del docente tutor. Tali attività che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studio hanno, infatti, coinvolto gli studenti in maniera diversificata, ma sono state vissute ed interpretate sempre in modo corretto e proficuo. Per l'emergenza COVID-19 alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso.

I contenuti disciplinari programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune materie. Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di alcuni alunni o alternate in base alle varie Ordinanze Regionali o Ministeriali emanate nel corrente anno scolastico in conseguenza della emergenza sanitaria, e alla necessità di frequenti interventi di recupero in itinere.

Partecipazione delle famiglie. Le famiglie sono state contattate prevalentemente dalla coordinatrice per via telefonica in seguito all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19, ma anche gli altri docenti si sono resi disponibili al dialogo con i genitori.

La coordinatrice di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni al fine di monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Patrino	Pasqua
Inglese (1^ lingua)	Lopez	Roberta
Spagnolo (2^ lingua)	Sapienza	Elisabetta
Matematica ed informatica	Antonacci	Vito
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi	Angela
Scienze e cultura dell'alimentazione	Zito	Daniela
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Rubino	Teresa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano	Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Sostegno didattico	Russo	Candida Leda
Sostegno didattico	Marra	Maria

Docente coordinatrice: prof.ssa Patrino Pasqua

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

COMPONENTE DOCENTI

DISCIPLINA	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Italiano e Storia	<i>Patruno Pasqua</i>	<i>Patruno Pasqua</i>	<i>Patruno Pasqua</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>Alberti Chiarastella</i>	<i>Alberti Chiarastella</i>	<i>Lopez Roberta</i>
Spagnolo (2 [^] lingua)	<i>Sapienza Elisabetta</i>	<i>Sapienza Elisabetta</i>	<i>Sapienza Elisabetta</i>
Matematica ed informatica	<i>Arcamone Fausta</i>	<i>Eramo Maria Gabriella</i>	<i>Antonacci Vito</i>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Angarano Angela</i>	<i>Pellegrini Francesca</i>	<i>Sassi Angela</i>
Scienze e cultura dell'alimentazione	<i>Lagioia Regina</i>	<i>Giannuzzi Angela</i>	<i>Zito Daniela</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	-----	<i>Poto Salvatore</i>	<i>Rubino Teresa</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	<i>Turchiano Giovanni</i>	<i>Turchiano Giovanni</i>	<i>Turchiano Giovanni</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Cagnetta Luigi</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>	<i>Leone Gianvito</i>
Sostegno didattico	<i>Russo Candida Leda</i>	<i>Russo Candida Leda</i>	<i>Russo Candida Leda</i>
Sostegno didattico	<i>Miccolis Roberta</i>	<i>Miccolis Roberta</i>	<i>Marra Maria</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

L' 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*”, art.12 stabilisce che “ le commissioni sono costituite da due sottocommissioni, composte ciascuna da sei commissari appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame, con presidente esterno unico per le due sottocommissioni, 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 del/dei commissario/i della seconda prova scritta, per le discipline già individuate per ciascun indirizzo di studio”.

- 1- Prof.ssa Patruno Pasqua - Lingua e letteratura italiana / Storia
- 2- Prof.ssa Lopez Roberta - Lingua e cultura Inglese
- 3- Prof.ssa Sapienza Elisabetta - Lingua e cultura Spagnola
- 4- Prof.ssa Zito Daniela - Scienza e cultura degli alimenti
- 5- Prof. Turchiano Giovanni - Laboratorio dei servizi Enogastronomici - settore Sala
- 6- Prof.ssa Rubino Teresa - Laboratorio dei servizi Enogastronomici - settore Cucina

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 16 Giugno 2021 - 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 due fasce di livello. Una fascia formata da due elementi che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostrano di padroneggiare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla restante parte degli studenti che si è impegnata in modo non del tutto adeguato, per cui ha acquisito conoscenze appena sufficienti; tale acquisizione è rimasta piuttosto di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare.

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 dell'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI: 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

Le schede disciplinari (con i dati della classe e i contenuti svolti nelle singole discipline) documentano la programmazione per competenze e gli obiettivi disciplinari espressi in termini di competenze, conoscenze, abilità e riferiti alle discipline di Area generale e di Area di indirizzo secondo la normativa vigente. Inoltre comprendono 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 costituiscono parte integrante del Documento.

SCHEDA DISCIPLINARE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe 5[^] – sez. SA - Anno Scolastico 2020/2021

DOCENTE	PROF.SSA PATRUNO PASQUA
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, "CHIARE LETTERE", vol.3 Edizioni Scolastiche B. Mondadori - Pearson

CONTENUTI :

MODULO N. 1: (STORICO LETTERARIO) Il Decadentismo

- 1) Caratteri generali e tematiche fondamentali del Decadentismo
- 2) **Giovanni Pascoli** (vita e opere, la poetica del fanciullino, "Lavandare", "X Agosto")
- 3) **Gabriele D'Annunzio** (vita e opere, le fasi della poetica dannunziana, da IL PIACERE "Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo", "La pioggia nel pineto")

MODULO N. 2: (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"; "Rosso Malpelo"; il romanzo: I MALAVOGLIA)

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 (struttura dell'opera, brano: "Lo scambio di funerale")

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")

MODULO N. 4: (STUDIO DI UN TEMA) "L'umorismo" di Luigi Pirandello

- 1) Vita di Pirandello - 2) La poetica (L'UMORISMO, il brano "La vecchia imbellettata")
- 3) NOVELLE PER UN ANNO (analisi de "Il treno ha fischiato"; "Ciàula scopre la luna")
- 4) 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 "Pascal porta i fiori alla propria tomba"

In base all'attivazione della **Didattica Digitale Integrata**, sono state sperimentate nuove modalità di svolgimento delle lezioni e la partecipazione degli studenti si è manifestata variamente.

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. Videolezioni ed uso di strumenti elettronici durante la DDI.

La docente

Pasqua Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

STORIA

Classe 5[^] - sez. SA - Anno Scolastico 2020/2021

DOCENTE	PROF.SSA PATRUNO PASQUA
LIBRO DI TESTO	S. ZANINELLI – C. CRISTIANI, “Attraverso i secoli”, Ed.Atlas, vol. 3

CONTENUTI :

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

MOD. 1 : LETTURA IN CHIAVE ECONOMICA DEL PROCESSO STORICO

<ul style="list-style-type: none">- Produzione e consumi di massa- La catena di montaggio- Colonialismo e imperialismo	<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- L'Europa nel periodo della Belle Époque- La grande migrazione	
---	--

MOD. 3 : LA CRISI DELLE NAZIONI. GUERRE E TOTALITARISMI

<ul style="list-style-type: none">-La I Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze-La nuova Europa: democrazie e totalitarismi-Il lavoro di regime (fascismo, nazismo, stalinismo)-La II Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze	<ul style="list-style-type: none">-L'alimentazione in guerra.-Mercato nero e aiuti alimentari degli alleati alle popolazioni in difficoltà.
--	--

MOD. 4 : IL MONDO BIPOLARE. LE NUOVE REALTA'

<ul style="list-style-type: none">- USA e URSS: dall'alleanza alla Guerra fredda- L'Italia dalla ricostruzione al <i>boom economico</i>	<ul style="list-style-type: none">- Globalizzazione e alimentazione.- Aspetti della Ristorazione in Puglia e in Italia.
--	--

In base all'attivazione della **Didattica Digitalizzata Integrata**, sono state sperimentate nuove modalità di svolgimento delle lezioni e la partecipazione degli studenti si è manifestata variamente.

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

CONOSCENZE	I discenti, seppure 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. Videolezioni ed uso di strumenti elettronici durante la DDI.

La docente

Pasqua Patruno

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V sala A

A.S. 2020-2021

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

CONTENUTI:

Module 1: SAFETY PROCEDURE AND NUTRITION

HACCP
THE EATWELL PLATE
THE MEDITERRANEAN DIET
ALTERNATIVE DIETS
ORGANIC FOOD
GENETICALLY MODIFIED FOOD

Module 2: WINE KNOWLEDGE AND OTHER BEVERAGES

UNDERSTANDING AND SERVING WINE
PAIRING FOOD AND WINE
COCKTAILS
LONG DRINGS
JUICES, MILKSHAKES AND FRAPPES

Module 3: CAREER PATH

HOW TO BECOME A BARTENDER
HOW TO BECOME WAITING STAFF
HOW TO BECOME SOMMELIER

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

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

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

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

Verifiche e criteri di valutazione:

La valutazione è stata:

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

Sono stati considerati i seguenti indicatori:

- Conoscenza
- Comprensione
- Espressione
- Applicazione
- Autonomia

Sono stati anche oggetto di osservazione e valutazione:

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

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

6. Interventi didattici ed educativi integrativi: esiti

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

La Docente

Prof.ssa Roberta Lopez

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V Sala A

A.S. 2020 - 2021

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' STRANIERA 2 (SPAGNOLA)
DOCENTE	Prof.ssa Elisabetta Sapienza
LIBRO DI TESTO	NUEVO EN SU PUNTO Ed Hoepli

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo A BEBER

El cava	Las bebidas hispanoamericanas
El método champenoise	La sangria
Los vinos	La sidra asturiana
La cata de vinos	El Jerez andaluz

Modulo 2: Titolo SEGURIDAD Y SALUD

La contaminación de los alimentos	Normas Higiénicas
Los regímenes alimentarios: la dieta mediterránea y la pirámide de los alimentos	HACCP

Modulo 3: Titolo LA RESTAURACION

La comida rápida	El bufé
La comida para llevar	El catering
Las tapas	El banqueting

Ad integrazione del testo in adozione, inoltre, state effettuate letture di approfondimento tratte da documenti veri e/o altri testi (per lo più dal testo En la Mesa Ed. Hoepli) ed alcune dispense dell'insegnante su alcuni temi quali:

Ricette tipiche di tapas, la dieta mediterranea y piramide de los alimentos, la contaminación de los alimentos, La designacion de los productos de calidad; comida para llevar, la comida lenta vs comida rápida, la comida rápida; el Jerez andaluz, el mate; los hábitos de bebidas de los españoles; el agua de Valencia;

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

Avere padronanza lessicale e capacità espositiva il più articolata e disinvolta possibile e sempre meno mnemonica

Saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;

saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi

CAPACITA'

Avere capacità di analisi e comprensione dei testi di carattere professionale

Essere capaci di applicare in maniera autonoma le conoscenze acquisite nella disciplina e di quest'ultima con le altre

Aver capacità di utilizzo del lessico e della fraseologia di settore;

Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in spagnolo relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

➤ Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante le seguenti:

METODOLOGIE

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

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

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

STRUMENTI

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

VALUTAZIONE

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

La Docente

Prof.ssa Elisabetta Sapienza

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: 5^A A Sala e Vendita

A.S. 2020- 2021

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	Prof.ssa Daniela Zito
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell'alimentazione (A. Machado) – Poseidonia

CONTENUTI:

Modulo 1: ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- U. D. 1.1 CIBO E RELIGIONI: le regole alimentari nella religione ebraica, cristiana e islamica
- U.D. 1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Modulo 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- U. D. 2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE
- U. D. 2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI

Modulo 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- U. D .3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
- U. D. 3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: obesità e diabete mellito
- U.D. 3.3 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
- U.D. 3.4 DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Modulo 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA DELLA FILIERA ALIMENTARE

- U. D .4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI
- U. D. 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
- U. D. 4.3 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

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

CONOSCENZE	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Certificazioni di qualità e sistema HACCP.
COMPETENZE	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Saper descrivere gli accorgimenti dietetici nelle diverse fasi del ciclo vitale. Saper descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
CAPACITÀ	Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Indicare uno stile di vita corretto per la prevenzione delle principali malattie correlate all'alimentazione. Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti. Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare. Riconoscere l'importanza della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.

Tali obiettivi sono stati raggiunti in misura differenziata sulla base dell'impegno di ciascun alunno, dell'interesse e del suo coinvolgimento emozionale.

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

METODOLOGIE
Lezione frontale
Discussione guidata
Power point opportunamente discussi durante la DDI
Video esplicativi durante la DDI

STRUMENTI
Libro di testo
Dispense prodotte e fornite dalla docente
Appunti e mappe concettuali
PC durante la DDI
Trasmissione di materiali mediante canali non dedicati all'e-learning (WhatsApp, email e altri)
Videolezioni dal vivo sotto forma di conference call alla presenza degli studenti

La Docente

Prof.ssa Daniela Zito

SCHEDA DISCIPLINARE

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

CONTENUTI:

Modulo 1: 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: TECNICHE DI WEB MARKETING

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

Modulo 3: 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

LA DOCENTE

Prof . ssa **Angela Sassi**

Firma _____

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof.ri: PATRUNO P. – SASSI A.- TURCHIANO G. RUBINO T.
CLASSE	5^ SA

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 campo 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 competenze 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: videolezioni ZOOM

I DOCENTI

Prof . _____

Prof . _____

Prof . _____

Prof . _____

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

ESERCITAZIONE N° 1

I vari componenti della brigata di sala;

ESERCITAZIONE N° 2

Attrezzatura della sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 3

I requisiti del personale di sala;

ESERCITAZIONE N° 4

I reparti adiacenti alla sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 5

Mise en place per la prima colazione;

ESERCITAZIONE N° 6

Preparazione dei seguenti cocktail: gin fizz e cocktail Martini;

ESERCITAZIONE N° 7

Il servizio del salmone;

ESERCITAZIONE N° 8

Preparazione della mise en place in base ai vari menù;

ESERCITAZIONE N° 9

Preparazione dei seguenti cocktail: screwdiver e good mother;

ESERCITAZIONE N°10

Servizio all'inglese;

ESERCITAZIONE N°11

Preparazione di un piatto alla lampada: sedanini, speck e zafferano;

ESERCITAZIONE N°12

Preparazione dei seguenti cocktail: Irish coffee;

ESERCITAZIONE N° 13

Preparazione di un piatto alla lampada: pesche Venere;

ESERCITAZIONE N°14

Preparazione dei seguenti cocktail: Alexander e grasshopper;

ESERCITAZIONE N°15

Mise en place completa;

ESERCITAZIONE N°16

Preparazione di un piatto alla lampada: Banane flambé

ESERCITAZIONE N°17

Preparazione dei seguenti cocktail: filetto alla Strogonoff;

ESERCITAZIONE N°18

I vari tipi di servizi in sala: all'inglese, alla francese, all'italiana, alla Gueridon e al buffet;

ESERCITAZIONE N°19

Il valore del prodotto tipico;

ESERCITAZIONE N°20

I prodotti tipici pugliesi e vini pugliesi;

ESERCITAZIONE N°21

I marchi di tutela dei prodotti;

ESERCITAZIONE N°22

Il sommelier;

ESERCITAZIONE N°23

Cenni storici del vino. Le varie fasi della produzione del vino. L'abbinamento cibo-vino in relazione al tipo di menu;

ESERCITAZIONE N°24

La decantazione del vino;

ESERCITAZIONE N°25

Spiegazione di un piatto alla lampada: spaghetti alla carbonara;

ESERCITAZIONE N°26

Spiegazione di un piatto alla lampada: filetto al pepe verde;

ESERCITAZIONE N°27

La cantina dei vini di un albergo;

ESERCITAZIONE N°28

La carta dei vini;

ESERCITAZIONE N°29

I cocktail pre-dinner, after-dinner, short drink, medium drink e long drink;

ESERCITAZIONE N°30

Come calcolare l'alcol nelle bevande;

ESERCITAZIONE N°31

Le salse Vinaigrette e Citronette;

ESERCITAZIONE N°32

Il servizio catering;

ESERCITAZIONE N°33

Il servizio banqueting;

ESERCITAZIONE N°35

Il servizio Continental breakfast;

ESERCITAZIONE N°36

IL servizio English breakfast;

ESERCITAZIONE N°37

Ripetizione dei seguenti cocktail: Americano, , Bellini, Garibaldi, Cocktail Champagne, Bronx, Mimosa, Negroni, White Russian, Alexander, Grasshopper; Mojito; Pina Colada.

ESERCITAZIONE N°38

La classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC

CONOSCENZE L'alunno conosce:

i ruoli professionali della brigata di sala;

- la classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC;
- come stappare una bottiglia di vino davanti al cliente;
- abbinamento cibo-vino;
- i prodotti tipici pugliesi
- le bevande che consentono la preparazione di molti cocktail;
- le tecniche di preparazione dei principali piatti alla lampada;
- Le diverse mise en place in sala;
- I vari tipi di servizio in sala.

COMPETENZE

L'alunno è in grado:

- di svolgere tutti i servizi che si effettuano nella sala ristorante;
- di preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
- di preparare molti cocktail riconosciuti dall'associazione internazionale barman (IBA);
- di preparare le diverse ricette alla lampada davanti al cliente in un contesto ristorativo;
- di preparare davanti al cliente le diverse insalate con le relative salse;
- di preparare tutto quello che occorre per la prima colazione in una sala ristorante;
- di stappare una bottiglia di vino davanti al cliente.

ABILITA': L'alunno è in grado di operare nell'ambito della sala ristorante e bar. Egli ha le conoscenze professionali per lavorare nei diversi alberghi dove si svolgono diversi tipi di servizi: alla francese indiretto in alberghi a due stelle, all'italiana in alberghi a tre stelle, all'inglese in alberghi a 3 e 4 stelle, ed infine il servizio più professionale, quello alla Gueridon, in alberghi a 4 e 5 stelle. Nei vari tipi di albergo, la mise en place è differente: vi è la mise en place a table d'hote, e la mise en place a la carte. L'alunno è in grado di preparare l'una e l'altra. È in grado di suggerire un vino al cliente in base al menù scelto. È in grado di preparare diversi piatti alla lampada davanti al cliente. È in grado di preparare diversi cocktail riconosciuti a livello internazionale.

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

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche di gruppo nel laboratorio di sala e di bar.

STRUMENTI

Stage; libro; laboratorio di sala e di bar.

Il docente
PROF. GIOVANNI TURCHIANO

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: 5 ^ Indirizzo SALA

A.S.: 2020/2021

DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
DOCENTE	RUBINO TERESA
LIBRO DI TESTO	SARO' CHEF art. SALA E VENDITA (GIUNTI EDITORI)

CONTENUTI:

IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
Il piano di autocontrollo

SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro
I rischi lavorativi nella ristorazione

GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

La classificazione degli alimenti, la qualità degli alimenti, l'etichetta alimentare, i marchi di tutela e disciplinari di produzione, gli ingredienti di base della dieta mediterranea.

I PRODOTTI E LE SPECIALITA' DEL TERRITORIO ITALIANO

La cucina regionale italiana, la valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali, il green tourism e la sostenibilità.
La tradizione gastronomica di tutte le regioni italiane.

APPROVVIGIONAMENTO

La gestione dell'economato
La gestione del magazzino

I MENU

I tipi di menu
Creare un menu
I menu per la salute

CATERING E BANQUETING

Tecniche di catering e banqueting

LE AZIENDE RISTORATIVE

Ristorazione commerciale; Ristorazione collettiva

L'ALIMENTAZIONE DURANTE LA I E LA II GUERRA MONDIALE

La dieta alimentare della popolazione e dei soldati durante le guerre.

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

CONOSCENZE	Caratteristiche dei prodotti del territorio italiano. Tecniche di catering e di banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Il sistema HACCP. Lessico e fraseologia di settore.
COMPETENZE	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

METODOLOGIE
Centralità del testo
Lettura guidata
Lezione frontale ed interattiva

STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
Appunti/Dispense

La Docente
Prof.ssa Rubino Teresa

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE 5[^] SEZIONE SA
DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: prof. VITO ANTONACCI

1. ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Saper risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni.	Equazioni di primo grado Sistemi di equazioni di primo grado Metodo del confronto Metodo di sostituzione Metodo di addizione/sottrazione Equazioni di secondo grado Disequazioni intere di I e II grado Sistemi di disequazioni
2. Collegare insiemi attraverso relazioni o funzioni	Saper distinguere relazioni da funzioni Saper riconoscere funzioni suriettive, iniettive e biiettive.	Concetto di relazione e di funzione Proprietà delle funzioni Concetto di studio di una funzione Studio di semplici funzioni La retta La parabola
3 Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Sapere costruire e riconoscere i vari intervalli di una retta. Saper riconoscere e classificare le funzioni. Saper individuare il dominio di una funzione	<u>Analisi matematica</u> Intervalli di una retta Definizione e classificazione di funzioni. Dominio di una funzione
4. Utilizzare le regole di base della matematica finanziaria per effettuare scelte di natura economica.	Saper valutare le condizioni al contorno per determinare le scelte finanziarie più opportune.	Matematica finanziaria. Concetto di operazione finanziaria. Gli elementi fondamentali del calcolo L'interesse semplice L'interesse composto Mutui e finanziamenti

2. CONTENUTI

Modulo 1

1. richiami sulle uguaglianze e disuguaglianze numeriche.
2. disequazioni razionali intere di I e II grado.
3. sistemi di disequazioni razionali intere.

Modulo 2

1. principali concetti relativi agli insiemi numerici, con particolare riguardo agli intervalli, distinzione tra intervalli aperti, chiusi, limitati o illimitati.
2. concetto di funzione reale di variabile reale.
3. funzioni iniettive, suriettive e biiettive.
4. dominio di una funzione.
5. Grafico di una funzione per punti.

Modulo 3

1. Le operazioni finanziarie.
2. Capitale, interesse, montante.
3. Interesse semplice.
4. Interesse composto.

3. ATTIVITA' SVOLTE CON GLI STUDENTI

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Cooperative learning• Problem solving• Lezione frontale• Lezione con supporti informatici (LEZIONI IN D.I.D.) |
|--|

4. TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE:

In considerazione della situazione emergenziale in materia sanitaria che ha determinato uno stravolgimento completo delle normali attività scolastiche, le valutazioni espresse sono basate prevalentemente sull'impegno, l'interesse e la motivazione allo studio, sulla partecipazione, sulla progressione rispetto ai livelli iniziali, sulla diligenza nell'esecuzione dei compiti, sulla precisione nel prendere appunti e, elemento determinante, sull'assiduità alla partecipazione alle lezioni online.

Il docente

Prof. Vito Antonacci

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE 5[^]SA

A.S. 2020-2021

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:

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

SCHEDA DISCIPLINARE

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

Anno scolastico 2020-2021

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buono. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione. Discreto il comportamento e discrete le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati da gran parte della classe in buona misura.

Obiettivi conseguiti

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

STRUMENTI

Attrezzature:

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

Verifiche e Valutazione: La valutazione 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).

Il Docente

Prof. Gianvito Leone

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a **metodologie diverse**, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. L'attivazione della DDI ha reso necessaria la condivisione di materiali in ppt e pdf per facilitare l'apprendimento accompagnato da regolari videolezioni.

Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro in piccolo	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X		X					X	
Lab. Serv. Enogastronomia - Sala e vendita	X		X						X
Lingua inglese	X							X	
Lingua spagnola	X								
DTA	X		X					X	
Matematica ed informatica	X		X	X			X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X				X		
Scienze motorie		X	X						
Religione		X						X	
Lab. Serv. Enogastronomia - Cucina	X		X				X		X

Mezzi e strumenti

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	X		X
Lab. Serv. Enogastronomia - Sala e vendita	X	X		X	X	X
Lingua inglese	X	X	X	X		X
Lingua spagnola	X	X		X		X
DTA	X	X		X		X
Matematica ed informatica	X	X		X		X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X		X
Scienze motorie				X		X
Religione Cattolica	X	X		X		X
Lab. Serv. Enogastronomia - Cucina				X	X	X

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

Il voto esprime la valutazione, e in conformità dell'art.1 D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017, deve compendiare a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo, ma al contempo sull'efficacia dell'azione didattica.

Il D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017, 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 del D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

Verifiche

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

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<ul style="list-style-type: none">◆ Componimenti◆ Relazioni◆ Sintesi◆ Questionari aperti◆ Questionari a scelta multipla◆ Testi da completare◆ Esercizi◆ Soluzione problemi	<ul style="list-style-type: none">◆ Relazioni su attività svolte◆ Interrogazioni◆ Interventi◆ Discussione su argomenti di studio

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

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.

- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

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

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

Per la valutazione di EDUCAZIONE CIVICA il Consiglio ha proceduto a valutare gli atteggiamenti:

- Disponibilità a partecipare al processo decisionale democratico
- Sostegno alla diversità sociale e culturale, coesione sociale, stili di vita
- Promozione ad una cultura di pace e non violenza
- Disponibilità a rispettare la privacy degli altri, responsabilità in campo ambientale

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.

Pertanto, nel processo di **valutazione del trimestre, del 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;
- DID;
- Il livello di competenza di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

Valutazione degli alunni in DDI

Nella Didattica Digitalizzata 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) 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. 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 curricolari, 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

12. ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI (Art 10, comma 1 lettera A dell'O.M. 53)

Prima parte del colloquio (Art.18 dell'O.M. 53 del 03/03/2021)

L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime 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 coinvolte: ALIMENTAZIONE - LAB. ENOG. ind. SALA E VENDITA

CANDIDATO		TIPOLOGIA	DOCENTE DI RIFERIMENTO
n. 1		A	ZITO D.-RUSSO C.L.
n. 2		B	ZITO D.
n. 3		A	ZITO D.
n. 4		B	TURCHIANO G.
n. 5		A	TURCHIANO G.
n. 6		A	TURCHIANO G.- MARRA M.

Allegato C**13. TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO (Art. 9 O.M. n. 10 del 16/05/2020)**

	TITOLO	TIPOLOGIA
1	G. Verga, "La roba" (dalla raccolta "Novelle Rusticane" 1883)	Prosa
2	G. Verga, "Rosso Malpelo" (dalla raccolta "Vita dei Campi" 1880)	Prosa
3	G. Pascoli "Lavandare" (da "Myricae 1891")	Poesia
4	G. D'Annunzio, "La Pioggia nel Pineto" (da Alcyone 1902)	Poesia
5	G. Ungaretti. "Veglia" (da L'Allegria di naufragi)	Poesia

Allegato D

**14. NODI CONCETTUALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO PER
PRENDERE SPUNTO PER IL COLLOQUIO**

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

In considerazione del carattere pluridisciplinare/interdisciplinare del colloquio, il Consiglio di Classe ha concordato alcuni nodi concettuali per lo sviluppo dello stesso individuando argomenti che, pur essendo stati trattati in modo autonomo dai singoli Docenti, costituiscono tematiche idonee a valutare le conoscenze e le competenze acquisite nelle varie discipline e le capacità di metterle in collegamento. Le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari.

	NODI CONCETTUALI
1	“Sostenibilità e Qualità”
2	“Cibo e salute”
3	“Sicurezza e contaminazione”
4	“La Diversità”

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 11 maggio 2021.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa <i>Patrino Pasqua</i>	Italiano e Storia	
Prof.ssa <i>Lopez Roberta</i>	Inglese	
Prof.ssa <i>Sapienza Elisabetta</i>	Spagnolo	
Prof.ssa <i>Sassi Angela</i>	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	
Prof. <i>Antonacci Vito</i>	Matematica e Informatica	
Prof.ssa <i>Zito Daniela</i>	Scienza e cultura dell' Alimentazione	
Prof.ssa <i>Rubino Teresa</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof. <i>Turchiano Giovanni</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof. <i>Cagnetta Luigi</i>	Scienze Motorie e Sportive	
Prof. <i>Leone Gianvito</i>	Religione cattolica	
Prof.ssa <i>Russo Candida Leda</i>	Sostegno didattico	
Prof.ssa <i>Marra Maria</i>	Sostegno didattico	

Docente coordinatore della classe prof.ssa Patrino PasquaIL COORDINATORE
(Prof.ssa Pasqua Patrino)IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Rosangela Colucci)

15. ELENCO ALLEGATI

Allegato A: Griglia di valutazione della prova orale.

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

Allegato C: Tracce dell'elaborato assegnate ai candidati.

Allegato D: Documenti per il candidato.

Allegati Riservati: numero 2.