



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"
Bari

IPSSAR "ARMANDO PEROTTI" - BARI
Prot. 0003263 del 11/05/2021
05 (Entrata)

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2020/2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

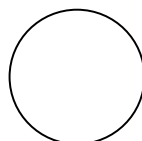
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. n.53 del 03/03/2021)

Classe 5[^] Sez.B

**Istituto Professionale
Indirizzo: Settore – Sala e Vendita**

Docente Coordinatore: Prof.ssa De Feudis Rosaria

Redatto in data 11 maggio 2020



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 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. Attività di recupero
12. Argomento assegnato ai candidati.
13. Testi selezionati per la discussione durante il colloquio già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno.
14. Nodi concettuali.
15. Elenco allegati

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.10 O.M. n.53 del 03/03/2021 illustra il percorso formativo compiuto dalla classe 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 professionale del diplomato – settore servizi di sala e vendita)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione

“Servizi di sala e vendita”

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, deve conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

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

3. QUADRO ORARIO

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

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

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

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i

progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.

- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

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

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

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

4.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^ SB:

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunni	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

Per gli alunni DSA e 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 ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Caratteristiche della classe

La classe 5[^]SB è formata da 20 alunni, tutti provenienti dalla precedente 4[^] SB dello scorso anno.

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

Gli alunni hanno provenienza eterogenea; alcuni risiedono a Bari ma molti provengono da paesi limitrofi. Alcuni di loro hanno già intrapreso percorsi lavorativi, spesso in seguito all'attività di alternanza scuola-lavoro. Ciò evidenzia come tale attività sia concretamente significativa per gli studenti dell'Istituto, che hanno la possibilità di applicare alla vita concreta le competenze apprese in classe.

Situazione di partenza

La classe, sin dal primo trimestre, ha mostrato, in generale, interesse per lo studio. I risultati conseguiti dagli studenti, in quasi tutte le materie, possono ritenersi soddisfacenti: gran parte degli alunni si è mostrata propensa al dialogo educativo e si è impegnata con continuità, conseguendo un profitto discreto o ottimo; solo una piccola parte della classe ha mostrato poca propensione allo studio e un impegno discontinuo. Nel complesso il rendimento della classe è stato più che soddisfacente. Lo svolgimento dei programmi ha subito alcune variazioni a causa della sospensione delle lezioni in presenza e all'avvio della didattica integrata a distanza a seguito delle indicazioni relative al contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19. Ciononostante il Consiglio di Classe si è impegnato costantemente per motivare gli alunni a un impegno assiduo, seppur in una situazione di estrema emergenza, e ha attuato un ventaglio di strategie didattiche finalizzate a rendere la preparazione degli alunni, in vista degli Esami di Stato, solida e significativa. Gli studenti hanno risposto positivamente, in quasi tutte le materie, a ogni stimolo loro proposto, impegnandosi e partecipando attivamente alle attività didattiche.

Frequenza, partecipazione e impegno

La frequenza e la partecipazione della classe alle attività didattiche in presenza e in modalità DDI sono state generalmente assidue. Solo per un esiguo numero di studenti sono state necessarie sollecitazioni costanti a un impegno maggiore. Lo studio individuale è stato generalmente assiduo in quasi tutte le materie, in particolar modo nella seconda parte dell'anno, nonostante le difficoltà alle quali studenti e docenti sono andati incontro a causa dell'emergenza da Covid-19.

La frequenza è stata pressoché assidua, con l'eccezione di un esiguo numero di studenti.

Progressi in relazione alla situazione di partenza

Per quel che attiene al profitto, la classe ha raggiunto livelli di preparazione eterogenei. Per la maggior parte della classe, la quale ha profuso un maggior impegno e ha evidenziato maggiore attitudine allo studio, la preparazione raggiunta può dirsi più che sufficiente; un secondo gruppo di studenti ha raggiunto un livello sufficiente; solo per un esiguo numero di alunni la preparazione appare superficiale e poco approfondita.

La programmazione presentata dai singoli docenti a inizio anno, ha subito inevitabili variazioni a causa dell'emergenza da Covid-19.

Per quel che attiene al percorso di PCTO, i risultati sono stati apprezzabili e gli alunni hanno mostrato un attivo coinvolgimento. Tali attività, che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studio, hanno coinvolto tutti gli studenti e sono state vissute e interpretate sempre in modo corretto e proficuo oltreché opportuno. Per l'emergenza Covid19 alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso; per questo la scuola si è premurata di organizzare attività di alternanza in presenza all'interno dell'Istituto, sostituendosi alle aziende.

Partecipazione delle famiglie:

Le famiglie si sono mostrate collaborative dimostrando di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con la rappresentanza dei genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

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

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	De Feudis	Rosaria
Inglese (1^ lingua)	Giaculli	Annalisa
Francese (2^ lingua)	Desantis	Rossana
Matematica	Esposito	Giuseppe
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Avolos	Mirella
Scienze e cultura degli alimenti	Scarlatto	Maria Giuseppina
Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore sala e vendita	Silecchia	Francesca
Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore cucina	Rubino	Teresa
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Leone	Gianvito
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////
Rappresentanti Alunni	/////	/////
	/////	/////

Docente coordinatrice: prof.ssa De Feudis Rosaria

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>Castagna Norma</i>	<i>De Feudis Rosaria</i>	<i>De Feudis Rosaria</i>
Inglese (1^ lingua)	<i>Manghisi Annamaria</i>	<i>Manghisi Annamaria</i>	<i>Giaculli Annalisa</i>
Francese (2^ lingua)	<i>Fiorentino Nunziata</i>	<i>Saiu Maria Grazia</i>	<i>Desantis Rossana</i>
Matematica	<i>Arcamone Fausta</i>	<i>Ferrarese Angela</i>	<i>Esposito Giuseppe</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Gisotti Gianfranco</i>	<i>Avolos Mirella</i>	<i>Avolos Mirella</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Lagioia Regina</i>	<i>Mancarella Giuseppina</i>	<i>Scarlatto Maria Giuseppina</i>
Laboratorio dei Servizi enogastronomici – settore cucina	////////////////////	<i>Romeo Centrone</i>	<i>Rubino Teresa</i>
Laboratorio dei Servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<i>Calderaro Pasquale</i>	<i>Carlesso Cosimo</i>	<i>Silecchia Francesca</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Liberio Antonia</i>	<i>Seccia Giuseppe Alessandro</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>Leone Gianvito</i>	<i>Leone Gianvito</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

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

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

1-Prof.ssa De Feudis Rosaria

2-Prof.ssa Desantis Rossana

3-Prof.ssa Giaculli Annalisa

4-Prof.ssa Silecchia Francesca

5-Prof.ssa Rubino Teresa

6-Prof. Scarlato Maria Giuseppina

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 16 Giugno inizio colloqui ore 8,30

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

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

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

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

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

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

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

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

Obiettivi specifici

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

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19

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

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

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. Inoltre, si include anche quella relativa all'insegnamento trasversale di educazione civica (art.10 O.M. n.53 del 03/03/2021).

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

Classe: V SB

Docente: Rosaria De Feudis

Materia: Italiano

Anno scolastico: 2020-2021

Testo in adozione: P. Di Sacco, *Chiare lettere, dall'Ottocento ad oggi, vol.3*, Bruno Mondadori

MODULI DIDATTICI	COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO	
L'ETA' DEL POSITIVISMO: IL NATURALISMO E IL VERISMO Il Positivismo e la sua diffusione Dal Realismo al Naturalismo Il Naturalismo: Edmond e Jules de Goncourt Lettura dei testi: <i>Prefazione a Germinie Lacerteux</i> ; Émile Zola Lettura dei testi: <i>Osservazione e sperimentazione</i> (Il romanzo sperimentale); <i>L'inizio dell'Assemoir</i> (L'ammazzatoio) Il Verismo: Capuana e De Roberto	Conoscere eventi e problemi del contesto storico. Conoscere i fondamenti filosofici e scientifici delle correnti letterarie
GIOVANNI VERGA La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'approdo al Verismo Vita dei Campi: <i>Fantasticheria, Rosso Malpelo, La Lupa; Lettera a Salvatore Farina</i> (prefazione all'Amante di Gramigna) Le novelle rusticane I Malavoglia: <i>Prefazione, La famiglia Malavoglia</i> (cap.I), <i>La conclusione del romanzo</i> (cap.XV) Mastro Don Gesualdo	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, tecniche narrative e aspetti formali. Stabilire collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
IL DECADENTISMO Le poetiche del Decadentismo (sintesi) La poesia simbolista francese: Baudelaire Lettura del testo: <i>Corrispondenze</i> Verlaine: <i>Languore</i> Il romanzo dell'Estetismo europeo (sintesi)	Comprendere le manifestazioni del pensiero filosofico e culturale del periodo
GABRIELE D'ANNUNZIO La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Estetismo de <i>Il piacere: Il ritratto di un esteta (I, 2), Il verso è tutto (II, 1)</i> Il superomismo e il panismo <i>Le Laudi</i> <i>Alcyone: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, Le stirpi canore, Meriggio</i> (v.57-109).	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici e in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
GIOVANNI PASCOLI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'ideologia del fanciullino: <i>E' dentro di noi un fanciullino</i> (Il fanciullino cap. 1/3)) Myricae: <i>X agosto, Lavandare, L'assiuolo</i> I Canti di Castelvecchio: <i>Il gelsomino notturno</i> <i>La grande proletaria si è mossa</i> Italy (sintesi)	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
LA POESIA CREPUSCOLARE E VOCIANA Gozzano: <i>Cocotte</i> Sbarbaro: <i>Taci anima stanca di godere</i>	Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie
LE AVANGUARDIE Le Avanguardie storiche (sintesi) Il Futurismo: Marinetti <i>Manifesto del Futurismo</i> (1909), <i>Manifesto della cucina futurista, contro la pastasciutta, invito alla chimica</i> Palazzeschi: <i>E lasciatemi divertire</i>	Conoscere principi e manifestazioni delle correnti letterarie e artistiche
L'ERMETISMO: UNGARETTI La vita e le opere Il pensiero e la poetica L'Allegria: <i>In memoria, Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Mattina, Soldati</i>	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture,

Sentimento del tempo: <i>La madre</i>	aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
EUGENIO MONTALE La vita e le opere Il pensiero e la poetica Ossi di seppia: <i>I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato</i> Le occasioni: <i>La casa dei doganieri, Non recidere, forbice, quel volto</i> La bufera e altro Satura: <i>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i>	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi poetici individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale
LUIGI PIRANDELLO La vita e le opere Il pensiero e la poetica <i>L'Umorismo</i> (Parte II, cap.II-V-VI) Le Novelle per un anno: <i>Il treno ha fischiato</i> I Quaderni di Serafino Gubbio operatore Il fu Mattia Pascal: <i>Premessa</i> (cap.I), <i>Premessa seconda filosofica a mo' di scusa</i> (cap.II), <i>Lo strappo nel cielo di carta</i> (cap.XII), <i>Pascal porta i fiori alla propria tomba</i> (cap.XVIII) Uno, nessuno e centomila Il teatro pirandelliano	Conoscere il percorso umano ed artistico dell'autore. Analizzare testi in prosa individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale Riconoscere gli influssi di teorie filosofiche in letteratura
UDA: LA GUERRA Lettere e poesia di guerra	Analizzare testi in prosa e in poesia individuando temi, strutture, aspetti formali. Stabilire confronti fra testi dello stesso autore e collegamenti fra testi e contesto storico e sociale Riconoscere gli influssi di teorie filosofiche in letteratura

OBIETTIVI DIDATTICI

Obiettivo didattico precipuo per quest'anno scolastico è stato quello di potenziare negli alunni la capacità di mettere in collegamento e in relazione le nozioni e le conoscenze con le varie discipline studiate e, quando possibile, con i fenomeni sociali e culturali attuali, nell'ottica di un sapere più "ragionato" e non solo semplicemente mnemonico. Si sono inoltre perseguiti obiettivi di consolidamento e avanzamento nel campo delle conoscenze e competenze linguistiche generali.

Si è lavorato con metodologie didattiche alternative al fine di sviluppare una capacità d'esposizione coesa e sicura in vista dell'Esame di Stato e di un eventuale successivo percorso universitario. La classe ha mostrato, nel corso dell'anno, un impegno costante, gli alunni hanno mantenuto una presenza assidua anche nella modalità di insegnamento-apprendimento DDI, attivata a seguito del contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Gli obiettivi minimi prefissati possono dirsi raggiunti, pur con differenti livelli di conoscenza, da parte dell'intera classe.

STRATEGIE DIDATTICHE

Al fine di valorizzare le conoscenze e le competenze già possedute da ciascun alunno, risulta importante partire sempre da domande diagnostiche atte a verificare quanto ciascuno studente già possiede nel suo personale bagaglio culturale. È fondamentale valorizzare ciascun apporto (alunni di diverse nazionalità e differenti tradizioni, alunni ripetenti che in qualche caso già possiedono le linee essenziali dell'argomento) per poter costruire il percorso di lavoro su basi solide e condivise. A tal fine si è privilegiata una metodologia induttiva che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale di costruzione di un prodotto. Sono state adottate a tal fine le seguenti metodologie e strategie:

- lezione dialogata
- cooperative learning
- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità
- attività di ricerca individuale e di gruppo
- regolari relazioni tenute da singoli alunni o da piccoli gruppi alla classe
- peer to peer

Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.

La DDI ha reso necessaria la condivisione di materiale in ppt per facilitare l'apprendimento, accompagnato da regolari videolezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le prove di verifica sono documento oggettivo del processo di valutazione sia intermedio sia finale. La verifica implicita contribuisce al processo di valutazione; è fondata su un congruo numero di prove; esprime la risposta dell'alunno agli obiettivi fissati in sede di programmazione, tenendo, tuttavia, conto delle difficoltà incontrate e delle prestazioni offerte. Sono stati dunque adottati i seguenti criteri di valutazione:

- esplicitazione e trasparenza degli obiettivi
- esplicitazione dei progressi realizzati
- valorizzazione dei punti di forza
- analisi e correttivi dei punti di debolezza
- registrazione puntuale dei progressi raggiunti a livello individuale e in relazione alla classe
- autovalutazione.

Eventuali forme di recupero curricolare sono state interrogazioni di recupero su parti concordate del programma svolto, spiegazioni individualizzate o per piccoli gruppi.

La DDI ha reso necessario valutare gli alunni sia in base ai contenuti appresi nel corso delle videolezioni che in base alla partecipazione e all'interesse mostrato dalla classe.

FIRMA
Rosaria De Feudis

Classe: V SB

Docente: Rosaria De Feudis

Materia: Storia

Anno scolastico: 2020-2021

Testo in adozione: S. Zaninelli, C. Cristiani *Attraverso i secoli vol.3*, ATLAS

MODULI DIDATTICI	COMPETENZE DISCIPLINARI RELATIVE A CIASCUN MODULO
L'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none">1. Le origini della società di massa2. La Seconda Rivoluzione Industriale3. Imperialismo e colonialismo4. Il socialismo	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
L'ITALIA ALL'INIZIO DEL NOVECENTO <ol style="list-style-type: none">1. La Belle époque2. L'età giolittiana	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA PRIMA GUERRA MONDIALE <ol style="list-style-type: none">1. Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale2. La prima fase della guerra3. L'Italia in guerra4. Il 1917: un anno di svolta5. La fine della guerra	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
IL MONDO NEL PRIMO DOPOGUERRA <ol style="list-style-type: none">1. Un dopoguerra travagliato2. Il dopoguerra in Francia e Gran Bretagna3. Il dopoguerra in Austria e Germania4. Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra5. L'Asia e il Medio Oriente	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
LA GRANDE CRISI DEL '29 E I SUOI EFFETTI <ol style="list-style-type: none">1. La crisi economica del '292. La risposta degli Stati Uniti e il New Deal3. La crisi in Gran Bretagna e Francia	Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.
L'ETÀ DEI TOTALITARISMI <ol style="list-style-type: none">1. Dalla Rivoluzione russa allo Stalinismo2. L'ascesa del Fascismo3. L'ascesa del Nazismo	eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo. Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata. Usare il lessico storico in modo opportuno.

<p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA RESISTENZA ITALIANA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La Seconda guerra mondiale 2. La 'guerra parallela' dell'Italia e la Resistenza 3. La Shoah 	<p>Conoscere i principali eventi e problemi del periodo collocandoli nelle corrette coordinate di spazio e tempo.</p> <p>Individuare i nessi causa-effetto e gli elementi di breve, media e lunga durata.</p> <p>Usare il lessico storico in modo opportuno.</p>
<p>UDA: LA GUERRA L'inferno delle trincee; documenti iconografici.</p>	

OBIETTIVI DIDATTICI

Il percorso didattico previsto per quest'ultimo anno scolastico ha mirato a favorire l'acquisizione e il potenziamento della capacità di valorizzare la conoscenza degli eventi storici del passato per cogliere i legami che intercorrono tra presente e passato, di focalizzazione l'attenzione su eventi e problematiche ricorrenti e di comparare personaggi, eventi e situazioni al fine di valutare e comprendere i 'perché' dei fenomeni storici. Inoltre è stato favorito lo sviluppo, attraverso le conoscenze acquisite, di capacità critiche ed interpretative autonome.

Le abilità che la materia ha promosso nel corso dell'anno sono state finalizzate all'individuazione di analogie e differenze, continuità e rotture tra fenomeni, all'esposizione di concetti storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali ed infine all'acquisizione di un corretto ed appropriato lessico storico. Si è lavorato sul consolidamento delle capacità di esposizione orale, in vista della prova dell'Esame di Stato e, eventualmente, di un percorso universitario.

La classe ha mostrato, nel corso dell'anno, un impegno costante, gli alunni hanno mantenuto una presenza assidua anche nella modalità di insegnamento-apprendimento DDI, attivata a seguito del contenimento e della gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19. Gli obiettivi minimi prefissati possono dirsi raggiunti, pur con differenti livelli di conoscenza, da parte dell'intera classe.

STRATEGIE DIDATTICHE

Al fine di valorizzare le conoscenze e le competenze già possedute da ciascun alunno, risulta importante partire sempre da domande diagnostiche atte a verificare quanto ciascuno studente già possiede nel suo personale bagaglio culturale. È fondamentale valorizzare ciascun apporto (alunni di diverse nazionalità e differenti tradizioni, alunni ripetenti che in qualche caso già possiedono le linee essenziali dell'argomento) per poter costruire il percorso di lavoro su basi solide e condivise. A tal fine si è privilegiata una metodologia induttiva che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale di costruzione di un prodotto. Sono state quindi adottate le seguenti metodologie:

- lezione dialogata
- cooperative learning
- gruppi di lavoro omogenei/disomogenei per capacità
- attività di ricerca individuale e di gruppo
- regolari relazioni tenute da singoli alunni o da piccoli gruppi alla classe
- peer to peer

Accanto agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), si è privilegiato l'uso di ppt riassuntivi per fornire materiali di lavoro anche a chi non in possesso dei tradizionali strumenti.

La DDI ha reso necessaria la condivisione di materiale in ppt per facilitare l'apprendimento, accompagnato da regolari videolezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Particolare rilievo hanno assunto, anche in funzione delle prove dell'Esame di Stato, le verifiche orali relative alla disciplina. Si sono svolte, quindi, prove finalizzate a verificare il possesso di dati e informazioni, la conoscenza del metodo della ricerca, l'acquisizione di termini e concetti all'interno del linguaggio specifico della disciplina, la capacità di cogliere relazioni e collocare i fenomeni nel tempo e nello spazio, ma anche le difficoltà incontrate, l'interesse e l'impegno, il livello di raggiungimento degli obiettivi della disciplina.

Sono stati adottati i seguenti criteri di valutazione:

- esplicitazione e trasparenza degli obiettivi
- esplicitazione dei progressi realizzati
- valorizzazione dei punti di forza
- analisi e correttivi dei punti di debolezza
- registrazione puntuale dei progressi raggiunti a livello individuale e in relazione alla classe
- avvio all'autovalutazione.

Eventuali forme di recupero curricolare sono state esercitazioni individualizzate, interrogazioni di recupero su parti concordate del programma svolto, spiegazioni individualizzate o per piccoli gruppi.

La DDI ha reso necessario valutare gli alunni sia in base ai contenuti appresi nel corso delle videolezioni che in base alla partecipazione e all'interesse mostrato dalla classe.

FIRMA
Rosaria De Feudis

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTI	Prof. Rosaria De Feudis, Italiano e Storia Prof. Mirella Avolos, Diritto e tecnica amministrativa. Prof. Annalisa Giaculli, Inglese
CLASSE V BS	Prof. Francesca Silecchia, Laboratorio Sala Prof. Teresa Rubino, laboratorio Cucina

NUCLEO TEMATICO 1 – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

I CITTADINI E LE ISTITUZIONI

TEMI: Nascita e caratteristiche della Costituzione Repubblicana

Composizione e principi fondamentali
I parte – II parte – Il Presidente della Repubblica- Il Parlamento – il Governo
Unione Europea – Il Parlamento Europeo- La Commissione Europea- Comitato Europeo
L'Area Schengen
Le fonti del diritto UE
Il cammino verso la Cittadinanza europea
La legalità , i reati
Reati fiscali : evasione ed elusione

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

VERSO UNA NUOVA IMPRENDITORIALITA'

TEMI: Etichette e marchi di qualità dei prodotti alimentari
Le certificazioni aziendali in materia di sicurezza alimentare,
Ambiente, qualità, il green tourism, la stagionalità dei prodotti e il riutilizzo degli scarti
Environmental heritage protection and businesses. A new frontier: the ecosustainable b&b
La progettazione imprenditoriale, le nuove idee passano "per il business plan"

COMPETENZE TRASVERSALI

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico, esercitare con consapevolezza i propri diritti in senso economico, sociale e politico.
Rispettare il proprio ruolo e quello altrui, vivere secondo criteri democratici.
Portare a termine gli impegni con responsabilità, agire nei contesti sociali e culturali rispettandone le caratteristiche, competenze imprenditoriale

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
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 individuare 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

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.

STRUMENTI
Sono stati utilizzati materiali strutturati e non
Appunti e sintesi. Computer video lezioni ZOOM

MONTE ORE COMPLESSIVO TRA IL I TRIMESTRE E IL SECONDO PENTAMESTRE PARI A 33h. DI CUI : N. 10 ORE STORIA N. 3 ORE INGLESE N. 3 ORE CUCINA N. 2 ORE SALA N. 15 ORE DIRITTO

I DOCENTI

Prof.ssa _____

Prof.ssa _____

Prof.ssa _____

Prof.ssa _____

Prof. ssa _____

Docente	MIRELLA AVOLOS		a.s. 2020/2021
Classe	5 B S	Materia	DIRITTO E TECNICA AMM.

CONOSCENZE

- **Caratteri e classificazioni delle imprese ricettive**
- **Struttura e contenuto del bilancio, analisi per indici**
- **Procedura e funzioni dell'analisi di bilancio per indici**
- **le dinamiche del turismo internazionale e nazionale e gli enti del turismo**
- **concetto di prodotto,**
- **l'avvento del Marketing, cosa cambia..**
- **Tipi di mercato, dal mercato potenziale al mercato obiettivo**
- **la domanda turistica e di ristorazione: la tecnica di segmentazione**
- **le strategie di Marketing: il posizionamento sul mercato e la sua griglia**
- **analisi SWOT: punti di forza e punti di debolezza, opportunita' e minacce**
- **il ciclo di vita del prodotto, grafico**
- **il Marketing management**
- **redazione del marketing plan: i suoi punti chiave**

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- **la Costituzione italiana**
- **lo Stato e i suoi organi**
- **la Magistratura**
- **la legalita'**
- **la mafia**
- **I reati fiscali: evasione fiscale e usura, elusione**
- **L'Unione Europea e i suoi organi**

- **Fonti del diritto europee**
- **Area Schengen**

COMPETENZE

- **Analizzare la composizione e l'equilibrio aziendale relazionando le fonti con gli impieghi**
- **leggere il bilancio di esercizio in base agli art. 2424 e 2425 del C.C.**
- **Calcolare ed interpretare i più significativi indici di bilancio ai fini dell'analisi economica, e finanziaria**
- **Calcolare le diverse configurazioni di costo e determinare i prezzi di vendita**
- **Rappresentare graficamente i costi in relazione alla loro variabilità**
- **predisporre un progetto imprenditoriale attraverso lo schema del marketing plan**

TESTI DI RIFERIMENTO

Titolo: IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE VOLUME 3 G.AIELLO HOEPLI editore

L'insegnante
Mirella Avolos



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

SCHEMA DISCIPLINARE

CLASSE: 5 BS gruppo 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, la cucina industriale (le gamme alimentari), gli ingredienti base della dieta mediterranea.

LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE

Il gusto, la degustazione e l'analisi sensoriale, l'analisi organolettica e la degustazione, gli abbinamenti gastronomici, le combinazioni dei sapori, le tipologie di abbinamento, gli accostamenti cibo-vino, gli abbinamenti impossibili.

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.
Il cibo in scatola

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 e all'ecosostenibilità, 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

Il Docente
Prof.ssa Rubino Teresa

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2020/2021

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	SILECCHIA FRANCESCA
CLASSE	5 SALA B
LIBRO DI TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB'' LE MONIERE - FRACARRA, GALIE', CAPRIOTTI, FICCADENTI

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

MODULO 1: I SERVIZI SPECIALI DI SALA

La caffetteria speciale al bar: Cappuccino classico , Viennese, Triestino; Bicerin, Marocchino, Melange al cioccolato e al caffè

Il servizio del breakfast a buffet: vegano e per le intolleranze

Il salmone affumicato, presentazione, taglio e servizio

L'antipasto tipico pugliese

La sfilettatura della spigola in sala

Il Taglio dello chateaubriand e Prosciutto crudo in sala

Coppe Gelato con frutta(da realizzare davanti al cliente):Coppa Sacher, Coppa Mont Blanc e Coppa Malakoff.

MODULO 2: I COCKTAIL MONDIALI

U.D. 1: Linea per i cocktail

U.D. 2: Come si preparano

U.D. 3: L'alcool: consumo e dosi

U.D. 4: Vendere i cocktail

U.D. 5: Categorie di cocktail internazionali; principali composizioni dei Distillati e Liquori

U.D. 6: Cocktail mondiali

MODULO 3: LA CORRETTA COMPILAZIONE DEL MENU E PRINCIPALI NORME. L'HACCP: PRINCIPALI NORME DA OSSERVARE IN SALA E AL BAR. L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: CUCINA DI SALA e INTOLLERANZE.

U.D.1 La corretta compilazione del Menù con riferimento agli allergeni presenti e cibi surgelati.

U.D.2 Le principali allergie, intolleranze e diete alimentari: al Glutine; al Lattosio; Vegetariana.

U.D.3 Principali norme Haccp in sala e al bar; individuazione punti critici ed eventuali interventi.

U.D.4 Cucinare in sala ricette classiche e rivisitate in chiave senza Glutine, senza Lattosio.

MODULO 4: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

- U.D. 1: Presentazione
- U.D. 2: Esame visivo
- U.D. 3: Esame olfattivo
- U.D. 4: Esame gusto-olfattivo
- U.D. 5: Considerazioni finali
- U.D. 6: Temperature di servizio del vino
- U.D. 7: Abbinamento cibo-vino

***MODULO 5: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI : LA PUGLIA
CENNI ALL'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE***

- U.D. 1: Il turismo enogastronomico
- U.D. 2: Presentazione dei prodotti ,cucina e vini Pugliesi.
- U.D. 3: Presentazione dei prodotti ,cucina, vini Italiani più rappresentativi.

***MODULO 6: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI. PRODOTTI TIPICI, CUCINA E
VINI : LA PUGLIA***

- U.D. 1: La tipicità come elemento strategico
- U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico
- U.D. 3: Il valore del prodotto tipico
- U.D. 4: Forze e debolezze dei prodotti tipici
- U.D. 5: Il ruolo dei consumatori
- U.D. 6: I marchi di tutela dei prodotti
- U.D. 7: Presentazione dei prodotti ,cucina e vini Pugliesi

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

CONOSCENZE	La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di conoscenza mediamente sufficiente in relazione agli argomenti trattati. Pochi alunni, grazie ad un lavoro attento e puntuale, evidenziano una conoscenza completa e approfondita degli argomenti e una preparazione che si attesta su livelli ottimi.
COMPETENZE	La maggior parte della classe è nel complesso capace di comprendere gli elementi essenziali delle principali problematiche riguardanti le fasi dell'attività tecnico pratiche richieste dal mondo lavorativo.
CAPACITA'	La maggior parte della classe sa orientarsi in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti tecnico pratici

METODOLOGIE	Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti tramite lezioni frontali, videolezioni, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di transizione ed adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare. Gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti. La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.
--------------------	--

STRUMENTI	Stage, laboratori attrezzati di sala e di bar, libro di testo, videolezioni, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite WhatsApp, YouTube e siti internet.
-----------	--

Il Docente
Prof. ssa Silecchia Francesca

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE: PROF.SSA MARIA GIUSEPPINA SCARLATO
CLASSE-5 SB A.S. 2020/2021
SCHEDA DISCIPLINARE

CONTENUTI:

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI , SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

U. D. 1.1: Principi di igiene degli alimenti - Contaminazione biologica, chimica e fisica .

U. D. 1.2: Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari.

U.D. 1.3: Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari.

U.D. 1.4: Virus,Batteri,Funghi microscopici: Lieviti e Muffe.

U.D. 1.5:Epatite virale A ,Botulismo, Salmonellosi, Stafilococchi, Anisakidosi.

U.D. 1.6: Norme di comportamento per una corretta manipolazione degli alimenti.

Modulo 2: nuovi prodotti alimentari e principali problematiche di filiera (CENNI)

U.D. 2.1: I nuovi prodotti alimentari: Novel Foods, prodotti dietetici, nanotecnologie, claims salutistici etc

U.D. 2.2: Classificazione, nomenclatura e principali problematiche correlate a additivi, coloranti, conservanti e coadiuvanti alimentari;

Modulo 3: DIETETICA E DIETOLOGIA

U.D. 3.1: LARN e Dieta Equilibrata - le tipologie dietetiche più diffuse.

U.D. 3.2: I modelli contrapposti della Dieta Mediterranea e dello Slow Food vs Fast Food e disordini alimentari. La coniugazione di gusto e salute, l'inserimento dei prodotti di qualità e del territorio nella proposta alimentare, la valorizzazione delle filiere corte dal punto di vista dietetico. I comportamenti alimentari corretti (La piramide alimentare). Linee guida per una sana e corretta alimentazione.

U.D.3.3 : I 5 colori del benessere.

U. D. 3.4 : Alimentazione in alcune condizioni patologiche (Obesità patologica, Diabete; Ipertensione; Prevenzione di patologie cardiovascolari,Alimentazione e cancro,ecc.)

U.D.3.5 : Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia e Bulimia

U.D. 3.6 : Reazioni avverse al cibo: Principali Allergie ed Intolleranze e problematiche relative.

Comunicazione del rischio correlato al Consumatore.

CONOSCENZE	La classe ha raggiunto una conoscenza dei contenuti mediamente sufficiente .
ABILITA'	La classe è in grado di elaborare i contenuti proposti in chiave personale
COMPETENZE IN USCITA	La classe, è in grado di usare in modo autonomo alcuni strumenti di lavoro: - predisporre un menù coerente con le diverse esigenze del cliente comunicandone contenuti e motivazioni; - applicare, a livello basilare, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità o di HACCP nel contesto di una struttura ristorativa; - Interpretare correttamente il sistema di designazione ed etichettatura degli alimenti semplici; certificati ed a qualità regolamentata; - effettuare un sommario controllo organolettico e merceologico degli alimenti;

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

METODOLOGIE/VERIFICA E VALUTAZIONE
MEZZI, METODI E STRUMENTI: Lezione frontale, discussione guidata, metodo scientifico (dall'osservazione della realtà, formulazione ipotesi per interpretarla), attività interdisciplinari con altri docenti dell'area d' indirizzo, schematizzazioni riassuntive. Didattica a distanza - Video-lezioni.
VERIFICA E VALUTAZIONE: Valutazione di ricerche personali come approfondimento dei temi svolti. Verifiche orali ed elaborati svolti a casa.
STRUMENTI
Libro di testo, appunti delle lezioni, tabelle, grafici, , tabelle LARN. Tabelle SINU ed INRAN, ricerche sul WEB etc

Il Docente
Maria Giuseppina Scarlato

A.S. 2020/21 - PROGRAMMA DI MATEMATICA - CLASSE V SB

CONTENUTI:

Modulo 1: RACCORDO CON L'ALGEBRA

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

Modulo 2: Funzioni in R: rappresentazioni grafiche

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

Modulo 3: Matematica finanziaria

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

Il Docente
Prof. Giuseppe Esposito

SCHEMA DISCIPLINARE

Lingua Inglese

a.s. 2020/2021

CLASSE	V Sala e vendita sez.B
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE	PROF.ssa ANNALISA GIACULLI
LIBRO DI TESTO	Catrin Elen Morris "Well Done – Service", Eli.

COMPETENZE PROFESSIONALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

SERVIZI DI SALA E VENDITA

5. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
6. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
7. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

	Modulo	Contenuti	
Servizio di sala e vendita	1 Safety procedures and nutrition	<ul style="list-style-type: none">• HACCP• HACCP principles	Food transmitted infections and food poisoning
	2 Nutrition	<ul style="list-style-type: none">• The eatwell plate• The Mediterranean Diet• Nutrition during the War	<ul style="list-style-type: none">• Alternative diets• Food intolerances and allergies
	3 Wine knowledge and service	<ul style="list-style-type: none">• Understanding and serving wine• Wine appellation	<ul style="list-style-type: none">• Pairing food and wine• Italian and British wines
	4 At the bar	<ul style="list-style-type: none">• Beer• Cocktails	<ul style="list-style-type: none">• Juices, milkshakes and frappes
	5. Culinary culture	<ul style="list-style-type: none">• Food and wine in Southern Italy	<ul style="list-style-type: none">• Food in the UK

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Le competenze chiave di cittadinanza sono sempre state tenute in considerazione poiché basilari per tutto il percorso formativo.

Competenze chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

Gli studenti hanno lavorato e studiato con una certa autonomia assumendosi la responsabilità dello svolgimento dei diversi compiti adattando il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi.

STRUMENTI	STRATEGIE	VERIFICHE
-libri di testo -testi – modello -mappe concettuali -strumenti multimediali -web -schede -manuali -dizionari -schede di lavoro -questionari di comprensione	-problem solving -brainstorming -riassunti -schemi -mappe concettuali -lettura e analisi dei testi -esercitazioni guidate -lavori di gruppo	-prove scritte -verifiche orali -interrogazioni -compiti assegnati -soluzioni di problemi -traduzioni -prove di lettura e comprensione in lingua -domande a risposta breve -domande a risposta multipla

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

CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici, anche estranei al settore specifico.2. Esprimersi in modo semplice ma comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale.3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua4. Produrre in modo semplice ma comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.5. Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei Paesi Anglofoni.
-------------------	---

COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper comunicare con particolare riguardo al settore di specializzazione. 2. Acquisizione di un bagaglio di termini specialistici. 3. Saper leggere e comprendere testi specialistici. 4. Saper scrivere un semplice testo anche attraverso la rielaborazione di appunti. 5. Saper ascoltare e comprendere brevi descrizioni di fatti o istruzioni. 6. Saper utilizzare le strutture linguistiche studiate nel corso del triennio in contesti differenti in modo adeguato
CAPACITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici anche estranei al settore specifico. 2. Esprimersi in modo semplice ma comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 4. Produrre in modo semplice ma comprensibile e corretto semplici testi scritti.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo del seguente:

Metodo

Ogni unità trattata ha richiesto in media un mese e mezzo di lavoro. Esercitazioni orali e scritte hanno completato il quadro del programma. Le lezioni si sono svolte in modalità ddi con l'ausilio di schemi, riassunti guidati volti a facilitare l'apprendimento.

Ogni modulo è stato completato con attività di ascolto volte a rafforzare il listening.

Sia nel primo trimestre che nel secondo pentamestre, ad intervalli regolari, un lavoro di verifica scritta e orale su tutti gli argomenti trattati ha completato il metodo didattico adottato. Le verifiche scritte hanno riguardato gli argomenti elencati sopra, sotto forma di test a risposta aperta, a risposta multipla e redazione di brevi testi. Le verifiche orali sono state mirate a sviluppare l'uso del lessico e le abilità ricettive e produttive di ogni singolo alunno, con particolare attenzione alla funzione espressiva, sempre nell'ambito degli argomenti svolti. Si precisa inoltre che, rispetto alla programmazione iniziale, sono state apportate alcune modifiche atte a rendere gli argomenti trattati maggiormente fruibili da parte degli studenti, in considerazione che la gran parte dell'anno scolastico si è svolta in modalità ddi. Si è proceduto, altresì, all'inserimento di argomenti non inizialmente previsti che hanno, però, consentito un maggiore raccordo con le altre discipline di studio.

LA DOCENTE
PROF.SSA ANNALISA GIACULLI

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5[^] SB

Anno Scolastico 2020/2021

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	Prof.ssa Desantis Rossana
LIBRO DI TESTO	PASSION SALLE ET BAR (ZANOTTI - PAOUR,ED.SAN MARCO)

CONTENUTI :

MODULO 1.0: UN BON VERRE DE VIN

MODULO 1.1: Le vin : un patrimoine culturel

MODULO 1.2: Les étapes de la vinification

MODULO 1.3: Un vin d'exception : le Champagne

MODULO 1.4: La carte de visite d'un restaurant

MODULO 1.5: Le sommelier

MODULO 1.6: L'art de servir le vin

MODULO 1.7: Déguster et marier les vins

MODULO 1.8: Charles Baudelaire : le poète et sa poésie

MODULO 1.9: Une grande manifestation vinicole : Vinitaly

MODULO 1.10: Les régions de la France

MODULO 2.0: BIEN-ETRE A TABLE

MODULO 2.1: Manger et être en forme

MODULO 2.2: La pyramide alimentaire

MODULO 2.3: Couleurs et saveurs

MODULO 2.4: Les produits d'excellence en France

MODULO 2.5: Les produits d'excellence en Italie

MODULO 3.0: VERS UNE ALIMENTATION SAINE ET SURE

MODULO 3.1: La conservation des aliments

MODULO 3.2: Les techniques de conservation

MODULO 3.3: Les intoxications

MODULO 3.4: La sécurité alimentaire: HACCP

MODULO 3.5: Les allergies

MODULO 3.6: Les intolérances

MODULO 3.7: Les cantines scolaires en France

MODULO 3.8: Les cantines scolaires en Italie

MODULO 4.0: TRAVAILLER DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1: L'univers de la restauration commerciale

MODULO 4.2: La restauration collective

MODULO 4.3: Présenter sa candidature

MODULO 4.4: Rédiger un Curriculum Vitae

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 del 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

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

CLASSE **5^ASB**

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

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. GIANVITO LEONE

Materia: Religione cattolica

Classe 5 sez. SB

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).

Il Docente
Prof. Gianvito Leone

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti la natura, i bisogni della classe, la struttura delle singole discipline. L'attivazione della DDI ha reso necessaria la condivisione di 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 per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X		X				X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							X
Lingua Inglese	X						X	
Lingua Francese	X			X				
DTA	X	X				X	X	
Matematica	X	X		X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie		X			X			
Religione	X	X					X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X		X					X

Attrezzature e materiali didattici

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

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il 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".

Verifiche

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

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

Numero prove scritte effettuate durante l'anno scolastico: almeno una nel trimestre e due nel pentamestre.

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

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

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

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento

- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Per la valutazione di Educazione Civica il Consiglio di Classe ha valutato le seguenti competenze:

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

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

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati della prove di verifica;
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'insegnamento trasversale della materia;
- DDI

Valutazione degli alunni DDI

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

Non ha senso, infatti voler applicare alla DDI le modalità valutative proprie della didattica in presenza. A tal proposito nel processo di valutazione durante l'emergenza Covid-19, il Consiglio di Classe ha preso in considerazione i seguenti criteri valutativi:

- rilevazione sistematica della partecipazione, tramite i comportamenti dimostrati dagli alunni: presenza alle lezioni online, produzione di materiali nel rispetto delle consegne, ...);
- valutazione della qualità dell'interazione: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi;
- valutazione della comunicazione e della riflessione: ricchezza e pertinenza delle domande che essi pongono, capacità di rielaborazione personale (capacità di cogliere nessi ed effettuare collegamenti tra argomenti, paragone con il sé, approfondimento), capacità di orientarsi nella soluzione di un problema, riflessione critica, argomentazione delle motivazioni delle risposte e delle soluzioni trovate;
- valutazione della capacità di autovalutazione e la consapevolezza degli alunni circa i guadagni conseguiti tramite lo studio.

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

- prove sincrone (corrispondenti a prove orali) in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- prove asincrone (corrispondenti a prove scritte) e affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto.

11. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

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

12. ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI

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

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

Discipline: Scienze e cultura degli alimenti e Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore sala e vendita.

TABELLA ASSEGNAZIONE TRACCIA

COGNOME	NOME	TIPOLOGIA	DOCENTE DI RIFERIMENTO
		1	SILECCHIA
		2	SILECCHIA
		3	SILECCHIA
		4	SILECCHIA
		5	SILECCHIA
		1	SILECCHIA
		2	SILECCHIA
		3	SILECCHIA
		4	SILECCHIA
		5	SILECCHIA
		1	SCARLATO
		2	SCARLATO
		3	SCARLATO
		4	SCARLATO
		5	SCARLATO
		1	SCARLATO
		2	SCARLATO
		3	SCARLATO
		4	SCARLATO
		5	SCARLATO

Allegato C: tracce elaborati.

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

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

	AUTORE	TITOLO	TIPOLOGIA
1.	EUGENIO MONTALE	LIMONI, OSSI DI SEPPIA	POESIA
2.	GIOVANNI VERGA	ROSSO MALPELO, VITA DEI CAMPI	PROSA
3.	GIOVANNI PASCOLI	X AGOSTO, MYRICAE	POESIA
4.	GIUSEPPE UNGARETTI	IN MEMORIA, L'ALLEGRIA	POESIA
5.	LUIGI PIRANDELLO	IL TRENO HA FISCHIATO, NOVELLE PER UN ANNO	PROSA
6.	FILIPPO TOMMASO MARINETTI	MANIFESTO DEL FUTURISMO, LE FIGARO	PROSA
7.	GABRIELE D'ANNUNZIO	LA PIOGGIA NEL PINETO, ALCYONE	POESIA

Allegato D: documenti per lo studente

14. NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI PROPOSTI AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO (art.18 comma 1 lettera c O.M.n.53 del 03/03/2021)

Nodi concettuali interdisciplinari

IL SISTEMA DELLA QUALITA' : SICUREZZA , TRACCIABILITA' , CERTIFICAZIONE

IL MAL DI VIVERE

TRADIZIONI E TERRITORIO

LA GUERRA

LA DIETA MEDITERRANEA

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

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
De Feudis Rosaria	Italiano e Storia	
Giaculli Annalisa	Inglese (1 [^] lingua)	
Desantis Rossana	Francese (2 [^] lingua)	
Esposito Giuseppe	Matematica ed informatica	
Avolos Mirella	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Scarlato Maria Giuseppina	Scienze e cultura degli alimenti	
Silecchia Francesca	Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore sala e vendita	
Rubino Teresa	Laboratorio dei Servizi di enogastronomia – settore cucina	
Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Leone Gianvito	Religione Cattolica/ Attività alternativa	

Docente coordinatore della classe prof.ssa Rosaria De Feudis

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Rosaria De Feudis)

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

15. ELENCO ALLEGATI

Allegato a - Griglie di valutazione della prova orale.

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

Allegato c - Tracce elaborati.

Allegato d - Documenti per lo studente