



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**“D. Modugno-S. De Lilla”**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: [BAIS07300N@istruzione.it](mailto:BAIS07300N@istruzione.it) PEC: [BAIS07300N@pec.istruzione.it](mailto:BAIS07300N@pec.istruzione.it)

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iiissidl

Sito web: [www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it](http://www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it)



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**

**pon**  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Prot. N° 3358/04 del 29/05/2020

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2019-2020**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art. 9 del O.M. n. 10 del 16-05-2020)

**IPSSEOA “ D. Modugno” Polignano a Mare**

**Classe Quinta Sez. BE**

**COORDINATORE: Prof.ssa Maria Pietanza**

**DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita Manghisi**

# LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

## Breve descrizione dell'Istituto

L'Istituto vuole essere un punto di riferimento per la costruzione di professionalità capaci di rispondere alle richieste presenti e future del mondo del lavoro alla luce dei cambiamenti sociali, economici e normativi. Si prefigge di porre al centro di tutte le sue attività l'esigenza di formare professionalità complesse e al tempo stesso flessibili, in cui si coniugano perfettamente sapere, saper fare e saper essere. La formazione civica dello studente è parte integrante del percorso professionalizzante ed è perseguita anche attraverso il rispetto di codici comportamentali e procedurali previsti nelle prassi professionali sui luoghi di lavoro.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

## Profilo culturale, educativo e professionale

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano

l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

## Profilo dell'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” 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;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "***Enogastronomia***", "***Servizi di sala e di vendita***" e "***Accoglienza turistica***", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "***Enogastronomia***", 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 "***Servizi di sala e di 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "***Enogastronomia***" e "***Servizi di sala e di vendita***", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

Nell'articolazione "***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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

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

## PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

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.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

<b>Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno</b>			
<b>Discipline AREA COMUNE</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie E Sportive	2	2	2
Religione Cattolica / Attività Alternativa	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>Discipline AREA di INDIRIZZO</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4  (1)	3  (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5

Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	--	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	6	4	4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## PROFILO DELLA CLASSE

### Breve storia della classe

Considerata la particolare struttura dell'I.P.S.S.E.O.A., che registra nei primi anni di corso notevoli cambiamenti sia nella composizione delle classi che nell'assegnazione degli studenti agli indirizzi professionalizzanti, non è possibile riportare l'evoluzione della classe a partire dal primo anno ma solo dal biennio post-qualifica. La classe V BE, settore Enogastronomia, è composta da 22 alunni tutti della classe IV dell'anno precedente, con l'inserimento di due alunni ripetenti di classi dello stesso istituto e di un alunno proveniente da altro istituto che però ha frequentato solo fino al 22 ottobre 2019. Gli studenti provengono da cinque comuni: Mola, Monopoli, Torre a Mare e Polignano. Nella classe sono presenti un alunno BES ed un alunno DSA, entrambi con certificazione, per i quali il Consiglio di classe ha redatto un PDP con interventi didattico-educativi tesi a facilitare la partecipazione e l'apprendimento. (vedi Allegati N°2-3).

## Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

Gli studenti sul piano comportamentale hanno quasi sempre mostrato rispetto delle regole e della convivenza, a causa di fattori diversi hanno riportato solo poche esperienze lavorative, estive e occasionali.

Durante l'anno, nel corso delle lezioni in presenza così come durante le lezioni della DaD., sono state registrati un numero di ritardi e di assenze superiori alla norma solo per pochi alunni.

La preparazione degli studenti in fase iniziale presentava livelli insufficienti per alcuni, pienamente sufficienti e buoni per altri.

Nel corso di quest'anno scolastico il C.d.C. ha cercato di condurre gli studenti verso l'acquisizione di un sapere organico, costituito da competenze e da abilità operative autonome e stabili, migliorando le capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.

L'Interesse di alcuni studenti durante le attività didattiche in itinere è risultato incostante, altri invece hanno partecipato più attivamente predisponendosi ad un proficuo dialogo didattico.

Nell'ultimo periodo la maggior parte degli studenti ha potenziato l'impegno, ha reso più autonomo il proprio metodo di studio, migliorando così il percorso formativo in quasi tutte le discipline.

Solo in pochissimi casi si continuano a registrare debolezze e lacune in diverse materie, e permane scarso impegno. Nella fascia intermedia di livello di apprendimento emerge un'adeguata preparazione di base, supportata da sufficiente applicazione. Un ristretto gruppo di alunni particolarmente motivato e interessato è riuscito a raggiungere competenze e conoscenze di livello elevato che sono state organizzate in approfondimenti individuali interdisciplinari.

Nella loro globalità i docenti attestano uno svolgimento dell'attività didattica in linea con i programmi disciplinari rimodulati per l'emergenza covid-19, e si augurano che la classe possa affrontare con serenità la prova finale dell'esame di Stato.

## Composizione della classe: alunni

**(vedi Allegato N°1)**



## Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	GEZZI	FRANCESCA
STORIA	GEZZI	FRANCESCA
LINGUA E CULTURA INGLESE	MARASCIULO	FLORA GESUMINA
LINGUA E CULTURA FRANCESE	FORNARELLI	MARIA LUGIA
MATEMATICA	PIETANZA	MARIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PINTO	ROSA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	GALLUZZI	INNOCENTE
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	TALENTI	DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CALABRETTO	ANGELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NARRACCI	GIOVANNI
RELIGIONE CATTOLICA	LIPPO	CARLA

Variazione del consiglio di classe nel triennio: componente docente

DISCIPLINA	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	GEZZI Francesca	GEZZI Francesca	GEZZI Francesca
STORIA	GEZZI Francesca	GEZZI Francesca	GEZZI Francesca
LINGUA E CULTURA INGLESE	MARASCIULO Flora Gesumina	MARASCIULO Flora Gesumina	MARASCIULO Flora Gesumina
LINGUA E CULTURA FRANCESE	FORNARELLI Maria Luigia	FORNARELLI Maria Luigia	FORNARELLI Maria Luigia
MATEMATICA	PIETANZA Maria	PIETANZA Maria	PIETANZA Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PERNIOLA Maria Franca	PINTO Rosa	PINTO Rosa
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	NARRACCI Giovanni	GALLUZZI Innocente	GALLUZZI Innocente
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	---	TALENTI Domenico	TALENTI Domenico

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CARRASSI Angela	PADUANO Pietro	CALABRETTO Angela
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ANNESE Myriam Olga	LONGANO Anna	NARRACCI Giovanni
RELIGIONE CATTOLICA	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola	LIPPO Carla

### Prospetto dati della classe

<b>ANNO SCOLASTICO</b>	<b>NUMERO ISCRITTI</b>	<b>NUMERO INSERIMENTI</b>	<b>NUMERO TRASFERIMENTI</b>	<b>NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA</b>
<b>2017/2018</b>	22	0	0	21
<b>2018/2019</b>	24	1	1	19
<b>2019/2020</b>	22	3	0	

# ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

## **Revisione della programmazione iniziale al fine di rimodulare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze (Nota Miur 388 del 17 marzo 2020)**

In considerazione dell'eccezionalità dei tempi e della situazione di emergenza COVID 19 che si è verificata a partire dal 5 marzo 2020, si è reso necessario apportare modifiche e integrazioni alla programmazione didattica iniziale.

L'attività didattica ha richiesto nuovi modelli operativi, il superamento dei sistemi tradizionali e l'adozione delle misure previste dalla Didattica a Distanza che contempla nuovi ambienti di apprendimento, altri strumenti e criteri valutativi, la rimodulazione delle conoscenze e delle abilità di riferimento e la riprogettazione del piano di lavoro che ha lasciato inalterate le competenze in uscita già previste senza tralasciare la competenza digitale. E' stata adottata una nuova didattica per far fronte all'emergenza e per continuare a tener vivo il dialogo educativo con gli alunni e a garantire il diritto allo studio sancito dalla Costituzione.

## Organizzazione didattica a distanza (modalità organizzative)

Le lezioni hanno seguito il seguente orario ridotto dal 11 marzo 2020:

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| a. 1^ ORA: 9.00–9:30     | +10 min. di recupero |
| b. 2^ ORA: 9:40 –10:10   | +10 min. di recupero |
| c. 3^ ORA: 10:20 –10:50  | +10 min. di recupero |
| d. 4^ ORA: 11:00 –11:30  | +10 min. di recupero |
| e. 5^ ORA: 11:40 – 12:10 | +10 min. di recupero |
| f. 6^ ORA: 12:20 – 12:50 | +10 min. di recupero |
| g. 7^ ORA: 13:00 – 13.30 |                      |

A seguito della sospensione della attività didattiche in presenza, ciascun docente ha attivato delle modalità di insegnamento a distanza con l'utilizzo di risorse e strumenti digitali. Tutti i docenti hanno garantito con queste modalità il diritto di apprendimento degli studenti.

In particolare, ciascun docente ha:

- ridefinito, in sintonia con i colleghi di dipartimento, gli obiettivi di apprendimento e le modalità di verifica delle proprie discipline condividendo le proprie decisioni con gli studenti;
- cercato di strutturare e pianificare gli interventi in modo organizzato e coordinato con i colleghi di dipartimento e dei consigli di classe, anche al fine di richiedere agli studenti un carico di lavoro non eccessivo e adeguato, che ha bilanciato opportunamente le attività da svolgere con l'uso di strumenti digitali con altre tipologie di studio, garantendo la loro salute e la loro sicurezza;
- individuato le modalità di verifica degli apprendimenti più adeguate al fine di esprimere delle valutazioni di sintesi, che hanno tenuto conto anche dei progressi, del livello di partecipazione e delle competenze personali sviluppate da ciascuno studente;
- comunicato tempestivamente al Coordinatore di classe i nominativi degli studenti che non hanno seguito le attività didattiche a distanza, che non hanno dimostrato alcun impegno o che non hanno avuto a disposizione strumenti per prenderne parte, affinché il Coordinatore concorde con il Dirigente scolastico ha individuato le eventuali azioni da intraprendere per favorirne il reintegro e la partecipazione;
- continuato a mantenere i rapporti individuali con i genitori via mail e annotazioni su registro elettronico

Ciascun docente ha avuto cura di programmare per tempo le lezioni su Calendar e Google Classroom e ogni attività sincrona o asincrona che ha svolto con gli studenti.

Le attività sincrone sono state svolte principalmente utilizzando Hangouts Meet e sono state le seguenti

- videoconferenze e chat con tutta la classe,
- lavori a piccolo gruppo,
- peer to peer,
- simulazioni di laboratorio

Le attività sono state variate poiché è stato necessario coinvolgere spesso gli studenti facendoli intervenire, o facendo preparare a loro argomenti o approfondimenti, proponendo attività di gaming o ricerca.

Gli studenti sono stati informati delle modalità sopra descritte e si sono impegnati a frequentare le lezioni sincrone in modo responsabile evitando scambi di persona, supporti di altri soggetti, cheating.

Sono state svolte anche attività asincrone:

- attività che prevedono la consegna agli studenti di materiali per approfondimenti o esercizi

## Metodologie di insegnamento previste

Si è tenuto conto degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, ed è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca, discussioni online, analisi dei compiti svolti

## Modalità didattiche durante DaD

Didattica erogativa con momenti di approfondimento interattivi

Discussioni online

Analisi dei compiti svolti

Presentazioni multimediali

## Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza

Libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche,

## Modalità di verifica durante DaD

TIPOLOGIE DI PROVA
<ul style="list-style-type: none"><li>● Verifiche orali</li><li>● Colloqui orali orientati al problem solving</li><li>● Colloqui a piccoli gruppi</li><li>● Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti</li><li>● Verifiche scritte</li><li>● Tesine</li><li>● Argomentazioni scritte</li><li>● Studio di caso</li><li>● Creazione di lavori multimediali</li><li>● Autobiografie valutative</li><li>● Lavori interdisciplinari</li><li>● Compiti a tempo su Moduli di Google, Google Classroom</li><li>● Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali</li><li>● Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)</li><li>● Relazione di laboratorio: in assenza di un laboratorio fisico lo studente ha lavorato in modalità asincrona registrando il proprio lavoro e verbalizzando le operazioni svolte</li><li>● Simulazione della prova orale</li></ul>

Tutti i docenti, nella progettazione e realizzazione delle attività a distanza hanno dedicato particolare attenzione alla presenza in classe di alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010, e ai rispettivi piani didattici personalizzati. Sono stati previsti strumenti compensativi e dispensativi propri dei rispettivi PDP

## Valutazione

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 metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N.89 del 18/10/2012.



Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

## Tabella di valutazione del profitto fino al 4 marzo 2020

*Tabella di valutazione (indicatori e descrittori: tabella di valutazione approvata dal Collegio Docenti)*

VOTI	LIVELLI	DESCRITTORI	
		Conoscenze	Abilità e Competenze
1-2	nullo	nessuna	nessuna
3	Scarso	Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime in modo scorretto ed improprio.</li> <li>o Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze</li> <li>o Argomenta in modo assolutamente incongruo</li> <li>o Non sa usare gli strumenti didattici</li> <li>o Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementari ipotesi risolutive</li> </ul>

4	<b>Gravemente insufficiente</b>	Frammentarie, incomplete, superficiali	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime in modo scorretto ed improprio.</li> <li>o Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette</li> <li>o Esprime valutazioni molto superficiali</li> <li>o Non usa adeguatamente gli strumenti didattici</li> <li>o Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione. Si orienta a fatica anche nell'analisi e soluzione di problemi noti</li> </ul>
5	<b>Insufficiente</b>	Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato</li> <li>o Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise.</li> <li>o Esprime valutazioni superficiali.</li> <li>o Non usa adeguatamente gli strumenti didattici</li> <li>o Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici</li> <li>o Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.</li> </ul>
6	<b>Sufficiente</b>	Essenziali	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime in modo generalmente corretto</li> <li>o Ha un'accettabile capacità di analisi e di sintesi</li> <li>o Esprime semplici valutazioni</li> <li>o Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà</li> <li>o Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nell'applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi</li> </ul>
7	<b>Discreto</b>	Abbastanza complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato.</li> <li>o Effettua analisi corrette e sintesi coerenti</li> <li>o Esprime valutazioni argomentate in modo semplice.</li> <li>o Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici</li> <li>o Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.</li> </ul>
8	<b>Buono</b>	Complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime correttamente ed appropriatamente.</li> <li>o Compie analisi corrette cogliendo implicazioni ed effettua sintesi coerenti</li> <li>o Esprime valutazioni adeguatamente argomentate</li> <li>o Sa utilizzare gli strumenti didattici</li> <li>o Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>o Sa enucleare strategie di risoluzione di problemi anche di una certa complessità e sa operare scelte coerenti ed efficaci</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Ottimo</b>	Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici</li> <li>o Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni</li> <li>o Esprime valutazioni appropriatamente argomentate.</li> <li>o Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici</li> <li>o Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.</li> </ul>
<b>10</b>	<b>Eccellente</b>	Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici in modo articolato.</li> <li>o Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettua sintesi coerenti ed originali</li> <li>o Esprime valutazioni personalmente argomentate operando critiche costruttive</li> <li>o Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici</li> <li>o Applica le conoscenze in modo preciso. Sa risolvere problemi anche complessi mostrando sicura capacità di orientamento. Sa impostare percorsi di studio e di lavoro autonomi e svilupparli adeguatamente.</li> </ul>

## Criteri di valutazione durante la DaD

Sono stati valutati i seguenti indicatori:

- l'assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace partecipazione alle lezioni on line

- la puntualità e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione o il potenziato di competenze disciplinari e multidisciplinari
- l'acquisizione o il potenziato di competenze di Cittadinanza
- l'acquisizione o potenziato di competenze Digitali

## Tabella di valutazione del profitto durante DaD

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO				
	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 2-3	NON ADEGUATO 4-5	BASE 6	INTERMEDIO 7-8	AVANZATO 9-10
<b>Frequenza delle attività proposte</b>	Non frequenta	Ha bisogno di frequenti sollecitazioni per effettuare l'accesso	È generalmente presente	È quasi sempre presente	Frequenta assiduamente
<b>Partecipazione alle attività</b>	Non partecipa	Non partecipa in modo adeguato al dialogo educativo	Partecipa al dialogo educativo saltuariamente, ma gli interventi sono pertinenti	Partecipa in modo attivo e adeguato al dialogo educativo	Si distingue per la partecipazione costante e sempre costruttiva al dialogo educativo
<b>Puntualità nella consegna dei lavori assegnati</b>	Non consegna i lavori assegnati	Svolge i compiti assegnati, ma li consegna con molto ritardo	È generalmente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne	È quasi sempre puntuale nelle consegne	È sempre puntuale nelle consegne
<b>Abilità</b>	Non rilevabili per assenza	Non propone soluzioni, ha	Se orientato, supera le	Utilizza le risorse a disposizione	Supera brillantemente

		bisogno di essere guidato per accedere alle risorse della DaD	difficoltà incontrate nella DaD	per la DaD, superando eventuali difficoltà incontrate	le difficoltà incontrate nella DaD, utilizzando le risorse digitali non solo in funzione del proprio scopo, ma anche a beneficio del gruppo classe
--	--	---	---------------------------------	---	--

### Tipologie di prova utilizzate con didattica in presenza

TIPOLOGIE DI PROVA	NUMERO PROVE PER QUADRIMESTRE
Prove non strutturate Prove strutturate Prove semistrutturate Prove orali Prove pratiche Prove scritte	Due per quadrimestre

### Tipologie di prova utilizzate con didattica in DaD

<b>TIPOLOGIE DI PROVA</b>
---------------------------

Verifiche orali

Colloqui orali orientati al problem solving

Colloqui a piccoli gruppi

Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti

Verifiche scritte

Tesine

Argomentazioni scritte

Studio di caso

Creazione di lavori multimediali

Autobiografie valutative

Lavori interdisciplinari

Compiti a tempo su Moduli di Google, Google Classroom

Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali

Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)

Relazione di laboratorio: in assenza di un laboratorio fisico lo studente ha lavorato in modalità asincrona registrando il proprio lavoro e verbalizzando le operazioni svolte

Simulazione della prova orale

## Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo

- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Frequenza delle attività proposte
- Partecipazione alle attività
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

## Criteria per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di PCTO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

I criteri di massima da utilizzare per l'assegnazione del voto di condotta negli scrutini intermedi e finali sono i seguenti:

- rispetto del Regolamento di Istituto e del Patto di corresponsabilità
- comportamento responsabile e partecipazione al dialogo educativo
- frequenza e puntualità
- impegno e costanza Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto sottoelencati:

## Tabella voto-descrittori

voto	descrittori	NOTE
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola</li> <li>●Vivo interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche</li> <li>●Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>●Ruolo propositivo all'interno della classe</li> <li>●Frequenza scolastica assidua</li> </ul>	L'attribuzione del 10 prevede il verificarsi di tutti i descrittori e prevede una media maggiore di 8
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento molto corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola</li> <li>●Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche</li> <li>●Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>●Frequenza scolastica assidua</li> <li>●Non riporta provvedimenti disciplinari</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori



8	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento corretto e rispettoso delle regole</li> <li>●Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche</li> <li>●Puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>●Frequenza scolastica regolare (raramente irregolare)</li> <li>●Non riporta provvedimenti disciplinari</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento accettabile e prevalentemente rispettoso delle regole</li> <li>●Accettabile interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo</li> <li>●Accettabile impegno nell'assolvimento dei propri doveri scolastici</li> <li>●Irregolarità della frequenza con giustificazioni non tempestive e/o puntuali</li> <li>●Massimo due note disciplinari della Presidenza</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori

6	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento scorretto (episodi di mancato rispetto del Regolamento scolastico, anche soggetti a sanzioni disciplinari)</li> <li>●Disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, anche con note sul registro di classe</li> <li>●Incostante interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo</li> <li>●Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo dell'attività didattica</li> <li>●Negligenza nell'assolvimento degli obblighi di studio e nel rispetto delle scadenze.</li> <li>●Frequenza scolastica irregolare (con numerose assenze e/o ritardi)</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Grave mancanza di rispetto per la dignità delle persone e per le regole della convivenza civile e scolastica, che abbia comportato:</li> <li>●allontanamento temporaneo dalla classe</li> <li>●inadeguato percorso successivo di miglioramento</li> </ul>	

# Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Simulazione colloquio:

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'O.M. n 10 del 16-05-2020 e ha svolto una simulazione specifica dal 25 al 27 maggio 2020 per tutti gli studenti.

## Valutazione simulazione

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato la scheda proposta dal Ministero e allegata al presente documento:

### Griglia di Valutazione della prova orale (Allegato N°4)

ESAME DI STATO a.s. 2019/2020 – Classe 5 <sup>A</sup> BE				
Griglia di valutazione per lo svolgimento della prova orale				
<i>Candidato:</i>				
INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	8-9	

	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	E' in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	E' in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	E' in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	E' in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	E' in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	

realità in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA			

## Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero potenziamento sono state svolte in itinere per tutte le discipline.

### Argomenti assegnati ai singoli alunni in riferimento alle discipline di indirizzo della seconda prova scritta *(Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina)*

Le caratteristiche dell'elaborato ai sensi dell'art 17 c 1 lett a e dell'art 16 c 1 dell' O.M. n 10 del 16 maggio 2020 vengono di seguito elencate:

L'elaborato ai sensi dell'art 16 c 1 dell'O.M. n 10 del 16 maggio 2020 ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale del candidato.

Esso viene, pertanto, predisposto ai sensi dell'art 17 c 1 lettera a assegnando un argomento per ogni candidato secondo la seguente tipologia:

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema/caso aziendale relativo al percorso professionale, anche con riferimento all'emergenza COVID 19

L'elaborato è predisposto in modo da proporre argomenti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti alle materie della seconda prova ai sensi dell'art. 1 c 1 lett a e b del Decreto Materie.

### Temi assegnati

<b>1</b>	L'arte bianca nella produzione gastronomica
<b>2</b>	Il consumo dell'olio E.V.O. nell'alimentazione quotidiana
<b>3</b>	Gli aspetti igienico-sanitari nella ristorazione ai tempi del coronavirus
<b>4</b>	La celiachia e la cucina orientale
<b>5</b>	Psicologia e alimentazione
<b>6</b>	Gli aspetti igienico-sanitari nella ristorazione ai tempi del coronavirus e il manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.
<b>7</b>	Prevenzione a tavola
<b>8</b>	L'alimentazione casalinga nella regione Puglia
<b>9</b>	Il consumo di alcool: rischi per la salute e prevenzione
<b>10</b>	Cucina classica e attualità
<b>11</b>	Alimentazione e salute: cibo spazzatura
<b>12</b>	Igiene e sicurezza nell'alimentazione quotidiana
<b>13</b>	Disturbi alimentari e obesità
<b>14</b>	L'arte bianca nella tradizione gastronomica pugliese: produzione ed influenze storico-culturali
<b>15</b>	Scienza e tecnica nella produzione agroalimentare
<b>16</b>	I marchi di qualità nella produzione agro-alimentari e le ricadute nella trasformazione gastronomica
<b>17</b>	Anoressia e bulimia: non solo malattie del corpo
<b>18</b>	Le malnutrizioni, in africa, ma non solo
<b>19</b>	I disturbi alimentari nella società del benessere
<b>20</b>	Alimentazione e salute: patologie oncologiche e cardiovascolari
<b>21</b>	Gli aspetti igienico-sanitari nella ristorazione ai tempi del coronavirus e modelli di export

Si elencano gli argomenti assegnati agli alunni (Allegato N°5)

## Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

**Libro di testo: " Chiare Lettere", di Paolo Di Sacco, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori**

TESTI ANTOLOGIZZATI	OPERE	AUTORI
La Miniera	Germinale	Emile Zola
La Famiglia Toscano	I Malavoglia	Giovanni Verga
La Lupa	Vita dei campi	Giovanni Verga
Rosso Malpelo	Vita di campi	Giovanni Verga
Il ritratto dell'esteta	Il Piacere	Gabriele D'Annunzio
Il Programma del super-uomo	Le Vergini delle rocce	Gabriele D'Annunzio
Hanno Buddenbrook	I Buddenbrook	Thomas Mann
Un caso di memoria involontaria	La ricerca del tempo perduto -Dalla parte di Swann-	Marcel Proust
L'arresto di K.	Il Processo	Franz Kafka
Eveline	Gente di Dublino	James Joyce
Il fumo	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	Luigi Pirandello
Il Porto sepolto	Il Porto sepolto – L'Allegria	Giuseppe Ungaretti
San Martino del Carso	Il Porto sepolto –L'Allegria	Giuseppe Ungaretti
Veglia	Il Porto sepolto –L'Allegria	Giuseppe Ungaretti
Spesso il male di vivere ho incontrato	Ossi di seppia	Eugenio Montale
Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale	Satura	Eugenio Montale
L'adunata dei cafoni di Avezzano	Fontamara	Ignazio Silone
Dal I^ capitolo di "Un anno sull'altipiano" selezione di alcuni brani.	Un anno sull'altipiano	Emilio Lussu

Il mercato globale è un vantaggio per tutti	Il mercato	Giuseppe Bertola
---	------------	------------------



## Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>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</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di</p>	<p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali</p> <p>Le abitudini alimentari e gli stili di vita</p> <p>il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari</p> <p>la normativa del settore turistico alimentare</p> <p>il turismo sostenibile ed equo solidale</p> <p>Cooking principles</p> <p>Menù planning</p> <p>Career paths</p> <p>Safety procedure and Nutrition</p> <p>International recipes</p>	<p>Italiano e Storia</p> <p>DTASR</p> <p>Lab. di Enogastronomia-Settore cucina</p> <p>Scienza dell'alimentazione</p> <p>Lingua e cultura Inglese</p> <p>Scienze Motorie e sportive</p>

<p>sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>Positivismo e anti-positivismo</p> <p>Decadentismo ed Estetismo</p> <p>La crisi d'identità</p> <p>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere.</p> <p>L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra</p> <p>Mondializzazione e società di massa</p> <p>La crisi delle democrazie</p> <p>I Totalitarismi</p> <p>Le guerre</p> <p>Gioco, Gioco-Sport e Sport</p> <p>Sicurezza e Salute</p>	
---	---	--

## Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento

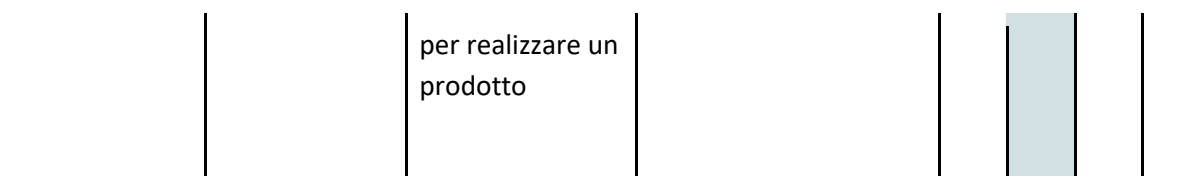
Vedi Allegato N 6

Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione

Competenze chiave europee	Competenze chiave di cittadinanza	descrittori	Indicatori	Valutazione (1)			
				1	2	3	4
Competenza personale sociale e capacità di imparare ad imparare	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire	1	2	3	4
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni  Sa gestire i diversi supporti utilizzati e scelti	1	2	3	4
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Ha acquisito un metodo di studio personale e attivo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	1	2	3	4
		Promozione del proprio benessere fisico ed emotivo	Favorisce il proprio benessere fisico ed emotivo	1	2	3	4

Competenza alfabetica funzionale	Comunicare (comprendere e rappresentare )	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Comprende tutti i generi di messaggi trasmessi con supporti differenti	1	2	3	4
		Competenza multilinguistica	Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	1	2	3
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale							
Competenze in materia di cittadinanza	Collaborare e partecipare	Interazione nel gruppo	Interagisce nel gruppo	1	2	3	4
		Disponibilità al confronto	Gestisce la conflittualità e favorisce il confronto	1	2	3	4
		Rispetto dei diritti altrui	Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1	2	3	4
	Agire in modo autonomo e responsabile	Assolvimento gli obblighi scolastici	Assolve gli obblighi scolastici	1	2	3	4
		Rispetto delle regole	Rispetta le regole	1	2	3	4
Competenze in Matematica	Risolvere problemi	Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle	Riconoscere i dati essenziali e individuare fasi del percorso risolutivo	1	2	3	4

Competenze di base in Scienze e Tecnologia e ingegneria		diverse discipline					
	Competenza imprenditoriale	Individuare collegamenti e relazioni	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi e li rappresenta in modo corretto	1	2	3
			Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari	1	2	3
Competenza digitale	Acquisire e interpretare l'informazione	Capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità	Analizza l'informazione e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	1	2	3	4
		Distinzione di fatti e opinioni	Sa distinguere correttamente fatti e opinioni	1	2	3	4
		Utilizzo delle tecnologie digitali	Sa utilizzare con dimestichezza le tecnologie digitali	1	2	3	4
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Progettare	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Utilizza le conoscenze apprese per ideare e realizzare un prodotto	1	2	3	4
		Organizzazione del materiale	Organizza il materiale in modo razionale	1	2	3	4



**(1) Livello**

**4 – Avanzato**

**3 – Intermedio**

**2 – Base**

**1 – Iniziale**

## Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Per consentire agli alunni delle classi quinte il raggiungimento delle competenze di Cittadinanza e Costituzione sono state previste nel PTOF , all'inizio dell'anno scolastico, attività e iniziative di vario genere volte al conseguimento delle competenze sociali e civiche e finalizzate all'educazione alla legalità, alla salute, alla socialità , alla convivenza civile, alle pari opportunità, ai media e alle nuove tecnologie.

Nel seguente prospetto sono indicate le attività programmate all'inizio dell'a.s.

<b>Attività previste da svolgere nelle classi quinte dell'IPSSEOA nell'a.s. 2019/20</b>
Visione di film e spettacoli teatrali, incontri di lettura su tematiche legate al concetto di legalità
Dibattiti con esperti
Incontri con Associazioni, Istituzioni, Enti locali e Forze dell'Ordine anche all'interno delle Assemblee di Istituto
Uscite didattiche

Partecipazione a percorsi di cittadinanza attiva proposti dall'esterno
Partecipazione a percorsi di Cittadinanza e Costituzione proposti da docenti interni
Progetto contro il cyberbullismo
Progetto Salute
Iniziative in occasione di ricorrenze particolari come la Giornata della Memoria, Giornata della Legalità, Giornata contro il femminicidio
Iniziative sportive
Attività di orientamento

**Di seguito il prospetto finale delle attività svolte fino al 5 marzo**

<b>Attività svolte fino al 5 marzo dalle classi quinte dell'IPSSCOA</b>
<p><b>Progetto "Moro Vive"</b> – incontro in Istituto con l'Onorevole Gero Grassi. Temi discussi nell'intervento: la figura di Aldo Moro, le BR, il libro "La verità negata" - orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite:</b> acquisire e interpretare l'informazione (<i>capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>)</p>
<p><b>Progetto Libiamoci: giornata di lettura nelle scuole.</b> Tra i temi discussi: " La finestra sul mondo: perché leggere i giornali "; "Noi salveremo il pianeta"- orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite:</b> collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto</i>), comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>)</p>
<p><b>Progetto BAMPCINEMA:</b> visione dei film " La guerra dei cafoni" e "Sicilian gost story" presso Teatro Cinema Vignola di Polignano a Mare . Dibattito finale sui temi della mafia e della lotta di classe -orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite</b> collaborare e partecipare ( <i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto</i>) comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>)</p>
<p><b>Progetto d'Istituto di prevenzione al cyberbullismo*</b> orario curriculare ed extracurriculare</p>

<p><b>Competenze acquisite:</b> collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto, rispetto dei diritti altrui</i>)</p>
<p>Partecipazione allo <b>spettacolo teatrale tratto da “ Un anno in altipiano”</b> di Emilio Lussu presso la Casa delle Arti di Conversano. Riflessione sugli orrori e la disumanità della prima guerra mondiale - orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite</b> collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto</i>) comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>)</p>
<p><b>Visione in anteprima nazionale del film- documentario “SANTA SUBITO”</b> sul tema del femminicidio. Dibattito con il regista Alessandro Piva presso il Cinema Teatro Norba di Conversano - orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite :</b> comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>), acquisire e interpretare l’informazione (<i>capacità di analizzare l’informazione, valutazione dell’attendibilità e dell’utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>)</p>
<p><b>Giornata della Memoria :</b> incontro- dibattito in Istituto sul tema della Shoah e gli orrori della seconda guerra mondiale col prof. Bonaccino Aldo, docente di Storia - orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite:</b> comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>), acquisire e interpretare l’informazione (<i>capacità di analizzare l’informazione, valutazione dell’attendibilità e dell’utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>)</p>
<p>Partecipazione <b>convegno Violenza di genere e Femminicidio</b> presso il Museo Pascali di Polignano a Mare - orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite:</b> acquisire e interpretare l’informazione (<i>capacità di analizzare l’informazione, valutazione dell’attendibilità e dell’utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>)</p>
<p>Progetto <b>Olio in cattedra</b> proposto dall’ICQRF e dall’Assoproli di Bari. Seminario in Istituto incentrato sulla normativa relativa alla produzione dell’olio di oliva - orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite:</b> acquisire e interpretare l’informazione (<i>capacità di analizzare l’informazione, valutazione dell’attendibilità e dell’utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>);</p>
<p><b>Viaggio di istruzione a Roma :</b> visita a Montecitorio - orario curriculare ed extracurriculare</p> <p><b>Competenze acquisite: competenze sociali e civiche</b></p>
<p><b>Orientamento in uscita:</b> visita al Salone dello studente, incontri con esperti, con i maestri del lavoro- orario curriculare</p> <p><b>Competenze acquisite:</b> imparare ad imparare (<i>conoscenza di sé</i>)</p>
<p><b>Torneo di pallavolo</b></p>



**Competenze acquisite:** collaborare e partecipare (*interazione nel gruppo*);  
imparare ad imparare (*promozione del proprio benessere fisico ed emotivo*)

## Metodi e strategie didattiche

Le **modalità didattiche** adoperate

- didattica progettuale
- didattica integrata
- didattica laboratoriale
- didattica digitale
- stage, PCTO

La classe è stata, inoltre coinvolta in altre attività organizzate dall'istituto nell'ambito del PCTO (seminari, conferenze, Open day e manifestazioni esterne)

# SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
<b>Lingua e letteratura italiana</b>		
Docente: FRANCESCA GEZZI		
Testo adottato: Paolo Di Sacco, Chiare Lettere, ed. Bruno Mondadori, Vol.3		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe ha evidenziato un livello di preparazione complessiva iniziale attestato su indicatori della mediocrità/sufficienza, con rare punte di livello medio-alto. Il metodo di lavoro prediligeva un approccio poco analitico su basi tendenzialmente mnemoniche. Incostante la motivazione allo studio della Letteratura Italiana che si sostanziava in prossimità delle verifiche sommative. Sul piano comportamentale non sono stati registrati elementi di problematicità di rilievo.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi professionali di riferimento.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale</p>	<p>Padroneggiare la lingua italiana in forma scritta e orale sulla base di diversi livelli (ortografico, morfosintattico, testuale) a seconda dei diversi scopi comunicativi.</p> <p>Lettura di testi di autori fondamentali che caratterizzano la nostra identità culturale</p> <p>Saper contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla poetica dell'autore, alla corrente letteraria.</p>	<p>Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine Ottocento e metà Novecento, anche in relazione alla cultura europea.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di</p>

	Attenzione ai linguaggi tecnici del settore ed alla dimensione relazionale intersoggettiva.	tematiche coerenti con l'indirizzo di studio
<b>Contenuti sviluppati</b>		
L'Età del Positivismo e del Realismo. La crisi del Positivismo. Il romanzo psicologico europeo e italiano. La lirica del Novecento. Il Neorealismo.		
<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>		
<p>Il livello di preparazione raggiunto si assesta su indicatori complessivi della sufficienza, con punte di eccellenza, per cui i discenti sono pervenuti ad una conoscenza dei contenuti essenziali relativi ai contesti culturali e letterari in analisi ed ai diversi autori, ed hanno sviluppato una progressiva autonomia nel metodo di lavoro su basi più analitiche.</p> <p>Hanno conseguito una competenza complessiva caratterizzata dalla capacità di riflettere sui fenomeni culturali in senso lato.</p>		
<b>Metodologie didattiche</b>		
Si è adottata una costante sollecitazione motivazionale attraverso un lavoro interdisciplinare tra Letteratura e Storia con la definizione dei quadri storico-culturali di riferimento e l'individuazione di relazioni anche oppostive tra le evoluzioni culturali e letterarie occorse nel tempo. Si è fatto spesso ricorso anche ad inter-relazioni passato/ presente.		
<b>Mezzi e strumenti usati</b>		
Ha prevalso l'adozione della lezione partecipata, con analisi guidata del contesto storico letterario, degli autori e dei testi.		
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>		
Si è sempre promossa la motivazione alla lettura insistendo sul valore formativo e di svago che essa riveste.		
<b>Verifiche</b>		
Le verifiche, percepite come fase ordinaria e ricorrente, sono state svolte in itinere e a conclusione delle macro-unità quali rilevatori della valutazione e dell'autovalutazione del processo di apprendimento individuale e del gruppo classe.		
<b>Criteri di valutazione</b>		

Nella valutazione si è tenuto conto degli obiettivi prefissati, dei progressi nell'acquisizione di abilità e di conoscenze in relazione alla situazione di partenza, nonché dell'impegno e dell'interesse mostrati. Si è sempre cercato di favorire l'autovalutazione e la valutazione reciproca.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
<h2>Storia</h2>		
Docente: FRANCESCA GEZZI		
Testo adottato: Gentile-Ronga, Guida allo studio della storia, ed. La scuola, Vol.5		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe ha evidenziato un livello di preparazione complessiva iniziale attestato su indicatori della mediocrità/sufficienza, con rare punte di livello medio-alto. Il metodo di lavoro prediligeva un approccio poco analitico su basi tendenzialmente mnemoniche. Incostante la motivazione allo studio della Storia che si sostanzava in prossimità delle verifiche sommative. Sul piano comportamentale non sono stati registrati elementi di problematicità di rilievo.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Correlare la conoscenza storica generale negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX in Italia in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in</p>

	comunicazione, contesto socio-economico, assetto politico istituzionale	particolare industrializzazione, limiti dello sviluppo, violazione e conquiste dei diritti fondamentali, nuovi soggetti e movimenti, globalizzazione.  Radici storiche della Costituzione italiana. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.
<b>Contenuti sviluppati</b>		
Le radici sociali e ideologiche del Novecento. La società di massa. La prima guerra mondiale. La crisi del dopoguerra in Europa. La crisi delle democrazie. I totalitarismi. La genesi della Seconda Guerra mondiale. La Resistenza.		
<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>		
Il livello di preparazione raggiunto si assesta su indicatori complessivi della sufficienza, con punte di eccellenza, per cui i discenti sono pervenuti ad una conoscenza dei contenuti essenziali relativi alle tematiche storico-politiche e sociali in analisi, ed hanno sviluppato una progressiva autonomia nel metodo di lavoro su basi più analitiche. Hanno conseguito una competenza complessiva caratterizzata dalla capacità di riflettere sui fatti storici in senso lato.		
<b>Metodologie didattiche</b>		
Si è adottata una costante sollecitazione motivazionale attraverso un lavoro interdisciplinare tra Storia e Letteratura con la definizione dei quadri storico-politici di riferimento e l'individuazione di relazioni anche oppostive tra gli eventi storici occorsi nel tempo. Si è fatto spesso ricorso anche ad inter-relazioni passato/presente.		
<b>Mezzi e strumenti usati</b>		
Ha prevalso l'adozione della lezione partecipata, con analisi guidata delle relazioni causali che intervengono nella genesi dei più importanti fatti storici.		
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>		

Ha prevalso l'adozione della lezione partecipata, con analisi guidata delle correlazioni causali dei fatti storici più importanti.

#### Verifiche

Le verifiche, percepite come fase ordinaria e ricorrente, sono state svolte in itinere e a conclusione delle macro-unità quali rilevatori della valutazione e dell'autovalutazione del processo di apprendimento individuale e del gruppo classe.

#### Criteri di valutazione

Nella valutazione si è tenuto conto degli obiettivi prefissati, dei progressi nell'acquisizione di abilità e di conoscenze in relazione alla situazione di partenza, nonché dell'impegno e dell'interesse mostrati. Si è sempre cercato di favorire l'autovalutazione e la valutazione reciproca.

## Scienza e cultura dell'alimentazione

**Docente:** prof.ssa Rosa Pinto

**Testo adottato:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia

**Ore di lezione previste:** 99

**Ore effettuate:** 93 di cui 49 di DAD

**1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe è formata da 22 alunni, di cui 19 provenienti dalla classe quarta eno B, a cui si sono aggiunti due ripetenti provenienti dallo stesso istituto e un ragazzo trasferito da altro istituto della provincia. Gli alunni mostrano un comportamento globalmente corretto e si mostrano interessati alle tematiche affrontate. Molti di essi si impegnano poco nel lavoro di rielaborazione dei contenuti finalizzato alla loro acquisizione. Per alcuni la partecipazione è passiva, la tendenza alla distrazione elevata, la frequenza discontinua. Sono inseriti nella classe due alunni BES.

## **2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- 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.

## **3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)**

- L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari
- La dieta in condizioni fisiologiche
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

#### ***4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)***

Il gruppo classe per l'emergenza Covid ha lavorato a partire dal 5 marzo con didattica a distanza su piattaforma Gsuite, con modalità sia sincrone con MEET che asincrone con CLASSROOM mostrando, nella quasi totalità, un discreto livello di frequenza, applicazione, partecipazione alle attività proposte. Alcuni alunni sono in grado di trattare gli argomenti con trasversalità, avendo acquisito i contenuti e il linguaggio specifico della disciplina. Altri nella esposizione orale, se guidati dalla docente, riescono a districarsi tra le varie tematiche, maggiori sono i problemi relativi alla produzione scritta dove, alcuni di loro, evidenziano lacune nella preparazione di base e difficoltà espressive che condizionano molto la qualità del prodotto. Un buon numero di alunni si è applicato con maggiore interesse ed impegno, distinguendosi dal resto della classe. Il livello della classe risulta globalmente sufficiente

#### ***5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)***

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante, dibattito in classe virtuale, correzione collettiva di esercizi elaborati in classe virtuale, analisi di casi, ramificazione, problem solving, elaborazione di schemi e di mappe concettuali, lezioni registrate dalla docente.

#### ***6. Mezzi e strumenti usati:***

Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, schemi e tabelle, mappe concettuali, foto, video, internet, ambiente di lavoro multimediale, apps G suite, videoconferenza, pc, videocamera

#### ***7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:***

L'attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; schematizzazione e frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all'acquisizione dei contenuti per altri.



## **8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)**

Per la valutazione formativa :

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni, creazione di lavori multimediali, attività di ramificazione, lavori interdisciplinari, colloqui orientati al problem solving

Per la valutazione sommativa

Fra gli indicatori saranno valutati :

- l'assiduità (a tal proposito si suggeriscono modalità informali di rilevazione delle presenze),
- rilevazione della presenza e della efficace partecipazione alle lezioni on line,
- la puntualità e il rispetto delle consegne.

## **9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)**

**Fattori che concorreranno alla valutazione periodica e finale**

**Metodo di studio**

**Partecipazione all'attività didattica**

**Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica**

**Progressione nell'apprendimento**

**Apprendimento obiettivi socio-affettivi trasversali**

**Raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali**

**Conoscenze, competenze, capacità acquisite**

**Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari**

**Frequenza alle lezioni**

**Valutazione con voto da 1 a 10.**

#### **SCHEDA INFORMATIVA**

*Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*

**Docente: Angela Calabretto**

**Testo adottato: *Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva*, di F. Cammisa, P. Matrisciano e G. Pietroni, Ed. Mondadori**

**Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: cinque**

**Analisi della situazione iniziale**

La classe 5EB è costituita da 22 alunni di cui 21 frequentanti.

La classe si presenta abbastanza eterogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Coesistono piccoli gruppi di persone con un discreto livello di preparazione e un corretto atteggiamento, rispetto all'assunzione di responsabilità del lavoro didattico, e per il resto della classe invece si evidenzia un atteggiamento a volte infantile rispetto sia all'assunzione di responsabilità, sia degli impegni legati alle attività didattiche.

La maggior parte degli alunni, pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una attenzione sufficiente durante le lezioni, necessitano di un maggior impegno nello studio a casa.

### Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITÀ	CONOSCENZE
<b>1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· 1a-Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li><li>· 1b-Definire la domanda turistica e ristorativa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· 1a-Caratteristiche dinamiche del mercato turistico.</li><li>· 1b-Le classificazioni dell'offerta e domanda turistica.</li><li>· 1c-Le diverse tipologie di imprese che compongono il mercato.</li></ul>
<b>2. 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.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· 2a-Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo.</li><li>· 2b-Individuare/utilizzare le tecniche di marketing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· 2a-Le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li><li>· 2b-Tecniche di marketing turistico e web marketing (concetti base)</li></ul>

<p><b>3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 3a-Inquadrare gli elementi necessari per lo sviluppo della business-idea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 3a+3b-Fasi e procedure di redazione di un Business plan (concetti base)</li> </ul>
<p><b>4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 4a-Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuandone gli elementi costitutivi.</li> <li>· 4b-Comprendere le differenze tra filiera corta e lunga.</li> <li>· 4c-Individuare i vantaggi economici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 4a-La filiera agroalimentare ed i principali elementi che la compongono.</li> <li>· 4b-Le principali caratteristiche delle vie del vino e la relativa legislazione (cenni)</li> <li>· 4c-Le diverse tipologie dei canali di distribuzione.</li> </ul>
<p><b>5. Redigere collegamenti tra abitudini alimentari ed economia del territorio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 5a-Distinguere e analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari.</li> <li>· 5b-Analizzare i problemi alimentari legati all'immigrazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 5a-Abitudini alimentari ed economia del territorio.</li> <li>· 5b-Cambiamenti nelle abitudini alimentari</li> </ul>
<p><b>6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 6a-Saper leggere una norma ISO.</li> <li>· 6b-Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 6a-Normative di settore, internazionali e comunitarie.</li> <li>· 6b-Il significato di tracciabilità e rintracciabilità e le fasi ad esse relative.</li> <li>· 6c-I meccanismi alla base del sistema di tracciabilità.</li> <li>· 6d-I più importanti standard su rintracciabilità e settore alimentare in genere.</li> </ul>

## **Contenuti sviluppati**

**Caratteristiche dinamiche del mercato turistico.**

**Le diverse tipologie di imprese che compongono il mercato.**

**Tecniche di marketing turistico e web marketing**

**Fasi e procedure di redazione di un Business plan**

**Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**

**La normativa del settore turistico-ristorativo**

**Le abitudini alimentari**

**I marchi di qualità alimentare.**

**Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)***

**Un gruppo esiguo si è distinto per un discreto interesse manifestato nei confronti della disciplina e di conseguenza per positività dei risultati raggiunti. La maggior parte degli alunni ha mostrato impegno e interesse non sempre costante rispetto al lavoro svolto. Il livello del profitto raggiunto dalla classe è più che sufficiente.**

## **Metodologie didattiche**

**L'attività didattico-educativa si è basata principalmente sulla lezione frontale arricchita da esemplificazioni della realtà con analisi del contesto, per sollecitare interventi spontanei e**

**partecipazione attiva da parte degli alunni. In tal modo si è cercato di evitare la semplice nozione di lezioni teoriche. Inoltre l'approccio diretto e mediato, da parte del docente, ai giornali, documenti è stato utilizzato per ravvivare l'interesse e migliorare la lezione, ai fini anche dei collegamenti con l'area professionalizzante.**

**Utilizzando problemi, stimolo e lavori di gruppo per discutere, eseguire e verificare. Ogni volta che è stato possibile è stata preferita la didattica laboratoriale.**

**L'attività didattica orientata in tal senso si è resa necessaria per abituare l'alunno alla sintesi e rielaborazione autonoma dei contenuti, in vista sia della preparazione individuale, sia dei lavori di ricerca, percorsi interdisciplinari per l'Esame di Stato.**

## **Mezzi e strumenti usati**

L'attività didattico-educativa si è basata principalmente sulla lezione frontale arricchita da esemplificazioni della realtà con analisi del contesto, per sollecitare interventi spontanei e partecipazione attiva da parte degli alunni. In tal modo si è cercato di evitare la semplice nozione di lezioni teoriche. Inoltre l'approccio diretto e mediato, da parte del docente, ai giornali, documenti è stato utilizzato per ravvivare l'interesse e corroborare la lezione, ai fini anche dei collegamenti con l'area professionalizzante. Utilizzando problemi, stimolo e lavori di gruppo per discutere, eseguire e verificare. Ogni volta che è stato possibile è stata preferita la didattica laboratoriale. L'attività didattica orientata in tal senso si è resa necessaria per abituare l'alunno alla sintesi e rielaborazione autonoma dei contenuti, in vista sia della preparazione individuale, sia dei lavori di ricerca, percorsi interdisciplinari e/o tesine per l'Esame di Stato. Sono state sviluppate tracce tipo esame, come simulazione della terza prova, sia a casa sia in classe.

## **Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

È stata svolta, in modo curriculare l'attività didattica di riepilogo e approfondimento degli argomenti come recupero formativo, anche ai fini delle prove d'esame. Gli alunni sottoposti ad esercitazioni di diverso tipo, hanno raggiunto risultati nel complesso sufficienti.

## **Verifiche**

Sono state effettuate verifiche sommative in diverse forme: test con risposte multiple e domande aperte, per favorire l'acquisizione dei contenuti e l'utilizzo idoneo della terminologia; prove strutturate e semi-strutturate per abituare l'allievo alla sintesi e all'individuazione degli aspetti fondamentali di un argomento.

Le prove orali sono state utilizzate per consolidare il collegamento logico degli argomenti trattati, anche con riferimenti interdisciplinari.

## **Criteri di valutazione**

Per gli elaborati scritti e l'esposizione orale sono stati applicati criteri di valutazione con riferimento a:

- impegno (inteso come disponibilità a fare e portare a termine un compito);
- partecipazione al dialogo educativo (frequenza di interventi e interesse per la materia);
- livello di socializzazione (attitudine a collaborare, ad ascoltare gli altri).
- grado di acquisizione dei contenuti, competenze, autonomia e senso critico raggiunto.

SCHEDA INFORMATIVA
Francese
Docente: Fornarelli Maria Luigia
Testo adottato: Prêt-à-gouter L.Parodi-M.Vallacco Trevisini Ed.
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3
Analisi della situazione iniziale
La classe 5 BE è composta da 22 alunni, di cui 9 femmine e 13 maschi, tra i quali un BES e un DSA. La maggior parte degli alunni mostra nel complesso un accettabile livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono per alcuni delle lacune di tipo strutturale. Non si rilevano complessivamente particolari difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso, si riscontrano solo alcune deficienze morfo-sintattiche che dipendono dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.

Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>· Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>· Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</li> <li>· Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio</li> <li>· Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro</li> <li>· Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</li> <li>· Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro</li> <li>· Utilizzare un lessico specifico di settore</li> <li>· Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso</li> <li>• Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro</li> <li>• Temi e problemi del settore professionale</li> <li>• Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua</li> <li>• Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici</li> </ul> <p>Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici</p>



- **Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale**

**Contenuti sviluppati**

- Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti

#### **Alimentation et santé**

- Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée
- La pyramide alimentaire
- Les pâtes et les céréales
- Le beurre.
- Les produits biologiques
- Les OGM
- La boulimie
- L'anorexie
- Le végétarisme, le végétalisme, le véganisme.

#### **Nouvelles tendances alimentaires**

- La World Food
- La Street Food
- Le ' Slow Food '
- Le chef à domicile

#### **L'hygiène alimentaire**

- Les règles de base d'hygiène en cuisine
- La méthode HACCP
- La salmonellose
- Les allergies
- Les intolérances alimentaires
- La maladie coeliaque

#### **Un peu de gastronomie française**

- La Normandie

#### **Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)**

La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un buon livello di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica accettabile, incerta solo in alcuni casi. Il grado di preparazione è risultato nel complesso soddisfacente. L'impegno è stato per buona parte della classe regolare.

### Metodologie didattiche

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo" ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da un riassunto sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da *questions-réponses* e *approfondimenti lessicali*. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale.

### Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è stato in parte strumento di lavoro e di studio, supportato il più delle volte da approfondimenti effettuati dal docente, sotto forma di appunti e di fotocopie e visione di filmati.

### Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistico - comunicative e le capacità di analisi e di sintesi. Tali attività hanno avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all'assenza di studio a casa e gli esiti raggiunti sono stati soddisfacenti. Questo esercizio linguistico e comunicativo è stato strutturale alla impostazione didattica adottata.

### Verifiche

Le prove di verifica scritta sono state due compiti in classe nel 1° quadrimestre e due nel 2° quadrimestre; quelle orali, almeno due di tipo formale, sono state integrate da verifiche di tipo parziale (interventi validi durante il dialogo educativo), da approfondimenti autonomi su alcune tematiche affrontate. La tipologia delle prove è stata Vero o Falso, quiz a risposta aperta, completamento di testi, comprensione lessicale. Con l'ausilio del dizionario, si è partiti da un testo autentico attinente le tematiche trattate e come verifiche scritte si è anche richiesto agli studenti di produrre brevi testi sugli argomenti svolti in modo da potenziare le abilità produttive autonome.

#### Criteria di valutazione

La valutazione è stata effettuata sulla base di verifiche orali e scritte che hanno accertato le conoscenze acquisite ed il livello della competenza linguistico-comunicativo-relazionale raggiunto. Come programmato, la valutazione *in itinere* è stata formativa, quella finale, sarà sommativa e più globale perché terrà conto non solo dei risultati delle prove fornite, ma anche delle capacità espresse, dell'impegno posto, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di operare collegamenti, del lavoro portato a termine e dei progressi apportati ai livelli di partenza, tutto ciò considerando anche le nuove modalità di didattica a distanza.

#### Obiettivi disciplinari

### Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina

Docente: prof. GALLUZZI INNOCENTE

Libro adottato: "Sarò Chef – corso di enogastronomia – 5° anno" EDITORE: GIUNTI

AUTORI: AA.VV.

Ore di lezione previste: 132  
modalità DaD

Ore di lezione effettuate: 89 di cui 24 in

### **1. Analisi della situazione iniziale**

1. La classe 5<sup>a</sup> B en. cucina è composta da 22 alunni, provenienti dalla classe 4<sup>a</sup> B en. cucina dell'anno precedente. Gli esiti del test di verifica dei prerequisiti di accesso hanno evidenziato un diffuso stato di mediocrità soprattutto nel possesso delle competenze tecnico – pratiche. Tuttavia, nonostante si rilevino alcuni casi di parziale motivazione e di scarso interesse, la classe è riuscita a recuperare le energie necessarie per motivarsi al conseguimento delle competenze utili all'ammissione agli esami di Stato, ciononostante le conseguenze derivanti dall'emergenza sanitaria dovuta al COVID19. L'attivazione tempestiva della DaD ha consentito agli studenti di limitare al minimo la dispersione dell'apprendimento e nel contempo ha suscitato curiosità, interesse e partecipazione in diversi studenti, capaci di rinnovare l'entusiasmo attraverso metodi e modalità innovative rispetto alla didattica tradizionale.

### **2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

- Conoscenza delle principali tipologie di impianti di produzione gastronomica ed alcune tra le più moderne tecniche di cottura e conservazione dei cibi.
- Saper compilare ed eseguire schede tecniche di produzione nell'ottica di una gestione per regole ed in ambiti operativi di ristorazione tradizionale, nonché nel settore del catering, banqueting e buffet.
- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menu in un contesto organizzato.
- Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione per favorire la vendita del prodotto ristorativo.
- Conoscere i filoni della cucina internazionale e saperne realizzare le principali preparazioni gastronomiche, relative alle aree geografiche del mondo più significative in ordine alla ristorazione professionale

### **3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)**

- Riepilogo generale dei contenuti trattati nel 4° anno di corso: la cucina delle regioni italiane e pugliese in particolare, la cucina nella storia: fatti e personaggi principali, il laboratorio di cucina: organizzazione e gestione
- La cucina internazionale: trattazione di temi attinenti l'impiego di materie prime e semilavorati nella elaborazione di piatti da proporre attraverso l'impiego di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo
- Cottura e conservazione degli alimenti: i sistemi di cottura e le nuove tecnologie.
- La preparazione del cibo: linee guida per creazione, elaborazione e degustazione dei piatti, realizzazione di menu a tema e relativa degustazione \ verifica.

### **4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)**

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di allievi evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

La maggioranza della classe ha ottenuto risultati più che sufficienti, alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo così una buona valutazione.

Un discreto numero di alunni ha seguito il percorso scolastico con rilevante applicazione e interesse, raggiungendo livelli di apprendimento più elevati.

#### **5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)**

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovativo, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.

Attività pratiche in laboratorio

Dal 09\03\2020 alla fine dell'A.S. esclusivamente DaD con video lezioni, simulazioni di casi, tutorial e consegne puntuali affidate allo svolgimento degli studenti

#### **6. Mezzi e strumenti usati**

- 1.** Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, audiovisivi, collegamenti web ed altro materiale messo a disposizione dal docente.

#### **7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti

#### **8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)**

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, esercitazioni, prove strutturate e progettuali, al fine di ricavare un adeguato insieme di strumenti di valutazione di tipo pratico.

Dal 09\03\2020 alla fine dell'A.S. sono state svolte verifiche attraverso la consegna di lavori di ricerca e approfondimento dei temi proposti e di progetti didattici individuali.

**9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)**

**Insufficienza** = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

**Sufficienza** = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

**Discreto** = 7: corretta con contenuti poco complessi.

**Buono** = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

**Ottimo** = 9: coordinato, ampio, approfondito.

**Eccellente** = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti

**SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE**

**Religione**

**Docente: Carla Lippo**

**Testo adottato: L.Solinas, Tutti i colori della vita, ed.SEI**

**Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 1**

**Analisi della situazione iniziale**

**Gli alunni, dopo una fase di adattamento iniziale, hanno mostrato, ad eccezione di alcuni, interesse verso la disciplina e partecipazione al dialogo educativo, anche durante la DaD. Le esperienze personali e le conoscenze maturate nel corso dell'anno scolastico sono state manifestate anche attraverso riflessioni critiche sulla propria identità e sul momento storico che stanno vivendo.**

## 2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita confrontando il messaggio cristiano in un contesto di convivenza multiculturale</p> <p>-sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa in relazione con gli altri e con il mondo</p> <p>-riconoscere l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura scientifica e tecnologica</p>	<p>-saper motivare le proprie scelte di vita in un contesto multiculturale, in un dialogo aperto, libero e costruttivo</p> <p>-ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici e religiosi di riferimento</p> <p>-operare scelte morali sulle problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico</p>	<p>-pluralismo religioso, secolarizzazione, globalizzazione. Rapporto cibo-religione. Tradizioni gastronomiche religiose, territoriali e nazionali</p> <p>-solidarietà e bene comune; un ambiente per un'economia per l'uomo</p> <p>-principi di bioetica laica e cristiana, sacralità della vita, aborto, manipolazioni genetiche, fecondazione assistita, clonazione e cellule staminali, eutanasia e accanimento terapeutico</p>
<b>Contenuti sviluppati</b>		
<p>Religione e sistemi di pensiero contemporanei</p> <p>Una società fondata sui valori</p> <p>Etica della vita</p>		



<b>Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i></b>
<b>Discreti per alcuni, soddisfacenti per altri</b>
<b>Metodologie didattiche</b>
<b>Lezione frontale, problem solving</b>
<b>Mezzi e strumenti usati</b>
<b>Libro di testo, altri testi, dispense, internet, videolezioni</b>
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
<b>Videolezioni su piattaforma Google meet</b>
<b>Verifiche</b>
<b>Orali ed elaborazioni scritte</b>
<b>Criteri di valutazione</b>
<b>Osservazione diretta, sia in presenza sia durante le videolezioni, interesse e partecipazione al dialogo educativo, puntualità delle consegne, frequenza alle videolezioni.</b>

## SCHEDA INFORMATIVA

### Matematica

**Docente: PIETANZA MARIA**

**Testo adottato: Elementi di matematica a colori: 4° volume, Sasso, Ed. Petrini**

**Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3**

**La classe VBE è costituita da 24 alunni tutti provenienti dalla 4AS dello scorso anno scolastico. La classe include un alunno Bes ed un alunno DSA, certificati, per i quali il CdC ha costruito e seguito un PDP. Essa appare abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe mostra un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rilevano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da paesi limitrofi: Mola di Bari, Polignano a Mare, Monopoli e Conversano.**

**Durante tutto l'anno, sia in presenza che con la DaD, alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni hanno tuttavia mostrato difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché molto legati ad uno studio mnemonico. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, un certo numero gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio, e non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto è apparso necessario spesso recuperare e consolidare gli argomenti svolti in precedenza prima di continuare con il programma preventivato. Alcuni alunni possiedono ancora conoscenze frammentarie e superficiali e non riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.**

In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza e un gruppo di alunni ha evidenziato una applicazione apprezzabile allo studio della disciplina anche durante l'ultima fase, potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.

**2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
------------	----------	------------

<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Risolvere equazioni di primo e secondo grado intere</p> <p>Risolvere una disequazione di primo e secondo grado intera e fratta utilizzando l'interpretazione grafica.</p> <p>Risolvere un sistema di equazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Studiare il campo di esistenza, il segno, la parità o disparità.</p> <p>Stabilire se una funzione è crescente o decrescente</p> <p>Applicare i teoremi sui limiti.</p> <p>Stabilire la continuità di una funzione (in un punto o in un intervallo).</p> <p>Classificare le forme indeterminate e calcolare il limite Calcolare la derivata della somma, della potenza di una funzione.</p> <p>Determinare gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i punti di massimo o di minimo.</p> <p>Determinare gli asintoti di una funzione.</p> <p>Dalla descrizione di proprietà particolari di una funzione riconoscere caratteristiche della sua espressione analitica.</p>	<p>Le equazioni di primo e secondo grado</p> <p>I sistemi di equazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.</p> <p>Interpretazione grafica di una disequazione di secondo grado</p> <p>Definizione di funzione.</p> <p>La classificazione delle funzioni.</p> <p>I grafici delle funzioni elementari.</p> <p>Campo di esistenza di una funzione.</p> <p>Le funzioni pari e le funzioni dispari.</p> <p>Le funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Il limite finito o infinito di una funzione per <math>x</math> che tende a <math>x</math>, <math>+\infty</math> o <math>-\infty</math>.</p> <p>La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo.</p> <p>La derivata di una funzione in un punto.</p> <p>L'interpretazione geometrica della derivata in un punto.</p> <p>La funzione derivata e le derivate successive.</p> <p>La continuità e la derivabilità.</p>
--	---	--

**Dalla espressione  
analitica di una funzione  
determinare le proprietà  
della funzione e il suo  
andamento grafico**

**Le derivate delle funzioni  
potenza,**

**I punti stazionari, I  
massimi e i minimi  
relativi e assoluti.**

**La concavità e i punti di  
flesso.**

**Gli asintoti**

### Contenuti sviluppati

- Richiami sulle equazioni di I° e II° grado intere e fratte.
- Disequazioni di I° e II° grado intere e fratte.
- Sistemi di disequazioni
- Classificazione di funzioni algebriche
- Grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Classificazione, dominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno e asintoti)
- Calcolo delle derivate di funzioni algebriche intere e fratte
- Calcolo dei massimi e minimi relativi per funzioni intere
- Interpretazione del grafico di una funzione

### Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

Alcuni alunni hanno raggiunto un apprezzabile autonomia operativa e riescono a utilizzare strumenti matematici.

Molti hanno potenziato le proprie competenze di base ma rilevano significative difficoltà nell'applicazione dei fondamentali concetti di analisi infinitesimale.

Pochi alunni a causa di un atteggiamento poco costruttivo e di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti.

### Metodologie didattiche

I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando un metodo induttivo. Infatti le definizioni e le proprietà sono state precedute da esempi introduttivi opportunamente scelti.

L'aspetto degli esercizi è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

#### Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è stato integrato da appunti.

#### Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi di rinforzo o di approfondimenti atti a colmare eventuali carenze o ad acquisire conoscenze indispensabili al perseguimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.

#### Verifiche

L'accertamento sistematico sull'effettiva assimilazione degli argomenti proposti è stato effettuato attraverso prove scritte tradizionali e prove simulate, colloqui e discussioni guidate finalizzate ad offrire spunti per eventuali approfondimenti e chiarimenti.

#### Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze e delle competenze acquisite in relazione alle proprie capacità, nonché dell'impegno, della volontà di approfondimento e della partecipazione all'attività didattica.

<b>SCHEMA INFORMATIVA</b>		
<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici -settore sala</b>		
Docente: TALENTI DOMENICO		
Testo adottato: Accademia di Sala e Vendita 3		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>La classe 5<sup>a</sup> enogastronomia settore CUCINA sez. B, è formata da 22 alunni di cui 12 sono di sesso maschile e 10 di sesso femminile.</p> <p>La provenienza degli alunni è variegata: provengono da Monopoli, da Polignano a Mare e da Mola di Bari.</p> <p>Tutti gli alunni provengono dalla 4<sup>a</sup> enogastronomia settore cucina sez. B dell'anno precedente.</p> <p>L'analisi della situazione di partenza del gruppo classe è stata effettuata tramite delle prove di ingresso scritte e colloqui volti a conoscere più approfonditamente gli allievi, ossia le competenze e conoscenze acquisite negli anni precedenti.</p> <p>Per quanto riguarda i livelli di partenza degli allievi, dalle prove di ingresso risultano non pienamente compresi alcuni argomenti affrontati gli anni precedenti e si ritiene dunque opportuno, nei primi periodi dell'anno scolastico, riprendere alcune unità didattiche già affrontate, al fine di fornire a ciascun allievo i prerequisiti fondamentali per l'acquisizione degli obiettivi previsti nel corrente anno scolastico.</p> <p>La classe si presenta come un gruppo abbastanza eterogeneo sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella comportamentale.</p> <p>L'atteggiamento verso la materia, in questo primo periodo, sembra molto positivo, in quanto i ragazzi appaiono interessati e motivati e partecipano attivamente a tutte le attività proposte. Inoltre gli alunni si sono distinti in maniera eccellente quando sono state proposte attività laboratoriali extracurricolare sotto forma di projetwork.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
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.	Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.	Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)



Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.	Caratteristiche organolettiche del vino.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	Tecniche di catering e banqueting.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.	Conoscere l'analisi sensoriale del vino.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	Saper interagire con la clientela utilizzando un linguaggio appropriato.	Conoscere in maniera adeguata la lingua italiana.
<b>Contenuti sviluppati</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● la mise en place in base al menu</li> <li>● le fasi del servizio: la preparazione, la prenotazione e l'accoglienza del cliente; la disposizione dei commensali a tavola; la consegna della lista delle vivande; l'ordinazione o la presa della comanda: modalità di utilizzo. la macchina da caffè espresso e il macinadosatore: caratteristiche, uso e manutenzione; elaborazione e servizio al banco bar del caffè, tè, del cappuccino e della cioccolata</li> <li>● i vari tipi di servizio e il rispetto delle precedenza; gestione dei reclami; tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo; come presentare il conto; il saluto e il riassetto</li> <li>● la lampada flambé: caratteristiche e modalità di utilizzo; elaborazione e servizio dei fusilli con verza, pancetta e peperoncino; servizio con la cucina; taglio e servizio del filetto chateaubriand</li> <li>● elaborazione e servizio dei cavatelli con baccalà alla Lucana; elaborazione di un buffet per il servizio del creme caramel e profiterols</li> <li>● la miscelazione: un settore in continua evoluzione; i cocktails: caratteristiche e tipologie; i contenitori utilizzati per l'elaborazione dei cocktails; elaborazione e servizio dei cocktails: Barracuda, Espresso Martini, Russian Spring</li> <li>● elaborazione e servizio dei cocktails: Lemon Drop Martini, Pisco Sour e Vampiro; il menu e la lista delle vivande: caratteristiche e modalità di compilazione</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>● elaborazione e servizio dei cocktails: French Martini, Vesper, Yellow Bird</li> <li>● le acque in uso al bar e le bibite: caratteristiche e servizio; tipologie di ghiaccio; elaborazione di un buffet per il servizio di alcune bevande analcoliche</li> <li>● gli energy drink: caratteristiche generali; elaborazione e servizio di alcune bevande energizzanti</li> <li>● il bar: un piccolo ristorante; tipologie di snack; preparazione e servizio di panini, tramezzini e canapé assortiti</li> <li>● elaborazione e servizio di varie tipologie di piadine; il pinzimonio</li> <li>● tipologie di abbinamento cibo-vino; analisi organolettica del cibo</li> <li>● elaborazione e servizio della suprema di pollo con gli asparagi al flambé</li> <li>● prove invals; caratteristiche del degustatore dei vini; esame organolettico del vino; elaborazione e servizio del grappolo di mele golden al caramello e Calvados</li> <li>● la cantina: caratteristiche, approvvigionamenti e disposizione delle bottiglie; caratteristiche della carta dei vini; il sabrage; elaborazione e servizio delle crepes farcite al flambé</li> <li>● esame organolettico di una bottiglia di vino; gli spritz: caratteristiche; elaborazione e servizio di alcuni spritz</li> <li>● la produzione vinicola pugliese; cenni su produzione vinicola nel resto di Italia ed Europa; caratteristiche degli sparkling; elaborazione e servizio di alcuni sparkling</li> <li>● DOP, IGP e STG: caratteristiche generali; stappatura ed esame organolettico di due bottiglie di vino; servizio con la cucina; la gastronomia regionale</li> <li>● elaborazione e servizio dei tournedos Casanova al flambé</li> </ul>
<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>
Tutta la classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi previsti, con alcune eccellenze.
<b>Metodologie didattiche</b>
Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti e dal 5.03.2020 in DAD.
<b>Mezzi e strumenti usati</b>
Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, materiale audiovisivo e attrezzature di laboratorio e da metà marzo 2020 con DAD mediante G-SUITE; CLASSROOM per l'assegnazione di compiti e materiali su cui prepararsi e MEET per le lezioni frontali a distanza.
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.
<b>Verifiche</b>
Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, prove scritte e uso delle attrezzature a disposizione e da metà marzo 2020 mediante invio degli elaborati degli alunni su CLASSROOM
<b>Criteri di valutazione</b>

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.  
 Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.  
 Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.  
 Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.  
 Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.  
 Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<h2>Scienze motorie e sportive</h2>		
Docente: Prof. Narracci Giovanni		
Testo adottato: Competenze Motorie (aut. Zocca, Giulisano, Manetti, Marella, Sbragi – ed. D’Anna)		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
La classe composta da 21 allievi di cui 10 femmine e 11 maschi, risulta piuttosto omogenea, presenta una predisposizione all’attitudine sportiva e quindi molta motivazione. Dal punto di vista motorio gli allievi presentavano, in gran parte, una buona preparazione di base e schemi motori già acquisiti e prefigurati.		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA’	CONOSCENZE
Utilizzare le conoscenze e le tattiche acquisite per sviluppare praticamente maggiore funzionalità e migliorare la resa motoria. Riconoscere il ruolo dello sport in ambito sociale e saper organizzare eventi sportivi. Utilizzare in modo corretto le principali tecniche per un primo pronto intervento.	È in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra degli sport proposti. Utilizza in maniera personale le abilità motorie acquisite negli sport praticati. Sa analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva o espressiva.	Principali metodologie e tecniche di allenamento. Elementi di tecnica e tattica degli sport presi in esame. Conoscenza delle regole dei giochi sportivi.
<b>Contenuti sviluppati</b>		
Esercitazioni per il miglioramento delle qualità motorie di base e delle capacità condizionali. Sport di squadra con regolamento tecnico e fondamentali: la Pallavolo. La seduta di allenamento. Il Fair Play. Il Doping. Prevenzione e primo soccorso.		

Educazione ad un sano stile di vita. Alimentazione e sport.
<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>
Il clima sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, così come la partecipazione attiva e l'interesse della materia, ha permesso agli studenti di raggiungere un profitto ottimo nella maggior parte dei casi, con alcune eccellenze.
<b>Metodologie didattiche</b>
Le metodologie adottate, per quanto riguarda la parte pratica, sono state essenzialmente di tipo globale prima e analitico dopo e a seconda delle situazioni, con interventi individualizzati ove necessario. Le lezioni teoriche sono state di tipo frontale, è stata sempre privilegiata una metodologia relazionale socio-affettiva, di attenzione e di ascolto. Alla base di tutto l'insegnamento c'è stato un sottile lavoro di miglioramento del carattere, dell'autostima, delle capacità relazionali, utilizzando le molteplici opportunità offerte dalla pratica sportiva, favorendo l'assunzione di ruoli diversi, di responsabilità specifiche e l'abitudine ad un comportamento leale e corretto. Dal 5 marzo, in conseguenza dell'emergenza sanitaria COVID-19, l'attività didattica teorica e motoria si è svolta in modalità sincrona e asincrona utilizzando la piattaforma G suite for education.
<b>Mezzi e strumenti usati</b>
Palestra scoperta. Piccoli attrezzi. Libro di testo, fotocopie, PPT e video. Attrezzatura multimediale. App G suite for education (Hangouts Meet e Classroom)
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
<b>Verifiche</b>
Le verifiche sono avvenute in itinere, con l'osservazione sistematica delle varie attività motorie, della frequenza, della partecipazione e dal grado di collaborazione, sia in presenza che a distanza, oltre all'elaborazione di relazioni e circuiti ginnici (in formato Word, PPT e video).
<b>Criteri di valutazione</b>
La valutazione ha tenuto conto della partecipazione alle lezioni in presenza e a distanza, oltre al dialogo educativo, della qualità della collaborazione e dell'interesse dimostrati, dell'impegno profuso, della conoscenza degli argomenti e del profitto ottenuto durante le esercitazioni tecnico-pratiche in presenza e a distanza.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>
---------------------------

## Inglese

Docente: Marasciulo Flora Gesumina

Testo adottato: Well done! COOKING AA.VV. Ed. ELI

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

### Analisi della situazione iniziale

La classe 5 BE è composta da 22 alunni, di cui 9 femmine e 13 maschi, tra i quali un BES e un DSA. La maggior parte degli alunni mostra nel complesso un accettabile livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono per alcuni delle lacune di tipo strutturale. Non si rilevano complessivamente particolari difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso, si riscontrano solo alcune deficienze morfo-sintattiche che dipendono dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.

### Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>● Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>● Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</li> <li>● Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio</li> <li>● Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro</li> <li>● Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</li> <li>● Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso</li> <li>● Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro</li> <li>● Temi e problemi del settore professionale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un lessico specifico di settore</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero</li> <li>• Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua</li> <li>• Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici</li> </ul> <p>Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici</p>
--	--	---

#### Contenuti sviluppati

- Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti

**UDA 1:** Cooking Principles -I metodi di conservazione del cibo (Physical methods, chemical methods.Physico-chemical and biological methods). Le Tecniche di cottura (water cooking techniques, techniques for cooking with fat, heat cooking techniques, mixed cooking techniques, new cooking techniques).

**UDA 2:** Menu Planning: Saper individuare gli elementi caratterizzanti di un menù allo scopo di creare Menù efficaci. Caratteristiche ed elementi costitutivi di un menù . Menù speciali. Lessico relativo agli ingredienti.

**UDA 3:** Career Paths -Saper leggere e comprendere un job advertisement ( annuncio di lavoro), saper compilare un CV, -Job description. How to write a CV and a how to read a job.

**UDA 4:** Safety Procedures and Nutrition-La definizione di HACCP. Nutrition and Nutrients -Eating disorders-Food Pyramid. Mediterranean diet. Teenagers and diet. Healthy recipes. Quality certificates: DPO/PDO, IGP/PGI. Types of suppliers. Cancerogenic food. Hygiene and rules in the kitchen

**UDA 5:** International recipes

#### Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un buon livello di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica accettabile, incerta solo in alcuni casi. Il grado di preparazione è risultato

nel complesso soddisfacente. L'impegno è stato per buona parte della classe regolare.

#### Metodologie didattiche

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo" ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da un riassunto sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da *questions-answers* e *approfondimenti lessicali*. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale.

#### Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è stato in parte strumento di lavoro e di studio, supportato il più delle volte da approfondimenti effettuati dal docente, sotto forma di appunti e di fotocopie e visione di filmati.

#### Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistico - comunicative e le capacità di analisi e di sintesi. Tali attività hanno avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all'assenza di studio a casa e gli esiti raggiunti sono stati soddisfacenti. Questo esercizio linguistico e comunicativo è stato strutturale alla impostazione didattica adottata.

#### Verifiche

Le prove di verifica scritta sono state due nel 1° quadrimestre. Nel 2° quadrimestre le prove sono state orali, integrate da interventi validi durante il dialogo educativo, da approfondimenti autonomi su alcune tematiche affrontate. La tipologia delle prove è stata *questions/answers*: è stato richiesto agli studenti di produrre brevi testi sugli argomenti svolti in modo da potenziare le abilità produttive autonome.

#### Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata sulla base di verifiche orali e scritte che hanno accertato le conoscenze acquisite ed il livello della competenza linguistico-comunicativo-relazionale raggiunto. Come programmato, la valutazione *in itinere* è stata formativa, quella finale, sarà sommativa e più globale perché terrà conto non solo dei risultati delle prove fornite, ma anche delle capacità espresse, dell'impegno posto, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di operare collegamenti, del lavoro portato a termine e dei progressi apportati ai livelli di partenza,, tutto ciò considerando anche le nuove modalità di didattica a distanza.

Si allegano i programmi effettivamente svolti e firmati da due studenti (Allegato 7)



# CREDITI SCOLASTICI

Sulla base delle seguenti tabelle di *ricomposizione crediti* A e B inserite dal Ministero dell'Istruzione nell'Ordinanza Ministeriale concernente la valutazione finale degli alunni per l'anno scolastico 2019/2020:

**TABELLA A -Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

<b>credito conseguito</b>	<b>Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs 62/2017</b>	<b>Nuovo credito attribuito per la classe terza</b>
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

**TABELLA B-Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

<b>Credito conseguito</b>	<b>Nuovo credito attribuito per la classe quarta</b>
---------------------------	--

8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

Vengono ricalcolati i crediti assegnati ad ogni singolo studente per il terzo e quarto anno e vengono riassunti nella tabella seguente

### Credito scolastico del 3° e 4° anno

**(Allegato 7)**

Per l'attribuzione del credito del quinto anno sarà utilizzata la seguente tabella C:

TABELLA C-Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO CLASSE QUINTA
M < 5	9-10

$5 \leq M < 6$	11-12
$M=6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

### Criteria attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti per l'anno scolastico 2019-2020:

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO Classe V		
Media dei voti	Punti	Eventuali
M < 5	9-10	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne

	C	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	D	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	E	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	F	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	G	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	H	Attività sportiva a livello agonistico
$5 \leq M < 6$	11-12	<b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	D	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	E	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	F	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	G	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	H	Attività sportiva a livello agonistico

M = 6	13-14	<b>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</b>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	D	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	E	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	F	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	G	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	H	Attività sportiva a livello agonistico
6 < M ≤ 7	15-16	<b>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</b>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: $6.5 \leq M \leq 7$
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa

	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	<b>17-18</b>	<b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: $7.5 \leq M \leq 8$
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico
	<b>19-20</b>	<b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>

8 < M ≤ 9	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: 8.5 ≤ M ≤ 9
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico
9 < M ≤ 10	21-22	<b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: 9.5 ≤ M ≤ 10
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF

E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
I	Attività sportiva a livello agonistico

## CONSIDERAZIONI FINALI

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. del 16 maggio 2020, costituisce la carta di identità della classe VBE ed esplicita, anche attraverso gli allegati, i contenuti, i metodi, gli spazi, i criteri e gli strumenti di valutazione e di attribuzione del credito, le attività di PCTO, i percorsi relativi a Cittadinanza e Costituzione concedendo spazio alla DaD resa necessaria dall'emergenza Covid-19.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **29/05/2019**.

**LA COORDINATRICE**



## Il Consiglio di Classe

COMPONENTE	DISCIPLINA
GEZZI Francesca	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
GEZZI Francesca	STORIA
MARASCIULO Flora Gesumina	LINGUA E CULTURA INGLESE
FORNARELLI Maria Luigia	LINGUA E CULTURA FRANCESE
PIETANZA Maria (coordinatore)	MATEMATICA
PINTO Rosa	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GALLUZZI Innocente	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA
TALENTI Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA
CALABRETTO Angela	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
NARRACCI Giovanni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
LIPPO Carla	RELIGIONE CATTOLICA

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

## Elenco allegati

- All. 1 Elenco alunni
- All. 2 PDP alunno BES
- All. 3 PDP alunno DSA
- All. 4 Griglia valutazione prova orale
- All. 5 Argomenti assegnati agli alunni in riferimento alla seconda prova scritta
- all. 6 Percorso triennale per le competenze trasversali e l'orientamento
- All. 7 Programmi svolti nel corrente a.s. 2019/2020
- All. 8 Tabella credito scolastico 3° e 4° anno

## **SOMMARIO**

<b>LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO</b>	2
Breve descrizione dell'Istituto	2
Profilo culturale, educativo e professionale	2
Profilo dell'Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	3
PECUP	5
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	7
Breve storia della classe	7
Situazione della classe nell'anno scolastico in corso	8
Composizione della classe: alunni	8
Composizione del Consiglio di classe	9
Variatione del consiglio di classe nel triennio: componente docente	10
Prospetto dati della classe	11
<b>ORGANIZZAZIONE DIDATTICA</b>	12
Revisione della programmazione iniziale al fine di rimodulare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze (Nota Miur 388 del 17 marzo 2020)	12
Organizzazione didattica a distanza (modalità organizzative)	12
Metodologie di insegnamento previste	14
Modalità didattiche durante DaD	14
Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza	15
Modalità di verifica durante DaD	16
Valutazione	16
Tabella di valutazione del profitto fino al 4 marzo 2020	17
Criteri di valutazione durante la DaD	19
Tabella di valutazione del profitto durante DaD	20
Tipologie di prova utilizzate con didattica in presenza	21
Tipologie di prova utilizzate con didattica in DaD	21
Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale	22
Criteri per la determinazione del voto di condotta	23
Tabella voto-descrittori	24
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato	27
Valutazione simulazione	27
Griglia di Valutazione della prova orale (Allegato N°4)	27

Attività di recupero e potenziamento	29
Argomenti assegnati ai singoli alunni in riferimento alle discipline di indirizzo della seconda prova scritta (Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina)	29
Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	3176
Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	33
Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento	35
Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	35
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	38
Metodi e strategie didattiche	41
<b>SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI</b>	42
Lingua e letteratura italiana	42
Storia	44
Scienza e cultura dell'alimentazione	46
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	50
Francese	55
Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina	60
Religione	63
Matematica	66
Laboratorio dei servizi enogastronomici -settore sala	72
Scienze motorie e sportive	75
Inglese	77
<b>CREDITI SCOLASTICI</b>	81
TABELLA A -Conversione del credito assegnato al termine della classe terza	81
TABELLA B-Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta	81
Credito scolastico del 3° e 4° anno	82
TABELLA C-Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato	82
Criteri attribuzione crediti	83
<b>CONSIDERAZIONI FINALI</b>	88
Il Consiglio di Classe	89
Elenco allegati	90

