

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 PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it

Prot. 3359/04 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)

IPSEOA “ D. Modugno” Polignano a Mare

Classe VAS

COORDINATORE: Prof.ssa Pierangela Venneri

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.

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno			
Discipline AREA COMUNE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
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
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline AREA di INDIRIZZO	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
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	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	0	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

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 SALA SEZ A è composta da 16 alunni tutti della classe IV dell'anno precedente. Gli studenti provengono da tre comuni: Mola, Monopoli e Polignano. Nella classe è presente un alunno h che, affiancato dalla docente di sostegno, persegue una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso un programma equipollente ricercando la medesima valenza formativa

(vedi Allegato N°2).

SITUAZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO

La classe V SA risulta composta da 16 alunni tutti provenienti dalla IV SA dello scorso anno scolastico. Un alunno ha interrotto la frequenza nel mese di febbraio e non ha seguito le videolezioni fatta eccezione per un solo giorno. Nel gruppo classe è inserito un alunno h che, affiancato dalla docente di sostegno, persegue una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso un programma equipollente. La classe, sul piano disciplinare, si presenta

tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente discreto risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe. Le lezioni, sia in presenza che in modalità telematica, si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento.

Composizione della classe: ALUNNI

(vedi Allegato N°1)

Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	VENNERI	PIERANGELA
STORIA	VENNERI	PIERANGELA
LINGUA E CULTURA INGLESE	CALABRESE	GIACOMINA ANGELA
LINGUA E CULTURA FRANCESE	GARRISI	MARISTELLA
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	FURIO	GIANNI
SOSTEGNO	GIROLAMO	ANTONELLA
SCIENZE MOTORIE	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	VENNERI Pierangela	VENNERI Pierangela	VENNERI Pierangela
STORIA	VENNERI Pierangela	VENNERI Pierangela	VENNERI Pierangela
LINGUA E CULTURA INGLESE	CALABRESE Giacomina Angela	CALABRESE Giacomina Angela	CALABRESE Giacomina Angela
LINGUA E CULTURA FRANCESE	CORNETTA Stefania	GARRISI Maristella	GARRISI Maristella

MATEMATICA	LENOCI Vito Nicola	PIETANZA Maria	PIETANZA Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PINTO Rosa	PINTO Rosa	PINTO Rosa
SOSTEGNO	GIROLAMO Antonella	GRANDE Maria Cristina	GIROLAMO Antonella
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	VULPIO Pasqua, GASSI Acatamera, SICILIANO Filomena, CARRASSI Angela	PELLICO Giuseppe	GALLUZZI Innocente
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA	TALENTI Domenico	TALENTI Domenico	TALENTI Domenico
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VULPIO Pasqua, GASSI Acatamera, SICILIANO Filomena, CARRASSI Angela	PADUANO Pietro	FURIO Gianni
SCIENZE MOTORIE	LONGANO Anna	LONGANO Anna	NARRACCI Giovanni
RELIGIONE CATTOLICA	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola	LIPPO Carla

Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2017/2018	23	1	0	20
2018/2019	20	3	0	16
2019/2020	16		0	

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

Si distinguono le seguenti modalità di verifica:

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.

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	Nulla	Nessuna	Nessuna

3	Scarso	Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti	<ul style="list-style-type: none"> o Si esprime in modo scorretto ed improprio. o Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze o Argomenta in modo assolutamente incongruo o Non sa usare gli strumenti didattici o Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementari ipotesi risolutive
4	Gravemente insufficiente	Frammentarie, incomplete, superficiali	<ul style="list-style-type: none"> o Si esprime in modo scorretto ed improprio. o Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette o Esprime valutazioni molto superficiali o Non usa adeguatamente gli strumenti didattici 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
5	Insufficiente	Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none"> o Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato o Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise. o Esprime valutazioni superficiali. o Non usa adeguatamente gli strumenti didattici o Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici o Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.
6	Sufficiente	Essenziali	<ul style="list-style-type: none"> o Si esprime in modo generalmente corretto o Ha un'accettabile capacità di analisi e di sintesi o Esprime semplici valutazioni o Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà o Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nella applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi
7	Discreto	Abbastanza complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> o Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato. o Effettua analisi corrette e sintesi coerenti o Esprime valutazioni argomentate in modo semplice. o Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici o Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.

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

Criteri di valutazione durante la DaD

Sono stati valutati i seguenti indicatori:

- l'assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace compartecipazione 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
Frequenza delle attività proposte	Non frequenta	Ha bisogno di frequenti sollecitazioni per effettuare l'accesso	È generalmente presente	È quasi sempre presente	Frequenta assiduamente
Partecipazione alle attività	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

Puntualità nella consegna dei lavori assegnati	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
Abilità	Non rilevabili per assenza	Non propone soluzioni, ha bisogno di essere guidato per accedere alle risorse della DaD	Se orientato, supera le difficoltà incontrate nella DaD	Utilizza le risorse a disposizione per la DaD, superando eventuali difficoltà incontrate	Supera brillantemente 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

TIPOLOGIE DI PROVA
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

Criteri 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"> ● Comportamento corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola ● Vivo interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Ruolo propositivo all'interno della classe ● Frequenza scolastica assidua 	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"> ● Comportamento molto corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola ● Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Frequenza scolastica assidua ● Non riporta provvedimenti disciplinari 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori

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

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

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 24 al 29 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, è stata utilizzata la scheda proposta dal Ministero e allegata al presente documento:

Griglia di Valutazione della prova orale (Allegato N°3)

ESAME DI STATO a.s. 2019/2020 – Classe 5 ^a as				
Griglia di valutazione per lo svolgimento della prova orale				
Candidato:				
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 realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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
	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 SALA E VENDITE)

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 AGLI ALUNNI

1	effetto sorpresa per un catering quasi perfetto: il flambeau
2	rimodulare l'offerta di un bar per rinascere nel dopo covid
3	storie di maestri birrai in puglia
4	dop igp stg: i marchi a tutela del made in Italy
5	dopo il lock down ci incontriamo da me e vi faccio conoscere la mia Puglia
6	cibo di strada in italia: idee originali e street food di successo
7	il delivery: la nuova frontiera della ristorazione.
8	la spaghetteria: una storia di successo
9	festa di compleanno con bar station.
10	wedding in location storiche rurali.
11	banqueting per royal wedding in spiaggia.
12	il menu come biglietto da visita.
13	un caffè speciale ricordando Domenico Modugno.
14	wine tour cantine storiche.
15	le strade dell' olio di puglia
16	il successo di una struttura grazie al Wine Wedding

Si elencano gli argomenti assegnati agli alunni (Allegato N°4)

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

TESTO	OPERA	AUTORE
La Lupa	Vita dei campi	G. Verga

Cavalleria rusticana	Vita dei campi	G. Verga
Rosso Malpelo	Vita dei campi	G. Verga
La famiglia Toscano	I Malavoglia	G. Verga
La pioggia nel pineto	Laudes	G. D'Annunzio
X Agosto	Myrica	G. Pascoli
Manifesto del Futurismo		F. T. Marinetti
Il treno ha fischiato	Novelle per un anno	L. Pirandello
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	L. Pirandello
Il fumo	La coscienza di Zeno	I. Svevo
Veglia	Il porto sepolto	G. Ungaretti
Fratelli	Il porto sepolto	G. Ungaretti
Mattina	L'Allegria	G. Ungaretti
Soldati	Girovago	G. Ungaretti
I fiumi	L'Allegria	G. Ungaretti
Spesso il male di vivere	Ossi di seppia	E. Montale
Ho sceso dandoti il braccio	Satura	E. Montale
Sul fondo	Se questo è un uomo	P. Levi
L'odio		Gandhi

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 (in relazione ai contenuti)	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 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. Food today</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Processi storici e correnti letterarie del 1900, in riferimento ai seguenti nuclei tematici. Testi relativi alla letteratura del 1900. -Le tecnologie tradizionali ed innovative in uso nelle diverse tipologie di ristorazione. - Il Buffet, il Catering ed il Banqueting. -La cucina internazionale. - Alimentazione equilibrata. - Alimentazione nelle diverse situazioni fisiologiche e patologiche. - Contaminazione degli alimenti e sicurezza alimentare. -La mise en place in base al menu. -Fasi e tipi di menu. -La miscelazione -Elaborazione e servizi cocktail. La cucina flambé - HACCP Pyramide alimentaire Régime méditerranéen Les cocktails -Il marketing - Il turismo -Le abitudini alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> -Italiano-Storia - Scienza e Cultura dell'Alimentazione- - Lingua e Cultura Francese -DTASR - Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" – I.P.S.S. "S. De Lilla"



ANNO scolastico 2019 - 2020

PERCORSI per le **COMPETENZE TRASVERSALI** e per l'**ORIENTAMENTO**

Macro progetto "PARLIAMO DI LAVORO" IPSSEOA D. Modugno di Polignano a Mare

RIPARTIZIONE 210 ORE NEL QUADRIENNIO

Classe	ORE	Ripartizione su base quadriennale	Struttura del progetto di PCTO	ORE	210	
Classe 2 [^]	20	10%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA			} 20
			- SICUREZZA SUL LAVORO	12		
			- Percorsi per le competenze trasversali - Laboratori formativi, Progetti interni - Eventi e Seminari interni	8		
Classe 3 [^]	80	38%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA			} 30
			- HACCP	6		
			- Percorsi per le competenze trasversali - Laboratori formativi, Progetti interni - Eventi e Seminari interni	24		
			di cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA			50
Classe 4 [^]	80	38%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA			} 30
			di cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA		50	
Classe 5 [^]	30	14%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA			} 10
			di cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA		20	



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon
 2014-2020
 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 Codice Meccanografico: BAI507300N- Codice Fiscale: 93469320720
 e-mail: BAI507300N@istruzione.it PEC: BAI507300N@pec.istruzione.it Sito web: www.modugnodequilla.edu.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice IPA: iissidl

2. PCTO Competenze

MATRICE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI (Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)			
COMPETENZA PERSONAL, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	COMPETENZA IMPRENDITORIALE	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI

Tali competenze consentono al cittadino, prima ancora che allo studente, di distinguersi dagli altri, di influenzare il proprio modo di agire e di attivare strategie per affrontare le sfide di modelli organizzativi evoluti in contesti sempre più interconnessi e digitalizzati.

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare

consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

La competenza in materia di cittadinanza

si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

La competenza imprenditoriale

si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti

SEDE: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via L. Sturzo, n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 CORSO DIURNO: BARH07301T CORSO SERALE: BARH073506
 SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via Lamanna, 2 – 70016 Noicattaro (BA) - C.M.: BARH07302V SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S. "Severina De Lilla" – Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080 4955408
 CORSO DIURNO: BARF07301A CORSO SERALE: BARF07350P

La progettazione del percorso implica a priori l'individuazione delle competenze da sviluppare e il bilancio preventivo di quelle padroneggiate dallo studente in esito ad una analisi preliminare. Da tale confronto è possibile elaborare un progetto educativo, nel quale l'attività didattica, integrata o meno con l'esperienza presso strutture ospitanti, secondo gradi di complessità crescente, deve condurre alla realizzazione di un compito reale che vede la partecipazione attiva dello studente.

La citata "Raccomandazione del Consiglio Europeo relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente" declina ciascuna competenza in termini di capacità. La tabella seguente rappresenta in un quadro sinottico la descrizione delle competenze individuate, come elaborata dal documento europeo ed ivi presentata in forma discorsiva

TABELLA RIASSUNTIVA	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini <input type="checkbox"/> Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni <input type="checkbox"/> Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma <input type="checkbox"/> Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva <input type="checkbox"/> Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi <input type="checkbox"/> Capacità di creare fiducia e provare empatia <input type="checkbox"/> Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi <input type="checkbox"/> Capacità di negoziare <input type="checkbox"/> Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni <input type="checkbox"/> Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera <input type="checkbox"/> Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress <input type="checkbox"/> Capacità di mantenersi resilienti <input type="checkbox"/> Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico <input type="checkbox"/> Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Creatività e immaginazione <input type="checkbox"/> Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi <input type="checkbox"/> Capacità di trasformare le idee in azioni <input type="checkbox"/> Capacità di riflessione critica e costruttiva <input type="checkbox"/> Capacità di assumere l'iniziativa <input type="checkbox"/> Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma <input type="checkbox"/> Capacità di mantenere il ritmo dell'attività <input type="checkbox"/> Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri <input type="checkbox"/> Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio <input type="checkbox"/> Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza <input type="checkbox"/> Capacità di essere proattivi e lungimiranti <input type="checkbox"/> Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi <input type="checkbox"/> Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia <input type="checkbox"/> Capacità di accettare la responsabilità

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia <input type="checkbox"/> Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali <input type="checkbox"/> Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente <input type="checkbox"/> Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
---	---

In allegato il riepilogo ore triennio 2017-2018; 2018-2019; 2019-2020 (Allegato n. 5)

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
		Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	1	2	3	4
Competenza multilinguistica							
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 diverse discipline	Riconoscere i dati essenziali e individuare fasi del percorso risolutivo	1	2	3	4
Competenze di base in							

Scienze e Tecnologia e ingegneria 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	4
		Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari	1	2	3	4
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 per realizzare un prodotto	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

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze 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.

Attività Previste da svolgere nelle classi quinte dell'IPSSCOA nell'a.s. 2019/20
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

Attività svolte fino al 5 marzo dalle classi quinte dell'IPSSEOA
<p>Progetto “Moro Vive” – 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>Competenze acquisite: 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 Libriamoci: giornata di lettura nelle scuole. Tra i temi discussi: “ La finestra sul mondo: perché leggere i giornali “; “Noi salveremo il pianeta” - orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite: collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto</i>), comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>)</p>
<p>Progetto BAMPCINEMA: 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>Competenze acquisite collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto</i>) comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>)</p>
<p>Progetto d’Istituto di prevenzione al cyberbullismo* orario curriculare ed</p>

<p>extracurriculare</p> <p>Competenze acquisite: collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto, rispetto dei diritti altrui</i>)</p>
<p>Partecipazione allo spettacolo teatrale tratto da “ Un anno in altipiano” di Emilio Lussu presso la Casa delle Arti di Conversano. Riflessione sugli orrori e la disumanità della prima guerra mondiale - orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo, disponibilità al confronto</i>) comunicare (<i>comprensione e uso dei linguaggi di vario genere</i>)</p>
<p>Visione in anteprima nazionale del film- documentario “SANTA SUBITO” sul tema del femminicidio. Dibattito con il regista Alessandro Piva presso il Cinema Teatro Norba di Conversano - orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite : 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>Giornata della Memoria : 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>Competenze acquisite: 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 convegno Violenza di genere e Femminicidio presso il Museo Pascali di Polignano a Mare - orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite: 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 Olio in cattedra proposto dall’ICQRF e dall’Assoprosoli di Bari. Seminario in Istituto incentrato sulla normativa relativa alla produzione dell’olio di oliva - orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite: 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>Viaggio di istruzione a Roma : visita a Montecitorio - orario curriculare ed extracurriculare</p> <p>Competenze acquisite: competenze sociali e civiche</p>

Orientamento in uscita: visita al Salone dello studente, incontri con esperti, con i maestri del lavoro- orario curriculare

Competenze acquisite: imparare ad imparare (*conoscenza di sé*)

Torneo di pallavolo

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
Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
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

Analisi della situazione iniziale		
La classe composta da 16 allievi di cui 4 femmine e 12 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.		
Competenze raggiunte		
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.
Contenuti sviluppati		
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.		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
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.		
Metodologie didattiche		
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.		
Mezzi e strumenti usati		
Palestra scoperta. Piccoli attrezzi. Libro di testo, fotocopie, PPT e video. Attrezzatura multimediale. App G suite for education (Hangouts Meet e Classroom)		

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Verifiche
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).
Criteri di valutazione
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.

<i>Obiettivi disciplinari</i>	
Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
Docente: prof. GALLUZZI INNOCENTE	
Libro adottato: "Sarò Chef – corso di enogastronomia – articolazione sala e vendita 4^a 5^o anno" EDITORE: GIUNTI AUTORI: AA.VV.	
Ore di lezione previste: 66	Ore di lezione effettuate: 51 di cui 12 in modalità DaD
1. Analisi della situazione iniziale	
La classe 5 ^a A Sala e Vendita è composta da 16 alunni, provenienti dalla classe 4 ^a A Sala 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 alberghiero-ristorativo. Conoscere i filoni della cucina internazionale e le principali preparazioni gastronomiche	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
Riepilogo generale dei contenuti trattati nel 4 ^o 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	

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Un discreto numero di alunni ha seguito il percorso scolastico con rilevante applicazione e interesse, raggiungendo livelli di apprendimento più elevati.</p>
5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)
<p>Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovativo, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.</p> <p>Attività pratiche in laboratorio</p> <p>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</p>
6. Mezzi e strumenti usati
<p>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.</p>
7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
<p>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</p>
8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)
<p>Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)
<p><u>Insufficienza</u> = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.</p> <p><u>Sufficienza</u> = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.</p> <p><u>Discreto</u> = 7: corretta con contenuti poco complessi.</p> <p><u>Buono</u> = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.</p> <p><u>Ottimo</u> = 9: coordinato, ampio, approfondito.</p> <p><u>Eccellente</u> = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti</p>

SCHEDE INFORMATIVA DISCIPLINARE
Materia: FRANCESE
Docente: Garrisi Maristella
Testo adottato: "Prêt-à-goûter"

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

Analisi della situazione iniziale

La classe 5[^] A Sala è composta da 16 alunni (12 maschi e 4 femmine) dal punto di vista disciplinare, non ha presentato problemi rilevanti. Il clima è sempre stato collaborativo e sereno. Dai primi colloqui effettuati risultava che gli allievi possedevano una sufficiente competenza linguistico – espressiva che per pochi risultava soddisfacente. Questi ultimi, infatti, sono stati subito in grado di esprimere in maniera adeguata i contenuti appresi, mentre gli altri, con una preparazione di base lacunosa e non supportati da adeguato impegno, incontravano difficoltà nell’espressione e nella competenza linguistico – funzionale.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio. Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale. Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero. Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale.	Conoscenza delle strutture morfosintattiche di base adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro. Temi e problemi del settore professionale. Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua. Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici. Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici.

Contenuti sviluppati

UNITÉ 20 LA NUTRITION

- Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée
 - La pyramide alimentaire
 - Les produits bio
 - Les OGM
 - Le végétarisme, le véganisme et le végétalisme
 - L'alimentation du sportif

Pratiques alimentaires liées aux croyances religieuses.

- La religion musulmane
- La religion juive
- La religion bouddhiste
- La religion catholique

LE TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

- Anorexie
- Boulimie
- Obésité

UNITÉ 15 LE MONDE DU TRAVAIL

- Le marché du travail
- Les types de contrats proposés
- Le service public de l'emploi
- Comment construire son curriculum vitae

UNITÉ 21 LA SÉCURITÉ

- Le travail en cuisine hygiène et sécurité
- La méthode HACCP.

UNITÉ 18 TOUR GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE

- La PACA
- L'Alsace
- La Lorraine
- La Champagne Ardenne
- Le Champagne

CULTURE ET CIVILISATION

- Marcel Proust et son univers dans une tasse de thé

- La ville de Paris

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

In base agli obiettivi conseguiti, i livelli di apprendimento sono risultati abbastanza soddisfacenti per gli alunni, che sono stati ricettivi verso ogni proposta didattica ed hanno fornito un contributo efficace allo svolgimento delle attività. La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello di conoscenze discreta degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica mediamente accettabile. L'impegno a casa e in classe è risultato per la maggior parte della classe costante.

Metodologie didattiche

La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo comunicativo, funzionale ai bisogni linguistici. Durante l'emergenza COVID 19, in considerazione dell'eccezionalità dei tempi che si è verificata a partire dal 5 marzo 2020, si è reso necessario ricorrere a nuovi modelli operativi. Superando i sistemi tradizionali, si sono adottate le misure previste dalla Didattica a Distanza che ha visto protagonisti 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 lasciando inalterate le competenze in uscita già previste.

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, fotocopie, fotografie, documenti autentici, mappe concettuali, uso della LIM, film in lingua originale, piattaforma G meet, whatsapp.

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 sintesi.

Verifiche

Gli strumenti di verifica nella prima parte dell'anno scolastico sono stati tradizionali: 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali. Le prove di verifica, mirate all'accertamento delle competenze di asse, sono state oggettive, (quesiti V/F; esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento chiusi. Nella seconda parte dell'anno la valutazione è stata calibrata sulla nuova modalità didattica prediligendo la creazione di lavori multimediali, attività di ramificazione (per ridurre al minimo il rischio di cheating), I colloqui orali sono stati orientati al problem solving e ai collegamenti interdisciplinari.

Per la verifica sommativa, si è tenuto conto dell'assiduità e della efficace compartecipazione alle lezioni on line, della puntualità e del rispetto delle consegne.

Criteria di valutazione

La valutazione è stata formativa e sommativa. Sono state riviste le programmazioni, per calibrare la valutazione sulla nuova modalità didattica, in altre parole, non è stato possibile far riferimento solo ad evidenze tipiche della didattica in presenza (come verifiche scritte o interrogazioni), ma si è reso necessario individuare, in maniera coerente con la propria offerta formativa a distanza, delle evidenze documentabili, archiviabili e valutabili secondo rubriche definite collegialmente.

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: ITALIANO

Docente: VENNERI PIERANGELA

Testo adottato: **Paolo Di Sacco, Chiare lettere vol.3°**

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4

Analisi della situazione iniziale

La classe V SA risulta composta da 16 alunni tutti provenienti dalla IV SA dello scorso anno scolastico. Un alunno ha interrotto la frequenza nel mese di febbraio e non ha seguito le videolezioni fatta eccezione per un solo giorno in cui non c'erano lezioni di Italiano o Storia. Nel gruppo classe è inserito un alunno che, affiancato dalla docente di sostegno, persegue una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso una programmazione equipollente. La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente discreto risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali</p> <p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione letteraria italiana dall'unità d'Italia ad oggi</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Redigere testi a carattere professionale, utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</p>	<p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Tecniche compositive per tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimento a testi e autori fondamentali</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologia di produzione scritta</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione di un CV europeo</p> <p>Tecniche di ricerca di produzioni multimediali e siti web</p>

Contenuti sviluppati

La programmazione predisposta all'inizio dell'anno scolastico ha subito spesso importanti rallentamenti e non è stata svolta integralmente poiché molte ore di lezione di Italiano sono state utilizzate per attività di vario tipo: attività seminariali relative alle discipline di indirizzo, assemblee d'Istituto, gita scolastica.

Il programma è stato così suddiviso:

- Uda1. Le tecniche di produzione testuale:
Analisi del testo letterario e non letterario
Saggio breve di tipo espositivo ed argomentativo
- Uda 2. Naturalismo e verismo:
Giovanni Verga
- Uda 4 Naturalismo e verismo:
Luigi Pirandello e Italo Svevo
- Uda 5 Simbolismo e Decadentismo:
Giovanni Pascoli
Gabriele D'Annunzio

- Uda 6. La lirica del primo '900:
Giuseppe Ungaretti
Eugenio Montale
- Uda 7. La narrativa memorialistica:
Primo Levi

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

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate; altri hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate.

Metodologie didattiche

Lezione dialogata
 Esercitazioni individuali in classe
 Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
 Elaborazione di schemi/mappe concettuali
 Relazioni individuali e di gruppo
 Studio guidato
 Scoperta guidata
 Problem-solving
 Brainstorming
 Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso; testi degli autori; ; appunti schemi riassuntivi, mappe concettuali; materiale multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali.

I risultati complessivi raggiunti sono stati soddisfacenti.

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Nelle prove scritte, sempre sul modello di quelle ministeriali proposte agli esami di Stato, sono stati esplicitati tempi, obiettivi e contenuti. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale.

Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma, in accordo con gli interessati.

In fase DaD le verifiche orali sono avvenute mediante discussioni, colloqui, interazioni.

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati: Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);

grado di operatività logico-formale.

SCHEDA INFORMATIVA
Materia: 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
Analisi della situazione iniziale
La classe VAS è costituita da 16 alunni tutti provenienti dalla 4AS dello scorso anno scolastico. La classe include un alunno diversamente abile e un alunno DSA che ha rifiutato la costruzione di un PDP. Essa appare abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Un alunno, che già non frequentava assiduamente le lezioni, non ha più frequentato dalla fine di gennaio. Nella sua globalità la classe mostra un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano 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
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Risolvere equazioni di primo e secondo grado intere Risolvere una disequazione di primo e secondo grado intera e fratta utilizzando l'interpretazione grafica. Risolvere un sistema di equazioni di primo e secondo grado. Studiare il campo di esistenza, il segno, la parità o disparità. Stabilire se una funzione è crescente o decrescente Applicare i teoremi sui limiti. Stabilire la continuità di una funzione (in un punto o in un intervallo). Classificare le forme indeterminate e calcolare il limite Calcolare la derivata della somma, della potenza di una funzione. Determinare gli intervalli in cui una funzione è crescente o	Le equazioni di primo e secondo grado I sistemi di equazioni di primo e secondo grado. Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Interpretazione grafica di una disequazione di secondo grado Definizione di funzione. La classificazione delle funzioni. I grafici delle funzioni elementari. Campo di esistenza di una funzione. Le funzioni pari e le funzioni dispari. Le funzioni crescenti e decrescenti. Il limite finito o infinito di una funzione per x che tende a x , $+\infty$ o $-\infty$.

	<p>decescente e i punti di massimo o di minimo. Determinare gli asintoti di una funzione. Dalla descrizione di proprietà particolari di una funzione riconoscere caratteristiche della sua espressione analitica. Dalla espressione analitica di una funzione determinare le proprietà della funzione e il suo andamento grafico</p>	<p>La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo. La derivata di una funzione in un punto. L'interpretazione geometrica della derivata in un punto. La funzione derivata e le derivate successive. La continuità e la derivabilità. 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</p>
--	---	---

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)

Dopo il 15 maggio

- 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.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia: 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>-ricondere 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>
Contenuti sviluppati		
<p>Religione e sistemi di pensiero contemporanei</p> <p>Una società fondata sui valori</p> <p>Etica della vita</p>		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
Discreti per alcuni, soddisfacenti per altri		
Metodologie didattiche		
Lezione frontale, problem solving		
Mezzi e strumenti usati		
Libro di testo, altri testi, dispense, internet, videolezioni		
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti		
Videolezioni su piattaforma Google meet		

Verifiche
Orali ed elaborazioni scritte
Criteri di valutazione
Osservazione diretta, sia in presenza sia durante le videolezioni, interesse e partecipazione al dialogo educativo, puntualità delle consegne, frequenza alle videolezioni.

SCHEDE INFORMATIVE
Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita
Docente: TALENTI DOMENICO
Testo adottato: Accademia di Sala e Vendita 3
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4
Analisi della situazione iniziale
<p>La classe 5^a enogastronomia settore sala e vendita sez. A, è formata da 15 alunni di cui 11 sono di sesso maschile e 4 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^a enogastronomia settore sala e vendita sez. A 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>
Competenze raggiunte

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.
Contenuti sviluppati		

- la mise en place in base al menu
- 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
- i vari tipi di servizio e il rispetto delle precedenze; gestione dei reclami; tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo; come presentare il conto; il saluto e il riassetto
- 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
- elaborazione e servizio dei cavatelli con baccalà alla Lucana; elaborazione di un buffet per il servizio del creme caramel e profiterols
- 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
- elaborazione e servizio dei cocktails: Lemon Drop Martini, Pisco Sour e Vampiro; il menu e la lista delle vivande: caratteristiche e modalità di compilazione
- elaborazione e servizio dei cocktails: French Martini, Vesper, Yellow Bird
- 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
- gli energy drink: caratteristiche generali; elaborazione e servizio di alcune bevande energizzanti
- il bar: un piccolo ristorante; tipologie di snack; preparazione e servizio di panini, tramezzini e canapé assortiti
- elaborazione e servizio di varie tipologie di piadine; il pinzimonio
- tipologie di abbinamento cibo-vino; analisi organolettica del cibo
- elaborazione e servizio della suprema di pollo con gli asparagi al flambé
- prove invasi; caratteristiche del degustatore dei vini; esame organolettico del vino; elaborazione e servizio del grappolo di mele golden al caramello e Calvados
- la cantina: caratteristiche, approvvigionamenti e disposizione delle bottiglie; caratteristiche della carta dei vini; il sabrage; elaborazione e servizio delle crepes farcite al flambé
- esame organolettico di una bottiglia di vino; gli spritz: caratteristiche; elaborazione e servizio di alcuni spritz
- la produzione vinicola pugliese; cenni su produzione vinicola nel resto di Italia ed Europa; caratteristiche degli sparkling; elaborazione e servizio di alcuni sparkling
- DOP, IGP e STG: caratteristiche generali; stappatura ed esame organolettico di due bottiglie di vino; servizio con la cucina; la gastronomia regionale
- elaborazione e servizio dei tournedos Casanova al flambé

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

Tutta la classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi previsti, con alcune eccellenze.

Metodologie didattiche

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti e dal 5.03.2020 in DAD.

Mezzi e strumenti usati

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.

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.

Verifiche

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

Criteri di valutazione

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.

<i>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	
<i>Docente: prof.ssa Rosa Pinto</i>	
<i>Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia</i>	
<i>Ore di lezione previste: 99</i>	<i>Ore effettuate: 95 di cui 49 di DAD</i>
<i>1. Analisi della situazione iniziale:</i>	
La classe formata da 16 alunni, di cui uno H con programmazione paritaria e supporto della docente di sostegno., la composizione è davvero variegata per interesse, impegno, correttezza nel comportamento, partecipazione. Ci sono alunni che pur in possesso di buone capacità incontrano difficoltà nel mantenere il livello di attenzione, conseguenzialmente si distraggono e distraggono, determinando la necessità di frequenti richiami. Ad eccezione di pochissimi elementi, i ragazzi che pur appaiono più maturi rispetto al precedente anno scolastico, spesso si comportano in modo puerile.	
<i>2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)</i>	

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 su Meet che asincrone su Classroom mostrando, nella quasi totalità, un discreto livello di frequenza, applicazione, partecipazione alle attività proposte. Alcuni alunni mostrano notevole autonomia nel muoversi tra le tematiche trattate che risultano ben acquisite e correttamente esposte. Altri, più fragili, nella esposizione orale, se guidati dalla docente, riescono a districarsi tra le varie tematiche, maggiori sono i problemi relativi alla produzione scritta dove 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

Materia: STORIA

Docente: VENNERI PIERANGELA

Testo adottato: Guida allo studio della Storia – G.Gentile – L.Ronga editrice La Scuola

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

Analisi della situazione iniziale

La classe V SA risulta composta da 16 alunni tutti provenienti dalla IV SA dello scorso anno scolastico. Un alunno ha interrotto la frequenza nel mese di febbraio e non ha seguito le videolezioni fatta eccezione per un solo giorno in cui non c'erano lezioni di Italiano o Storia. Nel gruppo classe è inserito un alunno h che, affiancato dalla docente di sostegno, persegue una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso una programmazione equipollente. La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente discreto risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	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>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale</p> <p>Lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del '900 e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post industriale; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; stato sociale e sua crisi; globalizzazione</p> <p>Modelli culturali a confronto</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo</p> <p>persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p>

Contenuti sviluppati

UDA1. La Seconda rivoluzione industriale
UDA 2. La Prima guerra mondiale
UDA 3. L'Europa nella morsa dei totalitarismi
UDA 4. La Seconda guerra mondiale
UDA 5. La guerra fredda

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

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche

Lezione dialogata
Esercitazioni individuali in classe
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
Elaborazione di schemi/mappe concettuali
Relazioni individuali e di gruppo
Studio guidato
Scoperta guidata
Problem-solving
Brainstorming

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso
testi degli autori
appunti
schemi riassuntivi
mappe concettuali
materiale multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali. Inoltre, è stato utilizzato materiale multimediale per consentire un apprendimento preliminare di tipo operativo concreto e giungere poi, quando possibile, ad un livello di operatività più specificamente formale e, dunque, astratto.

I risultati raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale. Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma concordemente con gli interessati.

In fase DaD le verifiche orali sono avvenute mediante discussioni, colloqui, interazioni

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
saper effettuare analisi pertinenti;
saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

rispetto della consegna;
formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);
grado di operatività logico-formale.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: CALABRESE GIACOMINA ANGELA		
Testo adottato: "WELL DONE!" CATERING: COOKING & SERVICE "WELL DONE!" CATERING: PROFESSIONAL COMPETENCES a. Catrin Elen Morris e. ELI		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 99		
Analisi della situazione iniziale		
La classe 5 ^a sala A, composta da 16 alunni, ha presentato nel corso dell'anno scolastico un buon livello di interesse per la disciplina, accompagnato da una discreta partecipazione al dialogo educativo e didattico. Alcuni studenti si sono distinti per attenzione, partecipazione, correttezza e rendimento scolastico, raggiungendo ottimi risultati. Gran parte della classe ha evidenziato impegno nello svolgimento delle attività, sia a casa che in classe, conseguendo una preparazione per alcuni buona e per la rimanente discreta.		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</p> <p>Leggere, comprendere testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro Produrre testi scritti di tipo tecnico-professionale Esprimere le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro Utilizzare il lessico specifico di settore Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale</p>	<p>Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro Temi e problemi del settore professionale</p>

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia:	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i>	
Docente:	<i>FURIO Gianni</i>	
Testo adottato:	Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana	
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina:	165	
Analisi della situazione iniziale	<p>La classe VAS è costituita da 16 alunni tutti provenienti dalla VAS dello scorso anno scolastico.</p> <p>La classe è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe risultava essere buona. Tuttavia alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	
Competenze raggiunte	<p>Gli alunni possiedono buone conoscenze ed in alcuni casi riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.</p> <p>È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza. Un ristretto gruppo ha evidenziato un' applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.</p>	
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE

Contenuti sviluppati	<p>Le nuove dinamiche del mercato turistico. Tecniche di marketing turistico e web marketing. Business plan e gestione strategica Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0 Abitudini alimentari ed economia del territorio La tracciabilità dei prodotti procedure e normative I temi di Cittadinanza e Costituzione sono stati accennati in orario curriculare vista la mancata frequenza degli studenti a quanto organizzato dall'istituzione scolastica.</p>	
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>	<p>Un numero discreto di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma. Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano significative difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.</p>	
Metodologie didattiche	<p>I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà. L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.</p>	
Mezzi e strumenti usati	<p>Il testo in adozione è stato integrato da appunti.</p>	
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti	<p>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.</p>	
Verifiche	<p>L'accertamento sistematico sull'effettiva assimilazione degli argomenti proposti è stato effettuato attraverso prove scritte tradizionali e prove simulate, colloqui e discussioni guidate</p>	

	finalizzate ad offrire spunti per eventuali approfondimenti e chiarimenti.
Criteria di valutazione	<p>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.</p> <p><u>Insufficienza</u> = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.</p> <p><u>Sufficienza</u> = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.</p> <p><u>Discreto</u> = 7: corretta con contenuti poco complessi.</p> <p><u>Buono</u> = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.</p> <p><u>Ottimo</u> = 9: coordinato, ampio, approfondito.</p> <p><u>Eccellente</u> = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.</p>

In allegato i programmi svolti dai docenti delle singole discipline e firmati da due alunni.

(allegato 6)

CREDITI SCOLASTICI

Sulla base delle seguenti tabelle di *riconversione 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

credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
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

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
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 N°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

Criteri 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
	11-12	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>

5 ≤ M < 6	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	<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
$6 < M \leq 7$	15-16	<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	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
$7 < M \leq 8$	17-18	<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	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
$8 < M \leq 9$	19-20	<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	Media di profitto: $8.5 \leq M \leq 9$
	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
$9 < M \leq 10$	21-22	<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	Media di profitto: $9.5 \leq M \leq 10$
	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 d'identità della classe VAS 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**.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Veneri Pierangela	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Veneri Pierangela	STORIA	
Calabrese Giacomina Angela	LINGUA E CULTURA INGLESE	
Garrisi Maristella	LINGUA E CULTURA FRANCESE	
PIETANZA Maria	MATEMATICA	
PINTO Rosa	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
GALLUZZI Innocente	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	
TALENTI Domenico	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	
Girolamo Antonella	SOSTEGNO	
FURIO Gianni	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
NARRACCI Giovanni	SCIENZE MOTORIE	
LIPPO Carla	RELIGIONE CATTOLICA	

LA COORDINATRICE

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Pierangela Veneri

ELENCO ALLEGATI:

All. 1 Elenco alunni

All. 2 PEI alunno H

All. 3 Griglia valutazione prova orale

All. 4 Argomenti assegnati agli alunni in riferimento alle discipline di indirizzo della seconda prova scritta

All. 5 Riepilogo ore triennio 2017-2018; 2018-2019; 2019-2020

All. 6 Tabella credito scolastico 3° e 4° anno

All. 7 Programmi svolti nel corrente a.s. 2019/2020

INDICE:

ESAME DI STATO	1
BREVE STORIA DELLA CLASSE	7
<i>(vedi Allegato N°2).</i>	7
SITUAZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO	7
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI	8
<i>(vedi Allegato N°1)</i>	8
<i>Variazione del consiglio di classe nel triennio: componente docente</i>	9
<i>Prospetto dati della classe</i>	11
<i>Revisione della programmazione iniziale al fine di rimodulare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze (Nota Miur 388 del 17 marzo 2020)</i>	11
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA A DISTANZA (MODALITÀ ORGANIZZATIVE)	12
METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO PREVISTE	14
<i>Modalità didattiche durante DaD</i>	14
<i>Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza</i>	14
<i>Modalità di verifica durante DaD</i>	14
VALUTAZIONE	16
<i>Tabella di valutazione del profitto fino al 4 marzo 2020</i>	16
CRITERI DI VALUTAZIONE DURANTE LA DaD	19
<i>Tabella di valutazione del profitto durante DaD</i>	19
TIPOLOGIE DI PROVA UTILIZZATE CON DIDATTICA IN PRESENZA	20
<i>Tipologie di prova utilizzate con didattica in DaD</i>	21
CRITERI PER LA DETERMINAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	22
TABELLA VOTO - DESCRITTORI	23
VALUTAZIONE SIMULAZIONE	26
<i>Griglia di Valutazione della prova orale (Allegato N°3)</i>	26
ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	28
TEMI ASSEGNATI AGLI ALUNNI	29
<i>SI ELENCANO GLI ARGOMENTI ASSEGNATI AGLI ALUNNI (ALLEGATO N°4)</i>	29
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	29
LIBRO DI TESTO: " CHIARE LETTERE" DI PAOLO DI SACCO, EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI	29
<i>Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato</i>	31
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	32
IN ALLEGATO IL RIEPILOGO ORE TRIENNIO 2017-2018; 2018-2019; 2019-2020 (ALLEGATO N. 5)	35
(1) LIVELLO	38
ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	38
METODI E STRATEGIE DIDATTICHE	41
SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	41
(ALLEGATO 6)	69
CREDITI SCOLASTICI	69
TABELLA A -Conversione del credito assegnato al termine della classe terza	69
TABELLA B-Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta	70
CREDITO SCOLASTICO DEL 3° E 4° ANNO (ALLEGATO N°7)	71
TABELLA C-Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato	71
CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	72
CONSIDERAZIONI FINALI	77
ELENCO ALLEGATI:	78
	79

