



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



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

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

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

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

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

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

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



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**

**pon  
2014-2020**



MIUR

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

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

## 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)

**IPSSEO A “D. Modugno” Polignano a Mare**  
**Classe Quinta Sez. AE**

**COORDINATORE: Prof.ssa Annalisa G. Romano**

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

**Prot. N. 3357/04 del 29/05/2020**

# **1. LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO**

## **BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO**

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

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

## **PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE**

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

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

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

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

## **PROFILO DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Nell'articolazione "***Enogastronomia***", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "***Servizi di sala e di vendita***", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

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

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

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

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

#### **PECUP**

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

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

| <b>Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno</b>        |                   |                  |                 |
|---|-------------------|------------------|-----------------|
| Discipline AREA COMUNE  | <b>CLASSE III</b> | <b>CLASSE IV</b> | <b>CLASSE V</b> |
| Lingua e Letteratura Italiana                                     | 4                 | 4                | 4               |
| Storia  | 2                 | 2                | 2               |
| Lingua Straniera (Inglese)  | 3                 | 3                | 3               |
| Matematica  | 3                 | 3                | 3               |
| Scienze Motorie E Sportive  | 2                 | 2                | 2               |
| Religione Cattolica / Attività Alternativa                        | 1                 | 1                | 1               |
| <b>Totale ore area comune</b>                                     | <b>15</b>         | <b>15</b>        | <b>15</b>       |
| Discipline AREA di INDIRIZZO                                      | <b>CLASSE III</b> | <b>CLASSE IV</b> | <b>CLASSE V</b> |
| Scienze e Cultura dell'Alimentazione<br>(in presenza con ITP)     | 4<br>(1)          | 3<br>(1)         | 3               |
| Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive               | 4                 | 5                | 5               |
| Lingua straniera (Francese)                                       | 3                 | 3                | 3               |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici<br>Settore Sala e vendita | --                | 2                | 2               |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici<br>Settore cucina         | 6                 | 4                | 4               |
| <b>Totale ore area di indirizzo</b>                               | <b>17</b>         | <b>17</b>        | <b>17</b>       |
| <b>TOTALE</b>   | <b>32</b>         | <b>32</b>        | <b>32</b>       |

## **2. PERCORSO FORMATIVO**

### **BREVE STORIA DELLA CLASSE**

Nel corso del triennio, alunni provenienti da sezioni diverse hanno reso difficoltosa la creazione del nuovo gruppo classe. Il clima e l'attività didattica nel tempo sono stati anche condizionati dalla presenza di un gruppo di studenti con una debole motivazione nei confronti del percorso formativo.

Gli inserimenti successivi, portando a 24 il numero attuale dei frequentanti, hanno anche inciso sulla gestione della classe. Queste dinamiche non hanno reso agevole il percorso didattico. Alcuni studenti hanno manifestato, nel corso degli anni, un debole rispetto delle regole di convivenza, che ha portato un abbassamento lento ma graduale del rendimento di tutti.

Gli interventi didattici e disciplinari hanno sortito limitati effetti e, nonostante le potenzialità, il profitto complessivamente si è mantenuto meno positivo rispetto alle potenzialità, sia per l'atteggiamento tenuto durante le lezioni sia per lo scarso impegno personale che ha caratterizzato in forme diverse la maggior parte della classe.

### **SITUAZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO**

In quest'ultimo anno la situazione della classe, per alcuni aspetti, è ulteriormente peggiorata. Solo alcuni hanno lavorato costantemente, soprattutto in vista dell'esame finale; la maggior parte ha ridimensionato l'impegno e lo studio, partecipando alle attività didattiche passivamente; il resto della classe ha continuato a comportarsi in modo scorretto, nonostante i continui richiami, le annotazioni comportamentali e gli interventi disciplinari.

Con il passaggio alla D.a.D., la riduzione oraria, le pause frequenti e tutto il lavoro reimpostato per incrementare la partecipazione e l'interesse, i risultati ottenuti sono stati deludenti. Tranne i pochi che hanno continuato a studiare con una certa costanza, il resto della classe ha ridimensionato impegno e studio, risentendo probabilmente del lungo periodo di isolamento sociale e della mancanza della attività scolastica in presenza. Nessun miglioramento si è registrato negli studenti problematici che hanno mantenuto disinteresse, demotivazione, anche in considerazione delle difficoltà legate al collegamento online, (connessione e coinvolgimento differente rispetto alla didattica in presenza).

Nel gruppo classe risultano presenti un alunno in programmazione paritaria ed un alunno DSA per i quali si allegano rispettivamente PEI e PDP. **(ALLEGATO N° 1 e ALLEGATO N° 2)**

### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI**

**(ALLEGATO N° 3)**

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINA  | DOCENTE    |              |
|---|------------|--------------|
|   | COGNOME    | NOME         |
| ITALIANO  | SANTAMARIA | ANGELA       |
| STORIA  | SANTAMARIA | ANGELA       |
| INGLESE   | L'ABBATE   | AIDA         |
| FRANCESE  | FORNARELLI | MARIA LUIGIA |
| MATEMATICA  | PIETANZA   | MARIA        |
| SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE                             | PERNIOLA   | MARIA FRANCA |
| LABORATORIO DI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI-SETTORE<br>CUCINA         | TEOFILO    | GIUSEPPE     |
| LABORATORIO DI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI-SETTORE<br>SALA E VENDITA | GILIBERTI  | DOMENICO     |
| DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE DELLA<br>STRUTTURA RICETTIVA   | ROMANO     | ANNALISA G.  |
| SCIENZE MOTORIE   | ANNESE     | MYRIAM OLGA  |
| RELIGIONE   | LIPPO      | CARLA        |

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO:  
COMPONENTE DOCENTE**

| <b>DISCIPLINA</b>  | <b>A.S. 2017/2018</b>      | <b>A.S. 2018/2019</b>      | <b>A.S. 2019/2020</b>      |
|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ITALIANO   | MINARDI<br>Ermelinda       | SANTAMARIA<br>Angela       | SANTAMARIA<br>Angela       |
| STORIA   | MINARDI<br>Ermelinda       | NARDELLI<br>Domenico       | SANTAMARIA<br>Angela       |
| INGLESE  | GIORDANO<br>Concettina     | D'AMBROSIO<br>Roberta      | D'AMBROSIO<br>Roberta*     |
| FRANCESE   | FORNARELLI<br>Maria Luigia | FORNARELLI<br>Maria Luigia | FORNARELLI<br>Maria Luigia |
| MATEMATICA   | PIETANZA Maria             | PIETANZA Maria             | PIETANZA Maria             |
| SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE                                    | PERNIOLA Maria<br>Franca   | PERNIOLA<br>Maria Franca   | PERNIOLA<br>Maria Franca   |
| LABORATORIO DI<br>SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI-<br>SETTORE CUCINA            | TEOFILO<br>Giuseppe        | TEOFILO<br>Giuseppe        | TEOFILO<br>Giuseppe        |
| LABORATORIO DI<br>SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI-<br>SETTORE SALA E<br>VENDITA | ---                        | SASSO Achille              | GILIBERTI<br>Domenico      |
| DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE DELLA<br>STRUTTURA RICETTIVA          | ROMANO<br>Annalisa G.      | ROMANO<br>Annalisa G.      | ROMANO<br>Annalisa G.      |
| SCIENZE MOTORIE  | ANNESE<br>Myriam Olga      | ANNESE<br>Myriam Olga      | ANNESE<br>Myriam Olga      |
| RELIGIONE  | ANGELINI Nicola            | ANGELINI Nicola            | LIPPO Carla                |

\*al momento sostituita dalla prof.ssa L'Abbate Aida.

**PROSPETTO DATI DELLA CLASSE**

| <b>ANNO<br/>SCOLASTICO</b> | <b>NUMERO<br/>ISCRITTI</b> | <b>NUMERO<br/>INSERIMENTI</b> | <b>NUMERO<br/>TRASFERIMENTI</b> | <b>NUMERO<br/>AMMESSI<br/>ALLA<br/>CLASSE<br/>SUCCESSIVA</b> |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--|
| <b>2017/2018</b>           | 27                         | 0                             | 1                               | 23   |
| <b>2018/2019</b>           | 25                         | 0                             | 0                               | 23   |
| <b>2019/2020</b>           | 24                         | 1                             | 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. È 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:

|        |               |
|--------|---------------|
| 1^ ORA | 9.00–9:30     |
| 2^ ORA | 9:40 –10:10   |
| 3^ ORA | 10:20 –10:50  |
| 4^ ORA | 11:00 –11:30  |
| 5^ ORA | 11:40 – 12:10 |
| 6^ ORA | 12:20 – 12:50 |
| 7^ ORA | 13:00 – 13.30 |

Tra una lezione e l'altra sono stati previsti 10 minuti di pausa.

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 sul 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**

| <b>Tabella di valutazione</b><br><i>(indicatori e descrittori: tabella di valutazione approvata dal Collegio Docenti)</i> |                          |  |   |
|---|--------------------------|--|---|
| VOTI  | LIVELLI                  | DESCRITTORI  |   |
|   |                          | Conoscenze   | Abilità e Competenze  |
| 1-2   | Nulla                    | Nessuna  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nessuna</li> </ul>   |
| 3   | Scarso                   | Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti          | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime in modo scorretto ed improprio.</li> <li>○ Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze</li> <li>○ Argomenta in modo assolutamente incongruo</li> <li>○ Non sa usare gli strumenti didattici</li> <li>○ Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementari ipotesi risolutive</li> </ul>   |
| 4   | Gravemente insufficiente | Frammentarie, incomplete, superficiali                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime in modo scorretto ed improprio.</li> <li>○ Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette</li> <li>○ Esprime valutazioni molto superficiali</li> <li>○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici</li> <li>○ Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione. Si orienta a fatica anche nell'analisi e soluzione di problemi noti</li> </ul>                     |
| 5   | Insufficiente            | Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato</li> <li>○ Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise.</li> <li>○ Esprime valutazioni superficiali.</li> <li>○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici</li> <li>○ Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici</li> <li>○ Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.</li> </ul>   |
| 6   | Sufficiente              | Essenziali   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime in modo generalmente corretto</li> <li>○ Ha un'accettabile capacità di analisi e di sintesi</li> <li>○ Esprime semplici valutazioni</li> <li>○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà</li> <li>○ Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nella applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi</li> </ul> |
| 7   | Discreto                 | Abbastanza complete e coordinate                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato.</li> <li>○ Effettua analisi corrette e sintesi coerenti</li> <li>○ Esprime valutazioni argomentate in modo semplice.</li> <li>○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici</li> <li>○ Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.</li> </ul>                          |

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE DURANTE LA DAD**

Sono stati valutati i seguenti indicatori:

- l'assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace partecipazione alle lezioni on line
- la puntualità e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione o il potenziato di competenze disciplinari e multidisciplinari
- l'acquisizione o il potenziato di competenze di Cittadinanza
- l'acquisizione o potenziato di competenze Digitali

## TABELLA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO DURANTE DAD

| OBIETTIVO   | LIVELLO RAGGIUNTO                      |   |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|
|   | GRAVEMENTE<br>INSUFFICIENTE<br><br>2-3 | NON<br>ADEGUATO<br><br>4-5  | BASE<br><br>6  | INTERMEDIO<br><br>7-8  | AVANZATO<br><br>9-10   |
| <b>Frequenza delle attività proposte</b>              | Non frequenta                          | Ha bisogno di frequenti sollecitazioni per effettuare l'accesso                         | È generalmente presente  | È quasi sempre presente  | Frequenta assiduamente   |
| <b>Partecipazione alle attività</b>                   | Non partecipa                          | Non partecipa in modo adeguato al dialogo educativo                                     | Partecipa al dialogo educativo saltuariamente, ma gli interventi sono pertinenti | Partecipa in modo attivo e adeguato al dialogo educativo                                 | Si distingue per la partecipazione costante e sempre costruttiva al dialogo educativo  |
| <b>Puntualità nella consegna dei lavori assegnati</b> | Non consegna i lavori assegnati        | Svolge i compiti assegnati, ma li consegna con molto ritardo                            | È generalmente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne                    | È quasi sempre puntuale nelle consegne   | È sempre puntuale nelle consegne   |
| <b>Abilità</b>  | Non rilevabili per assenza             | Non propone soluzioni, ha 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 |
|--|-------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Prove non strutturate</li><li>• Prove strutturate</li><li>• Prove semistrutturate</li><li>• Prove orali</li><li>• Prove pratiche</li><li>• Prove scritte</li></ul> | Due per quadrimestre          |

## TIPOLOGIE DI PROVA UTILIZZATE CON DIDATTICA IN DAD

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

**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 (rif. Art. 24 del Regolamento di istituto):

- 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 CONDOTTA – DESCRITTORI

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

|          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>7</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento accettabile e prevalentemente rispettoso delle regole</li> <li>• Accettabile interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo</li> <li>• Accettabile impegno nell'assolvimento dei propri doveri scolastici</li> <li>• Irregolarità della frequenza con giustificazioni non tempestive e/o puntuali</li> <li>• Massimo due note disciplinari della Presidenza</li> </ul>   | Per l'attribuzione sono necessari almeno <b>tre</b> descrittori |
| <b>6</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento scorretto (episodi di mancato rispetto del Regolamento scolastico, anche soggetti a sanzioni disciplinari)</li> <li>• Disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, anche con note sul registro di classe</li> <li>• Incostante interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo</li> <li>• Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo dell'attività didattica</li> <li>• Negligenza nell'assolvimento degli obblighi di studio e nel rispetto delle scadenze.</li> <li>• Frequenza scolastica irregolare (con numerose assenze e/o ritardi)</li> </ul> | Per l'attribuzione sono necessari almeno <b>tre</b> descrittori |
| <b>5</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grave mancanza di rispetto per la dignità delle persone e per le regole della convivenza civile e scolastica, che abbia comportato:</li> <li>• Allontanamento temporaneo dalla classe</li> <li>• Inadeguato percorso successivo di miglioramento</li> </ul>   |   |

## VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

### Simulazione colloquio:

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'Ordinanza Ministeriale N° 10 del 16-05-2020 e ha svolto una simulazione specifica dal 26 al 29 maggio 2020 per tutti gli studenti.

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 presente come Allegato B dell'O.M. n° 10/2020 e allegata al presente documento (**ALLEGATO N° 4**):

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

| Indicatori  | Livelli | Descrittori  | Punti | Punteggio |
|---|---------|--|-------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo       | I       | Non ha acquisito i contenuti e i metodi 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      | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato   | 3-5   |           |
|   | III     | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline                                 | 6-7   |           |
|   | IV      | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata                                      | 8-9   |           |
|   | V       | È 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      | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti                                | 3-5   |           |
|   | III     | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti                      | 6-7   |           |
|   | IV      | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti                           | 8-9   |           |
|   | V       | È 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      | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato             | 2     |           |
|   | III     | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali                  | 3     |           |
|   | IV      | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali                    | 4     |           |
|   | V       | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 5     |           |
| <b>Punteggio totale della prova</b>   |         |  |       |           |

**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<br>Sa gestire i diversi supporti utilizzati e scelti                   | 1               | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro   | Ha acquisito un metodo di studio personale e attivo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione | 1               | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Promozione del proprio benessere fisico ed emotivo  | Favorisce il proprio benessere fisico ed emotivo   | 1               | 2 | 3 | 4 |
| Competenza alfabetica funzionale                                 | Comunicare (comprendere e rappresentare) | Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere  | Comprende tutti i generi di messaggi trasmessi con supporti differenti   | 1               | 2 | 3 | 4 |
| Competenza multilinguistica                                      |  | Uso dei linguaggi disciplinari  | Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari   | 1               | 2 | 3 | 4 |
| 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          |  | Individuare e rappresentare   | Individua i collegamenti e le  | 1               | 2 | 3 | 4 |

|   |   |  |   |   |   |   |   |
|---|---|--|---|---|---|---|---|
| Competenza imprenditoriale                | Individuare collegamenti e relazioni    | collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi                     | relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi e li rappresenta in modo corretto |   |   |   |   |
|   |   | 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**

**CARATTERISTICHE DELL'ELABORATO PROFESSIONALE**  
**(ai sensi dell'art 17 c 1 lett a e dell'art 16 c 1 dell'O.M. n 10 del 16 maggio 2020)**

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 *lett 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.

Si elencano gli argomenti assegnati agli alunni:

1. Banqueting - Dieta nelle patologie: diabete
2. Banqueting - Dieta nelle patologie: intolleranza al lattosio
3. Banqueting - Dieta nelle patologie: ipercolesterolemia
4. Banqueting - Dieta nelle patologie: celiachia
5. Alimentazione sostenibile - Cucina vegana
6. Cucina Pugliese - Dieta nelle patologie: celiachia
7. Dieta vegetariana - Allergie alimentari
8. Dieta mediterranea – marchi di qualità
9. Buffet - Dieta nelle patologie: Intolleranza al lattosio
10. Tecniche di cottura avanzate - Nutraceutica
11. Cucina internazionale – Allergie alimentari ai tempi del Covid 19
12. English breakfast – Dieta nelle patologie: Allergie alimentari
13. Coffee break - Dieta nelle patologie: Allergie alimentari
14. Banqueting - Sicurezza alimentare
15. Ristorazione tradizionale - Marchi di qualità
16. Cucina destrutturata - Sicurezza alimentare: HACCP
17. Ristorazione collettiva - Sicurezza alimentare
18. Alimenti e tumori - Sicurezza alimentare
19. Cucina pugliese - Disturbi alimentari
20. Banqueting - Sicurezza alimentare
21. Banqueting - Sicurezza alimentare: HACCP
22. Welcome coffee - Dieta nelle patologie: ipertensione
23. Cucina pugliese - Dieta nelle patologie: obesità
24. Cucina pugliese - Dieta mediterranea

In allegato al presente documento viene riportato l'abbinamento degli elaborati ai candidati. **(ALLEGATO N° 5)**

**TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO**  
*durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale  
di cui all'art. 17 comma 1 dell'O.M. n° 10/2020.*

| <b>Autore</b> | <b>Titolo opera</b>               | <b>Analisi e commento</b>                           |
|---------------|-----------------------------------|---|
| L. Pirandello | "Uno, Nessuno, Centomila "        | "Il naso  |
| J. Joyce      | "Gente di Dubino" "Eveline"       | Da "Eveline": "la sera"                             |
| M. Proust     | "Dalla parte di Swann"            | "Una tazza di té                                    |
| L. Pirandello | "Uno, nessuno centomila"          | "Il naso di Moscarda"                               |
| I. Svevo      | "Una Vita"                        | "Il pranzo"   |
| M. Proust     | "Dalla parte di Swann"            | "il sapore della madeleine"                         |
| G. Pascoli    | "Myricae"                         | "X Agosto"  |
| J. Joyce      | "Gente di Dublino"                | Eveline: "Fuggire"                                  |
| M. Proust     | "Dalla parte di Swann"            | "Memoria volontaria e involontaria"                 |
| L. Pirandello | Novelle per un anno"              | Da "Il treno ha fischiato":<br>"Farneticava"        |
| L. Pirandello | "Uno, nessuno, centomila"         | "Adriano Melis: un altro uomo"                      |
| J. Joyce      | "Gente di Dublino"                | Da "Eveline": "Il senso del dovere"                 |
| M. Proust     | "Dalla parte di Swann"            | "I ricordi"   |
| L. Pirandello | "Novelle per un anno"             | Da "Il treno ha fischiato":<br>"la vita di Belluca" |
| I. Svevo      | "La coscienza di Zeno"            | "Il funerale mancato"                               |
| I. Svevo      | "Una vita"                        | "Gabbiani e pesci"                                  |
| J. Joyce      | "Gente di Dublino"                | Da "Eveline": "Frank"                               |
| L. Pirandello | "Sei personaggi n cerca d'autore" | "L'ingresso dei sei personaggi"                     |
| L. Pirandello | "Il fu Mattia Pascal"             | "Solo, Solo, Solo"                                  |
| I. Svevo      | "La Coscienza di Zeno"            | "La guarigione"                                     |
| L. Pirandello | "Il fu Mattia Pascal              | "L'anellino di fede"                                |
| L. Pirandello | "Novelle per un anno"             | Da "Il treno ha fischiato":<br>La famiglia Belluca  |
| J. Joyce      | "Gente di Dublino"                | Da "Eveline" : "Gli alibi"                          |
| I. Svevo      | "La Coscienza di Zeno"            | "Salute e Forza"                                    |

## TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

| <b>Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP</b>   | <b>Temi sviluppati nel corso dell'anno</b>  | <b>Discipline implicate</b>  |
|--|---|--|
| <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.</p> | <p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali</p> <p>Le abitudini alimentari e gli stili di vita</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Marketing e web-marketing</p> <p>Pianificazione strategica</p> <p>La normativa del settore turistico alimentare</p> <p>Il turismo sostenibile ed equo solidale</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p> <p>Positivismo e anti- positivismo<br/>Decadentismo ed Estetismo<br/>La crisi d'identità<br/>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere.<br/>L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra<br/>La crisi delle democrazie<br/>I Totalitarismi<br/>Le guerre</p> <p>Gioco, Gioco-Sport e Sport<br/>Sicurezza e Salute</p> | <p>Italiano e Storia</p> <p>DTASR</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia<br/>Settore Sala e Vendita</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia<br/>Settore cucina</p> <p>Scienza dell'alimentazione</p> <p>Scienze Motorie</p> |

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Italiano

Docente: Angela Santamaria

Testo adottato: "Chiare Lettere: dall'800 ad oggi", P. Di Sacco. Edizione Bruno Mondadori Pearson

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: QUATTRO

### Analisi della situazione della classe

### Competenze raggiunte

| COMPETENZE   | ABILITÀ   | CONOSCENZE   |
|--|---|--|
| Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working in contesti culturali e/o professionali. | Comprendere le caratteristiche dei generi letterari, i testi e gli autori proposti.<br>Collegare il prodotto letterario all'epoca, alla funzione, alle classi sociali, ai fruitori.<br>Costruire connessioni interdisciplinari partendo dal testo letterario.<br>Comunicare in modo coerente e chiaro, esprimendo personali posizioni.<br>Utilizzare linguaggi specifici funzionali alla comunicazione e ai diversi contesti. | Strumenti per analizzare e Interpretare testi vari; per estrapolare, cogliere tematiche e analizzare personaggi; per confrontare ed evidenziare differenze e similitudini tra autori.<br><br>Strumenti per produrre mappe interdisciplinari con supporti multimediali<br><br>Tecniche di ricerca di produzioni multimediali e siti web |

### Contenuti sviluppati

- 1) Dal Positivismo al Decadentismo (Verga, D'Annunzio, Pascoli).
- 2) Il genere 'Romanzo' in Europa (Proust, Joyce) e in Italia (Svevo, Pirandello).
- 3) Il teatro del '900 (Pirandello).
- 4) La lirica del XX sec. (Ungaretti, Saba, Montale).

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

Una fetta consistente della classe (9 alunni) non ha mai manifestato interesse per la disciplina, condizionando fortemente l'andamento delle lezioni; ha eseguito occasionalmente le esercitazioni assegnate a casa e rifiutato qualunque tipo di verifica, pertanto presenta una preparazione lacunosa e frammentaria, non riesce a contestualizzare storicamente autori e movimenti letterari e si esprime in modo confuso e disorganico. Un secondo gruppo (10 alunni) che oscilla da una preparazione mediocre ad una sufficiente, ha acquisito gli elementi fondamentali di autori e movimenti del 900, non sempre però contestualizzandoli correttamente; espone in modo comprensibile, occasionalmente con un lessico appropriato. Solo 5 alunni durante l'anno hanno partecipato e seguito costantemente, svolto con impegno i compiti assegnati; hanno curato la propria preparazione, riescono ad esprimere i contenuti

|  |
|--|
| <p>acquisiti in modo organico, con un linguaggio curato, effettuando senza difficoltà, rimandi al contesto storico degli autori studiati e collegandoli fra loro per affinità o per contrasto.</p>   |
| <p><b>Metodologie didattiche</b></p>   |
| <p>Impostazione metodologica basata sul coinvolgimento attivo degli studenti per accrescere l'interesse, la partecipazione costruttiva e quindi l'assimilazione con minor sforzo dei vari argomenti.</p> <p>Impostazione didattica che renda possibili agganci e collegamenti interdisciplinari o, più in generale, al mondo reale.</p> <p>Nel secondo quadrimestre utilizzo di videoconferenze, produzione di materiale didattico strutturato, libro di testo, internet e lezioni online.</p>   |
| <p><b>Mezzi e strumenti usati</b></p>  |
| <p>Lezione dialogata, dibattito ed esercitazioni individuali in classe virtuali, esercitazioni per piccoli gruppi in classe virtuale, elaborazione di schemi/mappe concettuali, correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classroom e a casa.</p>  |
| <p><b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b></p>   |
| <p>Nel periodo della D.a.D. sono stati attivati incontri pomeridiani articolati per gruppi di livello per semplificare i contenuti, recuperare gli argomenti, insegnare a utilizzare un approccio logico e non mnemonico alla disciplina, supportare nell'acquisizione di una modalità espositiva chiara e coerente.</p> <p>Gli studenti con grosse lacune anche pregresse, con una frequenza poco assidua, una partecipazione inesistente e privi di qualsiasi metodo di studio non hanno partecipato agli incontri.</p> <p>Gli altri (la metà della classe) ha dichiarato che il lavoro pomeridiano con una scadenza oraria più elastica ed un numero di partecipanti ridotto ha trovato utile l'attività.</p> |
| <p><b>Verifiche</b></p>  |
| <p>Nella primo quadrimestre sono state effettuate esercitazioni scritte sul modello d'esame di stato (5) e verifiche orali caratterizzate dalla contestualizzazione storica e dai collegamenti di autori e opere; passando alla D.a.D. le esercitazioni periodiche sono state orali ,partendo dalle altre discipline e collegando ad esse i contenuti studiati; nella parte finale dell'anno gli alunni si sono periodicamente esercitati tenendo conto delle indicazioni ministeriali sullo svolgimento dell'esame di stato</p>   |
| <p><b>Criteri di valutazione</b></p>   |
| <p>Nella valutazione finale si è tenuto conto dei progressi nell'acquisizione delle competenze e delle abilità, della motivazione, dell'impegno, della costanza nello studio, dell'attenzione, della partecipazione, dei contenuti appresi, della chiarezza e/o correttezza espositiva, dell'acquisizione di un metodo di studio funzionale.</p>   |

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Storia

Docente: Angela Santamaria

Testo adottato: "Guida allo studio della storia "G.Gentile - R. Longa

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: DUE

### Analisi della situazione iniziale

La classe, costituita da 24 studenti (14 M e 10 F) dal punto di vista comportamentale evidenzia un maggiore autocontrollo, una maggiore attenzione e una partecipazione; quasi tutti non incontrano difficoltà nella comprensione dei contenuti essenziali e nella individuazione delle connessioni logico-cronologiche. Si registrano miglioramenti nell'uso delle mappe concettuali ma non nella loro costruzione. Il lessico della disciplina rimane ancora generico e non sempre la comunicazione si struttura in maniera chiara e consequenziale. Se guidati, gran parte degli alunni collega i fatti storici agli autori della letteratura studiati. L'interesse alla disciplina è accettabile, la partecipazione attiva è riconducibile solo a pochi alunni. Resta invece incostante lo studio individuale, in alcuni casi per l'assenza di un qualsiasi metodo di studio, in altri per il totale disinteresse verso la materia. Solo alcuni studenti (5) sono motivati, studiano con metodo, seguono con attenzione, intervengono proficuamente e lavorano con costanza e serietà.

### Competenze raggiunte

| COMPETENZE  | ABILITÀ   | CONOSCENZE   |
|---|---|--|
| 1) Correlare la conoscenza storica generale negli specifici campi professionali di riferimento.   | Riconoscere nella storia del '900 le radici storiche del passato.<br>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.<br>Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.  | Principali processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo<br><br>Aspetti caratterizzanti la storia del '900 (industrializzazione e società post industriale; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; stato sociale e sua crisi; globalizzazione<br>Modelli culturali a confronto |
| 2) 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 | Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.<br>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e | Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e fabbisogni formativi e professionali.<br><br>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.<br>Lessico, strumenti e metodi della ricerca storica. | interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. |
| <b>Contenuti sviluppati</b>  |   |   |
| L'Italia Umbertina (dx e sx storica), Giolitti, Prima guerra mondiale (l'Italia in guerra) e dopoguerra, Rivoluzione Russa, Totalitarismi in Europa (Mussolini e Hitler), Crisi economica del '29, Secondo conflitto mondiale, Secondo dopoguerra (l'Europa dei due blocchi), L'Italia repubblicana (dal boom economico agli anni 70)  |   |   |
| <b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>  |   |   |
| Metà della classe, alla fine del percorso scolastico, possiede conoscenze frammentarie che espone con difficoltà e con un linguaggio improprio, senza cogliere le connessioni più evidenti (12 alunni); altri (3alunni) si limitano ad individuare solo alcuni aspetti ma solo se guidati, con un linguaggio non sempre consequenziale. Si attestano su posizioni sufficienti 4 alunni con una conoscenza generica esposta con un linguaggio comprensibile ma non sempre con un lessico appropriato. Una buona acquisizione dei contenuti, oltre ad un notevole interesse per la materia, caratterizza un alunno che però incontra difficoltà nell'esposizione. I restanti possiedono conoscenze approfondite, sanno effettuare collegamenti opportuni e ricorrono ad una esposizione chiara, utilizzando correttamente il lessico della disciplina. |   |   |
| <b>Metodologie didattiche</b>  |   |   |
| Rimandi costanti alle conoscenze possedute con agganci al presente e al vissuto dei ragazzi; recupero dei concetti precedenti e collegamento per similitudine o differenza, con le nuove acquisizioni. Contestualizzazione degli autori studiati, discussione in classe, visione individuale su richiesta degli alunni di documenti storici del periodo fascista   |   |   |
| <b>Mezzi e strumenti usati</b>   |   |   |
| Strumenti utilizzati: lezioni dialogate, dibattiti in classe, elaborazione di schemi e mappe concettuali, ricerca individuale, alternanza dei due metodi (induttivo – deduttivo) in relazione agli argomenti trattati.<br>Nel secondo quadrimestre utilizzo di videoconferenze, produzione di materiale didattico strutturato, libro di testo, internet e lezioni online.  |   |   |
| <b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>  |   |   |
| Nel periodo della D.a.D. sono stati attivati incontri pomeridiani articolati per gruppi di livello per semplificare i contenuti, recuperare gli argomenti, insegnare a utilizzare un approccio logico e non mnemonico alla disciplina, supportare nell'acquisizione di una modalità espositiva chiara e coerente.<br>Gli studenti con grosse lacune anche pregresse, con una frequenza poco assidua, una partecipazione inesistente e privi di qualsiasi metodo di studio non hanno partecipato agli incontri.<br>Gli altri (la metà della classe) ha dichiarato che il lavoro pomeridiano con una scadenza oraria più elastica ed un numero di partecipanti ridotto ha trovato utile l'attività.  |   |   |
| <b>Verifiche</b>   |   |   |

Verifiche di tipo oggettivo nella prima parte dell'anno (questionari, prove strutturate a risposta aperta, multipla, vero/falso), nella seconda di tipo soggettivo (partecipazione, interesse, motivazione, esposizione).

#### **Criteria di valutazione**

Nella valutazione finale si è tenuto conto dei progressi nell'acquisizione delle competenze e delle abilità, della motivazione, dell'impegno, della costanza nello studio, dell'attenzione e della partecipazione, dei contenuti appresi e della chiarezza e/o correttezza espositiva, dell'acquisizione di un metodo di studio funzionale.

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Lingua e Cultura Inglese

|   |  |   |
|---|--|---|
| Docente: L'ABBATE AIDA MARIA  |  |   |
| Testo adottato: WELL DONE! Catering: Cooking and Service. Catrin Elen Morris. ELI   |  |   |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3  |  |   |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |  |   |
| La classe è composta da 24 alunni. Nella classe è presente un alunno disabile con programmazione paritaria, seguito da un docente di sostegno e un alunno BES. Presente anche uno studente ripetente proveniente dallo stesso istituto. Dal punto di vista disciplinare, il gruppo si presenta vivace e alcuni non rispettano le regole più elementari, diventando così elementi di disturbo per gli altri alunni. Spesso fermamente redarguiti mostrano però un certo interesse per la materia. Il clima all'interno del gruppo è collaborativo. Dai primi colloqui effettuati, gli alunni mostrano di avere una appena sufficiente competenza linguistico-espressiva. Appare perciò necessario recuperare e consolidare gli argomenti svolti negli anni precedenti- |  |   |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |  |   |
| <b>COMPETENZE</b>   | <b>ABILITA'</b>  | <b>CONOSCENZE</b>   |
| Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.  | Comprendere messaggi orali semplici su argomenti inerenti alla professione e riconoscere la situazione comunicativa in cui sono emessi.<br><br>Ricerca informazioni all'interno di testi di interesse professionale.<br>Interagire in conversazioni su temi di interesse professionale (saper accogliere un cliente, presentare un menù e gestire un'ordinazione). | Regole fondamentali di grammatica.<br><br>Lessico specifico di indirizzo<br><br>Varie modalità di scrittura: dialoghi, riassunti.<br><br>Le abitudini alimentari più comuni e alcuni prodotti tipici del paese straniero.<br>Lessico relativo ai diversi tipi di ristoranti e bar, allo staff di un ristorante o di un bar, alla relazione con il cliente |
| <b>Contenuti sviluppati</b>   |  |   |

Module 4: Cooking principles 1-Food preservation Module 5: 1-what is a menu? -Special menus. Module 6: -Safety Procedures and Nutrition: - Health and safety -Diet and nutrition Module 9: -Carrer Paths: -Job description – Getting a job

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

La classe si attesta appena sulla sufficienza, con la presenza di alcuni alunni che dimostrano uno studio e partecipazione continua, altri una partecipazione discontinua con necessità di essere spesso sollecitati in merito. Altri continuano a mostrare invece poco interesse per la disciplina.

#### **Metodologie didattiche**

Lezione frontale e dialogata, video conferenza seguita ad emergenza Covid-19. Esercitazioni individuali in classe, a coppia o in piccoli gruppi, elaborazione di mappe concettuali. Correzione collettiva degli esercizi, problem solving, ramificazione, brainstorming, ricerche e relazioni individuali e di gruppo.

#### **Mezzi e strumenti usati**

Libri di testo e altri testi, dispense, video, internet, ambiente multimediale, video conferenze. Utilizzo della piattaforma classroom.

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

#### **Verifiche**

Le verifiche si sono svolte in questo modo: due scritte e due orali per il primo quadrimestre. Sopraggiunta l'emergenza sanitaria si è proceduto con l'ausilio delle video lezioni e dell'applicazione classroom utilizzando gli strumenti da essa offerti e procedendo alla valutazione attraverso lezioni dialogate, problem solving e ramificazione.

#### **Criteri di valutazione**

Gli studenti sono stati resi consapevoli che, oltre al profitto, anche il comportamento, l'impegno, la partecipazione prima in aula poi in video conferenza, sono tenuti in conto ai fini della valutazione.

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Francese

| Docente: Fornarelli Maria Luigia   |  |   |
|--|--|---|
| Testo adottato: Prêt-à-gouter L.Parodi-M.Vallacco Trevisini Ed.  |  |   |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3   |  |   |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>   |  |   |
| <p>La classe 5 AE è composta da 24 alunni, di cui 9 femmine e 15 maschi (sono presenti un disabile che segue una programmazione paritaria e un alunno BES). La maggior parte dei discenti mostra nel complesso un sufficiente livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono anche numerose lacune di tipo strutturale. Si rilevano complessivamente difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso, ma soprattutto si riscontrano deficienze morfo-sintattiche che dipendono dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.</p> |  |   |
| <b>Competenze raggiunte</b>  |  |   |
| COMPETENZE IN ESITO  | ABILITA'   | CONOSCENZE  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio</li> <li>• Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro</li> <li>• Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</li> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro</li> <li>• Utilizzare un lessico specifico di settore</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero</li> <li>• Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso</li> <li>• Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro</li> <li>• Temi e problemi del settore professionale</li> <li>• Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua</li> <li>• Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici</li> <li>• Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici</li> </ul> |
| <b>Contenuti sviluppati</b>  |  |   |

- Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti

#### **Alimentation et santé**

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

#### **Nouvelles tendances alimentaires**

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

#### **L'hygiène alimentaire**

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

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

- La Normandie
- La Provence

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

La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello di conoscenze soddisfacente degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica mediamente accettabile, incerta in alcuni casi. Per un ristretto gruppo di alunni il grado di preparazione è risultato parziale. L'impegno è stato soprattutto nel 2 quadrimestre per buona parte della classe regolare.

#### **Metodologie didattiche**

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

ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da *questions-réponses e approfondimenti lessicali*. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale.

#### **Mezzi e strumenti usati**

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

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

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

#### **Verifiche**

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

#### **Criteri di valutazione**

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

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: 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  |  |  |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |  |  |
| <p>La classe VAE è costituita da 24 alunni tutti provenienti dalla 4AE dello scorso anno scolastico ad eccezione di un alunno ripetente e proveniente dalla 5AE dello scorso anno. La classe include un alunno diversamente abile e un alunno DSA. Essa appare abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe mostra un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da cinque paesi: Mola di Bari, Polignano a Mare, Monopoli, Capurso e Conversano.</p> <p>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.</p> |  |  |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |  |  |
| <b>COMPETENZE</b>   | <b>ABILITÀ</b>   | <b>CONOSCENZE</b>  |
| <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni<br/>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;<br/>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per</p>   | <p>Risolvere equazioni di primo e secondo grado intere<br/>Risolvere una disequazione di primo e secondo grado intera e fratta utilizzando l'interpretazione grafica.<br/>Risolvere un sistema di equazioni di primo e secondo grado.<br/>Studiare il campo di esistenza, il segno, la parità o disparità.<br/>Stabilire se una funzione è crescente o decrescente<br/>Applicare i teoremi sui limiti.<br/>Stabilire la continuità di una funzione (in un punto o in un intervallo).</p> | <p>Le equazioni di primo e secondo grado<br/>I sistemi di equazioni di primo e secondo grado.<br/>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.<br/>Interpretazione grafica di una disequazione di secondo grado<br/>Definizione di funzione.<br/>La classificazione delle funzioni.<br/>I grafici delle funzioni elementari.<br/>Campo di esistenza di una funzione.</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati<br/>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>  | <p>Classificare le forme indeterminate e calcolare il limite<br/>Calcolare la derivata della somma, della potenza di una funzione.<br/>Determinare gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i punti di massimo o di minimo.<br/>Determinare gli asintoti di una funzione.<br/>Dalla descrizione di proprietà particolari di una funzione riconoscere caratteristiche della sua espressione analitica.<br/>Dalla espressione analitica di una funzione determinare le proprietà della funzione e il suo andamento grafico</p> | <p>Le funzioni pari e le funzioni dispari.<br/>Le funzioni crescenti e decrescenti.<br/>Il limite finito o infinito di una funzione per <math>x</math> che tende a <math>x</math>, <math>+\infty</math> o <math>-\infty</math>.<br/>La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo.<br/>La derivata di una funzione in un punto.<br/>L'interpretazione geometrica della derivata in un punto.<br/>La funzione derivata e le derivate successive.<br/>La continuità e la derivabilità.<br/>Le derivate delle funzioni potenza, I punti stazionari, I massimi e i minimi relativi e assoluti.<br/>La concavità e i punti di flesso.<br/>Gli asintoti</p> |
| <b>Contenuti sviluppati</b>   |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Richiami sulle equazioni di I° e II° grado intere e fratte.</li> <li>• Disequazioni di I° e II° grado intere e fratte.</li> <li>• Sistemi di disequazioni</li> <li>• Classificazione di funzioni algebriche</li> <li>• Grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Classificazione, dominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno e asintoti)</li> </ul> <p>Dopo il 15 maggio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolo delle derivate di funzioni algebriche intere e fratte</li> <li>• Calcolo dei massimi e minimi relativi per funzioni intere</li> <li>• Interpretazione del grafico di una funzione</li> </ul> |  |  |
| <b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>   |  |  |
| <p>Alcuni alunni hanno raggiunto un'apprezzabile autonomia operativa e riescono a utilizzare strumenti matematici.<br/>Molti hanno potenziato le proprie competenze di base ma rilevano significative difficoltà nell'applicazione dei fondamentali concetti di analisi infinitesimale.<br/>Pochi alunni a causa di un atteggiamento poco costruttivo e di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti.</p>  |  |  |
| <b>Metodologie didattiche</b>   |  |  |

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.

**SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

| Docente: <b>Maria Franca Perniola</b>   |   |  |
|---|---|--|
| Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia   |   |  |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3  |   |  |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |   |  |
| <p>La classe è formata da un totale di 24 alunni. La maggior parte degli alunni è partita da un livello mediocre o appena sufficiente, alcuni da un livello buono.</p> <p>Il comportamento è vivace ma corretto.</p> <p>Alcuni alunni dimostrano partecipano poco al dialogo formativo e alle attività proposte.</p>  |   |  |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |   |  |
| COMPETENZE IN ESITO   | ABILITA'  | CONOSCENZE   |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera   | Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento  | Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari  |
| Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche   | Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela                        | Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione |
| Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico  | Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari | Nuovi prodotti alimentari  |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse  | Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti                  | Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni  |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  | Comprendere un piano di HACCP   | Certificazioni di qualità e sistema HACCP  |
| <b>Contenuti sviluppati</b>   |   |  |
| <p>L'alimentazione nell'era della globalizzazione: nuovi prodotti alimentari</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche</p> |   |  |

|   |
|---|
| Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità   |
| <b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>   |
| La classe si è attestata mediamente su livelli mediocri.<br>La maggior parte degli allievi, grazie ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, ha conseguito risultati almeno sufficienti e alcuni discreti o ottimi. Alcuni alunni, nonostante gli interventi individualizzati e le costanti sollecitazioni, hanno conseguito risultati scarsi.   |
| <b>Metodologie didattiche</b>   |
| Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.<br>Durante la DAD video lezioni sono state utilizzate per interazione orali e per stimolare gli apprendimenti attraverso situazioni di problem solving. Il lavoro svolto in classroom è stato improntato sulla stesura di relazioni e nella soluzione di situazioni professionali.   |
| <b>Mezzi e strumenti usati</b>  |
| Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, dispense di materiale integrativo, appunti, schemi, presentazioni in PowerPoint, Google Meet e Classroom   |
| <b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>   |
| 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; frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all'acquisizione dei contenuti per altri, analisi del testo; sostegno personale con relazione più stretta con il docente; discussione di gruppo; aiuto reciproco tra alunni.<br>Gli esiti sono stati positivi per alcuni e per altri sono stati negativi per la loro scarsa partecipazione. |
| <b>Verifiche</b>  |
| Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.<br>Sono state svolte due verifiche scritte nel I quadrimestre, nel secondo solo valutazioni in DAD seguendo quanto indicato nelle linee guida del nostro istituto.  |
| <b>Criteri di valutazione</b>   |
| L'attività di valutazione svolta nell'anno scolastico 2019/2020, anche in modalità a distanza, viene effettuata, ai fini della valutazione finale, seguendo l'Ordinanza Ministeriale n. 11 del 16.05.2020.  |

## **SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina**

| Docente: TEOFILO GIUSEPPE   |   |   |
|---|---|---|
| Testo adottato: SARÒ CHEF   |   |   |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4  |   |   |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |   |   |
| <p>La classe 5° EA è una classe mista formata da 24 alunni, 9 di sesso femminile e 14 di sesso maschile, d'età compresa tra i 17 e i 19 anni. Gli alunni provengono dai comuni limitrofi, quali Monopoli, Mola, Conversano e Polignano a Mare.</p> <p>Gli alunni provengono dalla 4°EA dell'anno scolastico precedente, nel gruppo classe è presente 1 alunno ripetente dell'alberghiero di Polignano.</p> <p>Nella classe è presente 1 alunno diversamente abile e 1 alunno BES.</p> <p>Durante la prima settimana la classe ha partecipato alle attività di accoglienza e ha potuto socializzare ed avviare un dialogo con i nuovi docenti.</p> <p>Da un'analisi iniziale è emerso che la maggior parte della classe presenta delle basi culturali e delle attitudini professionali sufficienti e talvolta ottime.</p> <p>Sul piano della disciplina la classe si presenta eterogenea: la maggior parte degli alunni segue la lezione con interesse e tranquillità, un'altra parte si distrae molto facilmente, causando lievi difficoltà alla regolare vita scolastica.</p> <p>All'inizio dell'anno scolastico sono state somministrate agli alunni prove oggettive, interrogazioni individuali, intese ad accertare i prerequisiti di carattere cognitivo e attitudinale.</p> |   |   |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |   |   |
| COMPETENZE IN ESITO   | ABILITÀ   | CONOSCENZE  |
| <p>Essere in grado di favorire la conoscenza degli stili e delle abitudini alimentari e gastronomiche dei paesi del mondo, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità.</p> <p>Essere in grado di distinguere un'intolleranza da un'allergia.</p> <p>Essere in grado di proporre ingredienti alternativi ai clienti allergici o intolleranti.</p>  | <p>Saper riconoscere gli stili di cucina attuali.</p> <p>Saper valorizzare i prodotti gastronomici curando gli aspetti culturali, le componenti tecniche i sistemi di qualità, con particolare riguardo al territorio.</p> <p>Saper apportare variazioni alla ricetta tipica, dandone motivazioni culturali al fine di creare elaborati "Fusion".</p> <p>Saper riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.</p> <p>Saper leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta.</p> | <p>Elementi caratteristici della cucina classica francese e internazionale.</p> <p>Il cibo come alimento e prodotto culturale.</p> <p>Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo.</p> <p>Ingredienti e piatti tipici delle principali cucine del mondo.</p> <p>La cucina tra tradizione e innovazione.</p> <p>I fattori di qualità degli alimenti.</p> <p>Le caratteristiche delle certificazioni di qualità.</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Essere in grado di utilizzare ingredienti non allergici.</p> <p>Essere in grado di esaminare criticamente i piatti.</p> <p>Essere in grado di riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto.</p> <p>Essere in grado di individuare gli errori di presentazione di un piatto.</p> <p>Essere in grado di riconoscere pietanze preparate con tecniche avanzate.</p> <p>Essere in grado di proporre piatti di propria creazione ispirati alle tecniche avanzate e alle ricette presentate nell'unità.</p> <p>Essere in grado di classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi.</p> <p>Essere in grado di usare i nuovi software e gli strumenti tecnologici per migliorare il servizio.</p> <p>Essere in grado di individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio.</p> <p>Essere in grado di predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto.</p> <p>Essere in grado di allestire una sala per un banchetto o un buffet in base allo spazio a disposizione.</p> <p>Essere in grado di operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di</p> | <p>Saper spiegare la differenza tra allergie e intolleranze.</p> <p>Saper la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.</p> <p>Saper accostare correttamente gli ingredienti.</p> <p>Saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti.</p> <p>Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi.</p> <p>Saper preparare piatti con tecniche avanzate.</p> <p>Saper distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione.</p> <p>Saper allestire un buffet.</p> <p>Saper organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande.</p> <p>Saper allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni.</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri.</p> <p>Saper individuare i principali rischi specifici del settore.</p> <p>Saper controllare i punti critici di un piano H.A.C.C.P.</p> <p>Saper individuare le azioni correttive in caso di criticità.</p> <p>Saper effettuare una corretta prassi di pulizia e sanificazione.</p> <p>Saper riconoscere e prevenire le varie contaminazioni alimentari.</p> | <p>La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Gli ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie.</p> <p>Le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.</p> <p>Le principali regole per la decorazione dei piatti.</p> <p>Le problematiche legate alla produzione di ricette con tecniche operative avanzate.</p> <p>Varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi.</p> <p>Le origini e le tipologie di banchetto.</p> <p>Le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto.</p> <p>Le differenze tra catering e banqueting.</p> <p>I principali rischi specifici del settore ristorativo.</p> <p>Le diverse tipologie di contaminazione alimentare.</p> <p>Le fasi di redazione e applicazione del sistema H.A.C.C.P</p> |
|---|---|---|

| <p>riferimento e utilizzando correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione.</p> <p>Essere in grado di reperire informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare.</p>   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Contenuti sviluppati</b>   |  |  |
| <p>Argomenti teorici</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'approvvigionamento: lo staff dell'economato, la selezione dei fornitori, gli spazi del magazzino, la modulistica e software, le fasi di stoccaggio, la gestione delle scorte;</li><li>• Le certificazioni di qualità;</li><li>• L'etichetta: le informazioni obbligatorie;</li><li>• Le allergie e le intolleranze alimentari;</li><li>• Gli allergeni, le norme a tutela della salute;</li><li>• Menu per soggetti intolleranti a allergici;</li><li>• L'allergia e l'intolleranza al nichel;</li><li>• L'utilizzo della lecitina di soia in cucina;</li><li>• I principali prodotti e preparazioni tipiche della Puglia;</li><li>• Le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale, la ristorazione viaggiante, la ristorazione veloce;</li><li>• Il catering;</li><li>• Il banqueting manager, l'organizzazione e lo svolgimento dell'evento, la scelta del servizio, il banchetto tradizionale, il banchetto a buffet;</li><li>• I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar;</li><li>• Le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici;</li><li>• Tecniche di preparazione innovative: sottovuoto, bassa temperatura, sferificazione, sifone, disidratazione, affumicatura, azoto liquido, la frittura con lo zucchero, la cristallizzazione del cioccolato</li><li>• Alimentazione sostenibile;</li><li>• La nutraceutica;</li><li>• Il food and beverage manager;</li><li>• HACCP: la redazione, l'applicazione pratica, le fonti di contaminazione alimentare.</li></ul> <p>Argomenti pratici:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Francia: quiche lorraine, vellutata di scampi, bouillabaisse con ratatouille;</li><li>• Francia: zuppa di cipolle gratinata, gnocchi alla paragina, chateaubriand con salsa bernese e patate parigina;</li><li>• Francia: profiterole chantilly al cioccolato, creme caramel con lingue di gatto;</li><li>• Spagna: crostacei alla catalana, gazpacho, baccalà gratinato con patate;</li><li>• Spagna: tortillas di patate, paella, cosciotto di maiale glassato co cipolle borrettane in agrodolce;</li><li>• Inghilterra: fish and chips, roast-beef Yorkshire pudding;</li><li>• Inghilterra: plum cake, cheesecake;</li><li>• Ungheria-Austria: knodel, goulash, apfelstrudel;</li></ul> |  |  |

- Austria: cotoletta di maiale alla viennese con rosti di patate, stinco di maiale glassato con crauti;
- Norvegia-Finlandia-Svezia: gravad lax con panna acida, insalatine e crostini, minestra di stoccafisso con patate e verza;
- Russia: insalata russa con blinis, koulibiac di salmone;

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

La classe nel complesso ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo risultati sufficienti e in alcuni casi eccellenti. Un gruppo di alunni esiguo ha ottenuto risultati mediocri.

#### **Metodologie didattiche**

Lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, lezioni in videoconferenza.

#### **Mezzi e strumenti usati**

Testo in adozione, dispense fornite dal docente, laboratorio e relativa attrezzatura di cucina, dispositivi multimediali necessari per la didattica a distanza.

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

Non sono stati effettuati interventi integrativi di recupero poiché la classe ha seguito con costanza durante l'intero anno scolastico.

#### **Verifiche**

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Sono state effettuate verifiche scritte, orali, pratiche, e discussione guidata al problem solving.

#### **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.

## **SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Enogastronomia Sala e Vendite**

|   |   |   |
|---|---|---|
| Docente: DOMENICO GILIBERTI   |   |   |
| Testo adottato: ACCADEMIA DI SALA E VENDITE LIGHT – Simone Libri  |   |   |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2  |   |   |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |   |   |
| <p>La classe è composta da 24 alunni, sono presenti 15 maschi e 9 femmina.<br/>In Classe è presente un alunno che usufruisce dell'insegnante di sostegno per 9 ore e un allievo BES.</p> <p>L'impressione generale al momento lascia trasparire che questa è una classe sulla quale bisogna lavorare molto sia dal punto di vista dell'impegno scolastico che al momento e scarso e sia dal punto di vista del comportamento e del rispetto delle regole.</p> <p>La frequenza alle lezioni e la partecipazione al dialogo educativo al momento, risulta nella generalità dei casi incostante.</p> <p>La situazione di partenza ha mirato a rilevare i prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della Programmazione Educativa e Didattica.</p> <p>Attraverso l'utilizzo di questionari, verifiche orali è emerso che la classe si presenta come un gruppo abbastanza diverso sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella non cognitiva. Sono state esplorate le competenze trasversali comuni alle varie discipline individuando la conoscenza degli elementi specifici delle varie discipline, la comprensione dei messaggi e l'esposizione orale; sono stati valutati aspetti comportamentali quali la partecipazione, l'impegno, il metodo di studio, il rispetto delle regole della convivenza civile e scolastica, la correttezza nelle relazioni tra pari e con gli adulti, la puntualità, la cura della persona, la frequenza.</p> <p>Dopo la somministrazione del test d'ingresso anche la preparazione didattica risulta eterogenea, con una preparazione che va dall'insufficiente all'ottimo, per questo motivo i primi giorni di scuola sono stati utilizzati per ritrattare argomenti svolti nel secondo anno di scuola.</p> <p>La maggior parte degli alunni proviene dai comuni limitrofi: Mola di bari, Monopoli, Conversano, ovviamente sono presenti anche alunni del comune di Polignano a mare.</p> |   |   |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |   |   |
| <b>COMPETENZE</b>   | <b>ABILITÀ</b>  | <b>CONOSCENZE</b>   |
| <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>-Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un</p> | <p>-Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande</p> <p>- Conoscere le denominazioni di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)</p> <p>- Caratteristiche organolettiche del vino.</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> | <p>corretto abbinamento cibo – vino.</p> <p>- Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.</p> <p>- Saper razionalizzare il processo produttivo di beni e servizi e del food-cost.</p> <p>- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p> | <p>- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>- Conoscere le mansioni del F&amp;B. Conoscenza dei costi fissi e variabili.</p> <p>- Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>- Conoscere l'analisi sensoriale del vino.</p> |
| <b>Contenuti sviluppati</b>  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enogastronomia e la ristorazione</li> <li>• Il servizio, l'accoglienza, il commiato</li> <li>• Il menu e la lista delle vivande</li> <li>• La cucina di sala</li> <li>• Il barman</li> <li>• Il mondo dei cocktail</li> <li>• Aperitivi e appetizer</li> <li>• La distillazione</li> <li>• I distillati e i liquori</li> <li>• Il nettare di bacco e quelle strane bollicine</li> <li>• L'analisi sensoriale e il servizio del vino</li> <li>• Produzione enologica italiana e internazionale</li> <li>• Il banqueting e il catering</li> </ul>   |   |  |
| <b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>  |   |  |
| <p>La classe nel complesso, ha raggiunto un buon livello di preparazione ed ha acquisito le competenze professionali richieste per allievi del V anno.</p>   |   |  |
| <b>Metodologie didattiche</b>  |   |  |
| <p>Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche; Esercitazioni pratiche; Problem-solving; DaD con utilizzo della piattaforma digitale G-suite</p>   |   |  |
| <b>Mezzi e strumenti usati</b>   |   |  |

|   |
|---|
| Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Lavagna luminosa; Video proiettore; DaD con Gsuite; Computer; Smartphone  |
| <b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>   |
|   |
| <b>Verifiche</b>  |
| Prove strutturate, verifiche orali; Compiti assegnati su classroom, Colloqui orali su piattaforma meet  |
| <b>Criteri di valutazione</b>   |
| Insufficienza = 0/5 inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale<br>Sufficienza = 6 corretta con contenuti semplici e poco approfonditi<br>Discreto = 7 corretta con contenuti poco complessi<br>Buono = 8 corretta, ordinata con contenuti articolati<br>Ottimo = 9 coordinato, ampio e approfondito<br>Eccellente = 10 superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti |

**SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: (D.T.A.S.R.)**

| <b>Docente: ROMANO Annalisa Giuseppina</b>  |   |  |
|---|---|--|
| <b>Testo adottato: <i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i>, di F. Cammisa, P. Matrisciano e G. Pietroni, Ed. Mondadori</b>   |   |  |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: <b>cinque</b>  |   |  |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |   |  |
| <p>La classe 5AE è costituita da 24 alunni di cui 15 alunni di sesso maschile e 9 alunne di sesso femminile.</p> <p>La classe si presenta abbastanza eterogenea per maturità degli allievi e per preparazione di base. Coesistono piccoli gruppi di persone con un buon livello di preparazione e un corretto atteggiamento, rispetto all'assunzione di responsabilità del lavoro didattico, e per il resto della classe invece si evidenzia un atteggiamento a volte infantile rispetto sia all'assunzione di responsabilità, sia degli impegni legati alle attività didattiche.</p> <p>La maggior parte degli alunni, pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una attenzione sufficiente durante le lezioni, necessitano di un maggior impegno nello studio a casa.</p> |   |  |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |   |  |
| COMPETENZE  | ABILITÀ   | CONOSCENZE   |
| Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</li> <li>• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</li> <li>• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li> <li>• Strategie di comunicazione del prodotto.</li> <li>• Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</li> <li>• Principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>• Il sistema di <i>customer satisfaction</i>.</li> <li>• Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami.</li> </ul> |
| Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</li> <li>• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</li> <li>• Tecniche di erogazione del prodotto/servizio.</li> <li>• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>• Metodi per identificare, progettare e controllare i</li> </ul>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>figure professionali e i vari reparti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</li> <li>• Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</li> </ul> | <p>processi gestionali ed operativi.</p>  |
| <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>• Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</li> <li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul>   |
| <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> <li>• Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> <li>• Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>• Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</li> </ul> |
| <b>Contenuti sviluppati</b>  |  |   |
| <p><b>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionale.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa internazionale e comunitaria di settore.</li> <li>• Organismi internazionali.</li> <li>• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale.</li> <li>• Normativa internazionale e comunitaria di settore.</li> <li>• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale.</li> <li>• Normativa nazionale di settore.</li> </ul> <p><b>Tecniche di marketing turistico.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing pubblico, privato e integrato.</li> <li>• L'analisi interna e esterna.</li> <li>• Il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche.</li> </ul> |  |   |

- Tecniche di web-marketing.
- Le leve di marketing.
- Il piano di marketing.
- Analisi dell'ambiente interno ed esterno.

**Strategia dell'impresa e scelte strategiche:**

- Vision e mission.
- Pianificazione e programmazione aziendale.
- Vantaggio competitivo.

**Normativa**

- Testo unico sulla sicurezza del lavoro
- Normativa antincendio
- Normativa in materia di sicurezza alimentare.
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.
- Etichettatura
- Controlli sulla filiera agro-alimentare
- Sistema Haccp
- Tutela della privacy
- Certificazione ISO 9000

**Definizione ed elementi del contratto:**

- Responsabilità degli operatori di settore
- Contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting
- Codice del consumo

**Abitudini alimentari ed economia del territorio:**

- I fattori che incidono sui consumi alimentari
- Le tendenze in campo alimentare
- L'economia del territorio
- Normativa di settore
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a chilometro zero

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

Un gruppo esiguo si è distinto per interesse manifestato nei confronti della disciplina e di conseguenza per positività dei risultati raggiunti. La maggior parte degli alunni ha mostrato impegno e interesse non costante rispetto al lavoro svolto. Alcuni alunni evidenziato una preparazione appena sufficiente a causa dell'impegno discontinuo nell'applicazione e nello studio.

È anche da sottolineare l'alto numero di assenze per qualcuno degli alunni che non ha consentito di consolidare risultati ottimali.

**Metodologie didattiche**

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

Nel periodo di emergenza sanitaria si è adottata la metodologia della Didattica a Distanza.

Con il termine "didattica a distanza (di seguito DaD) si intende l'insieme delle attività didattiche svolte non in presenza e, quindi, senza la compresenza di docenti e studenti nello stesso spazio

fisico. Si può esprimere con diversi metodi, strumenti e approcci, alcuni dei quali digitali, cioè mediati attraverso un device tecnologico tipo il computer, il tablet, il cellulare e, spesso, la rete Internet.

L'obiettivo principale della DaD è di mantenere un contatto con alunni e famiglie per sostenere la socialità e il senso di appartenenza alla comunità e per garantire la continuità didattica. Le attività didattiche sono state effettuate in modalità sincrona e in modalità asincrona.

#### **Mezzi e strumenti usati**

Il principale mezzo usato è stato il libro di testo, integrato da schemi, presentazioni di tipo multimediale, mappe concettuali e materiale didattico di supporto all'analisi e controllo della gestione delle aziende di ristorazione commerciale e alberghiera.

Per la didattica a distanza sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Google Drive
- Google Classroom
- Google Documenti
- Google Fogli
- Google Presentazioni
- Google Moduli
- Gmail
- Google Calendar
- Google Meet
- Google Jamboard

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

È stata svolta, in modo curriculare l'attività didattica di riepilogo e approfondimento degli argomenti come recupero formativo, anche ai fini delle prove d'esame.

Sono state effettuate prove sugli argomenti disciplinari per poter valutare il livello di preparazione, soprattutto degli alunni con un profitto insufficiente e mediocre, per i quali resta una situazione di difficoltà, nonostante ripetuti interventi di recupero.

#### **Verifiche**

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

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

Per la DaD, sono state effettuate prove di diverso tipo, verifiche con Google Moduli a punteggio stabilito, domande a risposta aperta breve, realizzazione e discussione di presentazioni multimediali.

#### **Criteri di valutazione**

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

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

In ogni caso la valutazione ha rispettato i criteri di corrispondenza tra i voti decimali e i livelli della tabella allegata e approvata dal Consiglio di Classe.

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Scienze Motorie e Sportive

|   |   |  |
|---|---|--|
| Docente: Prof. Annese Myriam Olga   |   |  |
| Testo adottato: Competenze Motorie (aut. Zocca, Giulisano, Manetti, Marella, Sbragi – ed. D'Anna)   |   |  |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2  |   |  |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |   |  |
| La classe composta da 24 allievi di cui 09 femmine e 13 maschi, risulta piuttosto omogenea, presenta una predisposizione all'attitudine sportiva e quindi molta motivazione. Dal punto di vista motorio gli allievi presentavano, in gran parte, una buona preparazione di base e schemi motori già acquisiti e prefigurati.  |   |  |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |   |  |
| <b>COMPETENZE IN ESITO</b>  | <b>ABILITA'</b>   | <b>CONOSCENZE</b>  |
| Utilizzare le conoscenze e le tattiche acquisite per sviluppare praticamente maggiore funzionalità e migliorare la resa motoria.<br>Riconoscere il ruolo dello sport in ambito sociale e saper organizzare eventi sportivi.<br>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.<br>Utilizza in maniera personale le abilità motorie acquisite negli sport praticati.<br>Sa analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva o espressiva. | Principali metodologie e tecniche di allenamento.<br>Elementi di tecnica e tattica degli sport presi in esame.<br>Conoscenza delle regole dei giochi sportivi. |
| <b>Contenuti sviluppati</b>   |   |  |
| Esercitazioni per il miglioramento delle qualità motorie di base e delle capacità condizionali.<br>Sport di squadra con regolamento tecnico e fondamentali: la Pallavolo.<br>La seduta di allenamento.<br>Il Fair Play.<br>Il Doping.<br>Prevenzione e primo soccorso.<br>Educazione ad un sano stile di vita.<br>Alimentazione e sport.  |   |  |
| <b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>   |   |  |
| Il clima sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, così come la partecipazione attiva e l'interesse della materia, ha permesso agli studenti di raggiungere un profitto ottimo nella maggior parte dei casi, con alcune eccellenze.   |   |  |
| <b>Metodologie didattiche</b>   |   |  |
| Le metodologie adottate, per quanto riguarda la parte pratica, sono state essenzialmente di tipo globale prima e analitico dopo e a seconda delle situazioni, con interventi individualizzati ove necessario. Le lezioni teoriche sono state di tipo frontale, è stata sempre privilegiata una metodologia relazionale socio-affettiva, di attenzione e di ascolto. Alla base di tutto l'insegnamento c'è stato un sottile lavoro di miglioramento del carattere, dell'autostima, delle capacità relazionali, utilizzando le molteplici opportunità offerte dalla pratica sportiva, favorendo |   |  |

l'assunzione di ruoli diversi, di responsabilità specifiche e l'abitudine ad un comportamento leale e corretto. Dal 5 marzo, in conseguenza dell'emergenza sanitaria COVID-19, l'attività didattica teorica e motoria si è svolta in modalità sincrona e asincrona utilizzando la piattaforma G suite for education.

#### **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.

#### **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.

## **SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: Religione**

|   |   |  |
|---|---|--|
| Docente: Carla Lippo  |   |  |
| Testo adottato: L. Solinas, Tutti i colori della vita, ed. SEI  |   |  |
| Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 1  |   |  |
| <b>Analisi della situazione iniziale</b>  |   |  |
| 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.   |   |  |
| <b>Competenze raggiunte</b>   |   |  |
| <b>COMPETENZE</b>   | <b>ABILITÀ</b>  | <b>CONOSCENZE</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita confrontando il messaggio cristiano in un contesto di convivenza multiculturale</li> <li>-sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa in relazione con gli altri e con il mondo</li> <li>-riconoscere l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura scientifica e tecnologica</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper motivare le proprie scelte di vita in un contesto multiculturale, in un dialogo aperto, libero e costruttivo</li> <li>-ricondere le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici e religiosi di riferimento</li> <li>-operare scelte morali sulle problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-pluralismo religioso, secolarizzazione, globalizzazione. Rapporto cibo-religione. Tradizioni gastronomiche religiose, territoriali e nazionali</li> <li>-solidarietà e bene comune; un ambiente per un'economia per l'uomo</li> <li>-principi di bioetica laica e cristiana, sacralità della vita, aborto, manipolazioni genetiche, fecondazione assistita, clonazione e cellule staminali, eutanasia e accanimento terapeutico</li> </ul> |
| <b>Contenuti sviluppati</b>   |   |  |
| Religione e sistemi di pensiero contemporanei<br>Una società fondata sui valori<br>Etica della vita   |   |  |
| <b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>   |   |  |
| Discreti per alcuni, soddisfacenti per altri.   |   |  |
| <b>Metodologie didattiche</b>   |   |  |
| Lezione frontale, problem solving   |   |  |

|   |
|---|
| <b>Mezzi e strumenti usati</b>  |
| Libro di testo, altri testi, dispense, internet, videolezioni   |
| <b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>   |
| Videolezioni su piattaforma Google meet   |
| <b>Verifiche</b>  |
| Orali ed elaborazioni scritte   |
| <b>Criteri di valutazione</b>   |
| Osservazione diretta, sia in presenza sia durante le videolezioni, interesse e partecipazione al dialogo educativo, puntualità delle consegne, frequenza alle videolezioni. |

La relazione finale della prof.ssa di sostegno Grande Maria Cristina si allega al presente documento come parte integrante dello stesso. (**ALLEGATO N° 6**)

### ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO Anno Scolastico 2019/2020

Per l'attribuzione del credito restano ferme le disposizioni previgenti di cui all'articolo 15, comma 2 del D.Lgs n. 62/2017, tenendo conto, per il corrente anno scolastico, che nel caso di una media inferiore a sei decimi per il terzo o il quarto anno, è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio del prossimo anno scolastico, con riferimento alla seguente tabella corrispondente alla classe frequentata nel corrente anno scolastico 2019/2020, con riguardo al Piano di Apprendimento Individualizzato.

| <b>MEDIA DEI VOTI</b> | <b>FASCIA DI CREDITO III ANNO</b> | <b>FASCIA DI CREDITO IV ANNO</b> |
|-----------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| M < 6                 | -                                 | -                                |
| M = 6                 | 7-8                               | 8-9                              |
| 6 < M ≤ 7             | 8-9                               | 9-10                             |
| 7 < M ≤ 8             | 9-10                              | 10-11                            |
| 8 < M ≤ 9             | 10-11                             | 11-12                            |
| 9 < M ≤ 10            | 11-12                             | 12-13                            |

Relativamente alle quinte classi, in ottemperanza a quanto previsto dall'OM n° 10/2020, Allegato A, fanno seguito le tabelle di conversione del credito delle classi terze e quarte ed infine la griglia per l'attribuzione del credito del quinto anno.

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

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

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

| Credito conseguito | Nuovo credito attribuito per la classe quarta |
|--------------------|---|
| 8                  | 12  |
| 9                  | 14  |
| 10                 | 15  |
| 11                 | 17  |
| 12                 | 18  |
| 13                 | 20  |

**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 CREDITO SCOLASTICO - Classe V

| Media dei voti      | Punti                                  | Eventuali  |
|---------------------|--|--|
| <b>M &lt; 5</b>     | <b>9-10</b>                            | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                     | A                                      | Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo   |
|                     | B                                      | Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne |
|                     | C                                      | 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   |
| <b>5 ≤ M &lt; 6</b> | <b>11-12</b>                           | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                     | A                                      | Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo   |
|                     | B                                      | Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne |
|                     | C                                      | 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   |
| <b>M = 6</b>        | <b>13-14</b>                           | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                     | A                                      | Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo   |
|                     | B                                      | Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne |
|                     | C                                      | 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   |
| <b>6 &lt; M ≤ 7</b> | <b>15-16</b>                           | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                     | A                                      | Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo   |
|                     | B                                      | Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne |
|                     | C                                      | Media di profitto: $6.5 \leq M \leq 7$   |
|                     | D                                      | Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF  |
|                     | E                                      | Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa  |
|                     | F                                      | Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali                          |
|                     | G                                      | Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari   |
|                     | H                                      | Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche   |
| I                   | Attività sportiva a livello agonistico |  |

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
| <b>7 &lt; M ≤ 8</b>  | <b>17-18</b>                           | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                      | A                                      | Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo   |
|                      | B                                      | Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne |
|                      | C                                      | Media di profitto: $7.5 \leq M \leq 8$   |
|                      | D                                      | Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF  |
|                      | E                                      | Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa  |
|                      | F                                      | Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali                          |
|                      | G                                      | Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari   |
|                      | H                                      | Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche   |
| I                    | Attività sportiva a livello agonistico |  |
| <b>8 &lt; M ≤ 9</b>  | <b>19-20</b>                           | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                      | 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 |  |
| <b>9 &lt; M ≤ 10</b> | <b>21-22</b>                           | <b><i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i></b>  |
|                      | A                                      | Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo   |
|                      | B                                      | Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne |
|                      | C                                      | Media di profitto: $9.5 \leq M \leq 10$  |
|                      | 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 |  |

Vengono ricalcolati i crediti assegnati ad ogni singolo studente per il terzo e quarto anno e vengono riassunti nella tabella allegata al presente documento. (**ALLEGATO N° 7**)

## ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

| <b>Attività Previste da svolgere nelle classi quinte dell'IPSSEOA nell'a.s. 2019/20</b>  |
|--|
| Visione di film e spettacoli teatrali, incontri di lettura su tematiche legate al concetto di legalità                                     |
| Dibattiti con esperti  |
| Incontri con Associazioni, Istituzioni, Enti locali e Forze dell'Ordine anche all'interno delle Assemblee di Istituto                      |
| Uscite didattiche  |
| Partecipazione a percorsi di cittadinanza attiva proposti dall'esterno   |
| Partecipazione a percorsi di Cittadinanza e Costituzione proposti da docenti interni   |
| Progetto contro il cyberbullismo   |
| Progetto Salute  |
| Iniziative in occasione di ricorrenze particolari come la Giornata della Memoria, Giornata della Legalità, Giornata contro il femminicidio |
| Iniziative sportive  |
| Attività di orientamento   |

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

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

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

## **METODI E STRATEGIE DIDATTICHE**

Le **modalità didattiche** adoperate:

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

**PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER  
L'ORIENTAMENTO  
(ALLEGATO N° 8)**

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **29/05/2020**.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

| COMPONENTE                    | DISCIPLINA  | FIRMA |
|-------------------------------|---|-------|
| SANTAMARIA Angela             | Italiano  |       |
| SANTAMARIA Angela             | Storia  |       |
| L'ABBATE Aida                 | Inglese   |       |
| FORNARELLI Maria Luigia       | Francese  |       |
| PIETANZA Maria                | Matematica  |       |
| PERNIOLA Maria Franca         | Scienza e Cultura dell'alimentazione                          |       |
| TEOFILO Giuseppe              | Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina         |       |
| GILIBERTI Domenico            | Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendita |       |
| ROMANO Annalisa<br>Giuseppina | Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva   |       |
| ANNESE Myriam Olga            | Scienze Motorie   |       |
| LIPPO Carla                   | Religione   |       |
| GRANDE Maria Cristina         | Sostegno  |       |

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **ELENCO ALLEGATI**

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>ALLEGATO 1</b> | PEI  |
| <b>ALLEGATO 2</b> | PDP  |
| <b>ALLEGATO 3</b> | COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ELENCO ALUNNI           |
| <b>ALLEGATO 4</b> | GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO               |
| <b>ALLEGATO 5</b> | ELABORATO DISCIPLINE PROFESSIONALIZZANTI           |
| <b>ALLEGATO 6</b> | RELAZIONE FINALE SOSTEGNO                          |
| <b>ALLEGATO 7</b> | TABELLA CONVERSIONE CREDITI DI TERZO E QUARTO ANNO |
| <b>ALLEGATO 8</b> | RELAZIONE PCTO                                     |

## Sommario

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO.....</b>  | <b>2</b>  |
| BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO.....  | 2         |
| PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE .....  | 2         |
| PROFILO DELL'INDIRIZZO .....  | 3         |
| PECUP .....   | 4         |
| <b>2. PERCORSO FORMATIVO.....</b>   | <b>6</b>  |
| BREVE STORIA DELLA CLASSE .....   | 6         |
| SITUAZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO.....  | 6         |
| COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....   | 7         |
| VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO:.....   | 8         |
| COMPONENTE DOCENTE .....  | 8         |
| REVISIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INIZIALE .....   | 9         |
| ORGANIZZAZIONE DIDATTICA A DISTANZA (MODALITÀ ORGANIZZATIVE).....   | 9         |
| METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO PREVISTE .....  | 10        |
| MODALITÀ DIDATTICHE DURANTE DAD .....   | 10        |
| MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI IN PRESENZA E A DISTANZA.....  | 11        |
| MODALITÀ DI VERIFICA DURANTE DAD.....   | 11        |
| VALUTAZIONE.....  | 11        |
| CRITERI PER LA DETERMINAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA.....   | 17        |
| TABELLA VOTO CONDOTTA – DESCRITTORI .....   | 17        |
| VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO.....  | 18        |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE.....   | 19        |
| COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE INDIVIDUATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE E ACQUISITE DAGLI STUDENTI: .....   | 20        |
| LIVELLI DI VALUTAZIONE.....   | 20        |
| CARATTERISTICHE DELL'ELABORATO PROFESSIONALE .....  | 22        |
| TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO CHE SARANNO SOTTOPOSTI AI CANDIDATI NEL CORSO DEL COLLOQUIO ORALE DI CUI ALL'ART. 17 COMMA 1 DELL'O.M. N° 10/2020..... | 23        |
| TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE .....   | 24        |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: ITALIANO.....</b>   | <b>25</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: STORIA.....</b>   | <b>27</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: FRANCESE .....</b>  | <b>32</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: MATEMATICA.....</b>   | <b>35</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE .....</b>  | <b>38</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA.....</b>  | <b>40</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITE.....</b>  | <b>44</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: (D.T.A.S.R.).....</b>   | <b>47</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....</b>   | <b>51</b> |
| <b>SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE: RELIGIONE.....</b>  | <b>53</b> |
| <b>CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO - CLASSE V .....</b>   | <b>57</b> |
| <b>ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....</b>   | <b>59</b> |
| <b>PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....</b>   | <b>62</b> |
| <b>IL CONSIGLIO DI CLASSE .....</b>   | <b>63</b> |
| <b>ELENCO ALLEGATI.....</b>   | <b>64</b> |