



Unione Europea

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



MIUR

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE OTRANTO - POGGIARDO
SEDE CENTRALE e IPSSEOA: Via S. Francesco di Paola n. 1 - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 801660 –
fax 0836 8020 02
SEDE LICEO ARTISTICO: Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 0836/197.51.43
E mail: leis043001@istruzione.it pec: leis043001@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>
Cod. Fiscale: **92003310759** Codice Univoco Fatturazione: **UF600Q**



**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
5^A - ENOGASTRONOMIA**

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs n. 62 dell'anno 2017)

Anno Scolastico 2019/2020

coordinatore di classe: prof. SALVATORE DAMIANO

(protezione dei dati personali: nota prot. n. 10719 del 21 marzo 2017)

INDICE

1. Composizione del Consiglio di Classe	pag. 2
2. Quadro orario delle discipline	pag. 3
3. Storia dell'Istituto	pag. 4
4. Identità dell'Istituto e rapporti col territorio	pag. 5
5. Peculiarità dell'indirizzo di studi	pag. 8
6. Notizie sulla classe	pag. 10
7. Presentazione della classe	pag. 11
8. Percorso formativo	pag. 14
8.1. Metodi	
8.2. Mezzi e spazi	
8.3. Tipologie di verifica	
8.4. Interventi per il recupero di carenze nell'anno scolastico in corso	
8.5. Criteri di valutazione	
8.6. Attribuzione del credito scolastico	
8.7. Attività curriculari ed integrative	
9. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)	pag. 24
10. Programmi	
DISCIPLINE AREA COMUNE	
10.1. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	pag. 28
10.2. STORIA	pag. 33
10.3. MATEMATICA	pag. 36
10.4. LINGUA STRANIERA INGLESE	pag. 38
10.5. SCIENZE MOTORIE	pag. 41
10.6. INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	pag. 43
DISCIPLINE AREA D'INDIRIZZO	
10.7. DIRITTO E TECN. AMMINISTR. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	pag. 45
10.8. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	pag. 48
10.9. LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag. 51
10.10. LABORATORIO DI SALA E VENDITA	pag. 55
10.11. LINGUA STRANIERA FRANCESE	pag. 58
11. Elenco degli argomenti per il colloquio	pag. 60
12. Testi oggetto di studio dell'ambito di insegnamento di italiano	pag. 61
13. Percorsi Interdisciplinari	pag. 62
14. Percorsi di cittadinanza e Costituzione	pag. 63
15. Griglia di valutazione della prova orale	pag. 64
Allegati:	pag. 65
- Documentazione riservata – allegato cartaceo non presente nel documento	

1. Composizione del Consiglio di Classe

DIRIGENTE SCOLASTICO: Prof. Avv. PAOLO APRILE		
DISCIPLINA	DOCENTE	continuità didattica
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	CAZZETTA VALENTINA*	dalla classe 3 ^a
MATEMATICA	MARTANO MARISTELLA*	dalla classe 3 ^a
LINGUA STRANIERA INGLESE	LAURIA CALOGERO*	dalla classe 3 ^a
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PICCINNO FRANCESCO	dalla classe 3 ^a
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	MELELEO GRAZIA	dalla classe 3 ^a
DIRITTO E TECN. AMM.VE STRUTT. RICETTIVA	IERVOGLINI ANTONIO*	dalla classe 3 ^a
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IMPERIALE ANNAMARIA*	dalla classe 4 ^a
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	DE MAGLIE VINCENZO*	dalla classe 4 ^a
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	RISOLO ANTONIO	dalla classe 4 ^a
LINGUA STRANIERA FRANCESE	CARIDDI DIANA LAURA	dalla classe 4 ^a
SOSTEGNO	ILARE ANNA MARIA	dalla classe 3 ^a
SOSTEGNO	DAMIANO SALVATORE (COORDINATORE)	dalla classe 3 ^a

* Docenti nominati in qualità di commissari d'esame

2. Quadro orario delle discipline.

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

	1° Biennio		2° Biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia		66	66	66	66
Geografia	33				
Matematica	132	132	99	99	99
Scienze della Terra e Biologia		66			
Diritto ed Economia	66	66			
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o attività alternative	33	33	33	33	33
TIC (1)	66				
Scienze integrate (1)	66	66			
Scienze degli alimenti (1)	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina (1)	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**(*)	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99

Indirizzo Enogastronomia

	1° Biennio		2° Biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				66**	66**

* Attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

3. Storia dell'Istituto

L'attuale organizzazione dell'IISS (Istituto di Istruzione Secondaria Superiore) di Otranto-Poggiardo risale all'Anno scolastico 2012-2013, quando il Piano Regionale della Rete Scolastica aggrega all'Istituto Alberghiero di Otranto il Liceo Artistico di Poggiardo "Nino della Notte".

La cultura enogastronomica e turistica salentina incontra la vocazione artistica del territorio attivando una sinergia strategica per la formazione di nuove professionalità: **9 corsi di Diploma Quinquennale** e vari **Corsi di Qualifica Triennali**, relativi questi ultimi alla **leFP** (Istruzione e Formazione Professionale).

Alle radici della composta organizzazione scolastica, due Istituzioni con una ricca storia individuale, ancorata al territorio di appartenenza, di cui si traccia brevemente il profilo.

L'**IPSSEOA** (Istituto Professionale Statale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) nasce nel 1976, per volere del Comune di Otranto.

Dal 1990 la Scuola ha uno sviluppo incessante, sia per l'incremento costante del numero degli alunni che per l'ampliamento dell'offerta formativa

A partire dall'a.s. 2010-2011, con la **Riforma degli Istituti Professionali**, il percorso quinquennale, articolato in due bienni ed un quinto anno, permette il conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con le articolazioni:

- enogastronomia (con l'opzione prodotti dolciari artigianali ed industriali);
- servizi di sala e vendita;
- accoglienza turistica.

Il Liceo Artistico "**Nino Della Notte**" trae le sue origini dalla *Scuola d'Arte di Poggiardo*, fondata nel 1908. Nel 1962 il nuovo Direttore della struttura è il Prof. Carmelo Della Notte, soprannominato *Nino*. Con lui la Scuola d'Arte fiorisce, ospitando varie sezioni: Arte dei Metalli, Arte del Legno e Arte del Tessuto e , qualche anno dopo, nel 1967, con decreto del Presidente della Repubblica n. 1462 del 12 settembre, viene elevata ad Istituto Statale d'Arte (*ISA*).

È del 1992 l'intitolazione dell'ISA a "Nino della Notte", Direttore amatissimo, che seppe imprimere un'impronta vitale e promuovere un profondo legame col territorio.

Al termine del quinquennio è aperto l'accesso a tutte le facoltà universitarie, la partecipazione a concorsi pubblici, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro sia nell'artigianato sia nell'industria.

I corsi sono suddivisi in quattro indirizzi differenti:

- Architettura e Ambiente
- Arti Figurative
- Design
- Grafica

4. Identità dell'Istituto e rapporti col territorio

L'identità dell'Istituto è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura del "saper fare". Ciò consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze utili ad assumere ruoli definiti nei settori produttivi e dei servizi di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'Istituto di Otranto e Poggiardo individua come priorità assoluta quella di porre al centro del processo formativo, professionale e personale, gli studenti, prefiggendosi l'obiettivo di aiutarli a coniugare le loro potenzialità con la capacità di un utilizzo consapevole e responsabile degli strumenti concettuali, teorici, critici e tecnico-professionali.

La prospettiva verso la quale si muove è quella di promuovere lo star bene con se stessi, con gli altri, con le istituzioni. L'obiettivo è educare alla cittadinanza attraverso valori della pace, della libertà, della giustizia, della solidarietà, dell'ambiente, del dialogo, del confronto, dello studio, dell'impegno. Proprio in quest'ottica si dà particolare spazio a tutte quelle iniziative volte a combattere il fenomeno della dispersione scolastica e ad orientare gli studenti al riconoscimento di attitudini ed interessi che consentano di valutare e decidere e di progettare la propria vita.

Tale sviluppo prevede l'abbandono di una concezione burocratica dell'istruzione, per un modello organizzativo in cui l'Istituzione educativa sia parte attiva nei processi di trasformazione sociale e del lavoro. L'obiettivo è divenire un Centro di Eccellenza ed un punto di riferimento per tutto il Salento.

Le relazioni annuali della Provincia di Lecce, dell'Università di Lecce, della Camera di Commercio di Lecce, dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Lecce, del Comune di Otranto, indicano che il flusso turistico del territorio salentino, e in special modo, del Comune e dell'agro di Otranto, ha avuto negli ultimi anni un costante e decisivo aumento rispetto al resto della Puglia e del Mezzogiorno. Le indagini connesse relative ai consumi dei prodotti artigianali hanno dimostrato sia l'aumento della produzione che la crescita dell'occupazione in diversi settori economici, con fenomeni anche di nuova imprenditorialità. Le previsioni per le attività di produzione relative ai settori economici, che caratterizzano i diversi curricula dell'Istituto sono ottimistiche sia per il lavoro in forma autonoma sia per il lavoro alle dipendenze, anche per l'aumento costante dei punti di ristorazione e di produzione nel territorio. I profili professionali attivati potranno incidere positivamente sull'economia territoriale, attivando una nuova gamma di attività produttive e di servizi, aumentando le risorse del luogo e i tempi di soggiorno dei visitatori. Inoltre, secondo stime della Regione Puglia la salvaguardia e la valorizzazione dei beni naturali e ambientali, la valorizzazione e la tutela del patrimonio culturale pubblico e il miglioramento dell'offerta e della qualità dei servizi culturali, le attività di promozione finalizzata all'allargamento dell'offerta turistica possono nell'immediato provocare una elevata ricaduta occupazionale. La proposizione di nuove figure professionali e la promozione di processi di formazione innovativi e orientativi tramite i quali garantire l'acquisizione delle competenze necessarie ai giovani per muoversi nel mondo del lavoro, sempre più teso alle potenzialità del lavoro "verde" rispondono alla consapevolezza che la preservazione dell'ambiente naturale rappresenta un momento chiave nella determinazione del benessere collettivo, sociale ed economico.

Esigenze di conservazione della natura e una crescente domanda di fruizione dei beni naturali trovano nella realizzazione delle aree naturali protette, site nell'interland otrantino e leccese (Laghi Alimini, Porto Badisco, Cesine), un'occasione di sperimentazione e diffusione di forme di sviluppo locale sostenibile e di nuove modalità di pianificazione, programmazione e gestione del territorio, attente alla dimensione naturale, fisica, ambientale e socio-culturale del contesto territoriale di riferimento.

In questo settore i nuovi profili professionali prevedono non solo figure professionali con competenze

specialistiche, ma anche figure che sappiano integrare capacità e saperi diversi, in grado di svolgere non solamente una mansione, ma di seguire “processi di sviluppo” nei seguenti campi: ripristino, bonifica e gestione, agricoltura biologica, turismo e tempo libero, educazione ambientale.

La valorizzazione e la tutela del patrimonio culturale del Salento stanno creando nuovi scenari culturali, formativi ed economici. L'affermarsi negli ultimi anni della crescita economica centrata sull'idea dello sviluppo endogeno basato sulle vocazioni territoriali ha posto in primo piano il tema della valorizzazione del patrimonio artistico ai fini del potenziamento dell'offerta di fruizione turistica, quale nodo strategico per la crescita economica e occupazionale. L'utilizzo mirato di finanziamenti nazionali e comunitari deve porsi l'obiettivo di far emergere nuove attività e nuove forme di imprenditorialità specie nell'area salentina dove, a fronte di un ingente patrimonio di risorse culturali si registrano forti elementi di debolezza strutturale dell'offerta di fruizione turistico-territoriale. La sperimentazione di percorsi formativi innovativi potrebbe contribuire al superamento di tali fattori di debolezza, cercando di superare il gap tra cultura umanistica, scientifico-tecnologica ed economica aziendale. Il turismo incentiva lo sviluppo della domanda di beni e servizi a livello locale e quindi spinge alla crescita tutte quelle attività che si caratterizzano per un riferimento al mercato locale. La vendita e la fruizione delle sole bellezze paesaggistiche e artistiche devono accompagnarsi allo sviluppo di una cultura del servizio.

Cultura del servizio e cultura di impresa diventano un binomio imprescindibile di una offerta turistica che si pone l'obiettivo di allungare la permanenza media del turista ed incentivare le occasioni di spesa del proprio reddito in loco.

Inoltre, la collocazione della città di Otranto nel Mediterraneo innesca una serie di processi educativi e formativi nel momento in cui l'istruzione, l'apprendimento, l'insegnamento diventano le armi per costruire una società giusta, aperta, tollerante, responsabile e solidale. Una solidarietà intesa a favorire la cooperazione e la coesistenza con i popoli 'altri'. Un disegno educativo e formativo deve essere capace di nutrire e trasmettere i fondamenti etici e culturali della vita, di dare ai giovani un “passaporto dell'istruzione e della formazione” che li renda, ovunque essi si trovino, cittadini liberi di pensare, uomini capaci di formarsi opinioni, persone forgiate sul rispetto degli altri.

I rapporti istituzionali che la Scuola ha instaurato con il territorio sono numerosi e diversificati. Si riportano i più significativi:

- MIUR, per ciò che attiene le linee generali dell'azione educativa;
- USR PUGLIA, cura l'attuazione delle politiche nazionali per gli studenti e assicura la diffusione delle informazioni;
- USP LECCE, punto di riferimento e di incontro con esperienze didattiche specifiche;
- REGIONE PUGLIA, ente finanziatore di progetti P.O.R. – FSE- FESR;
- PROVINCIA DI LECCE, ente responsabile delle strutture in cui è allocata la Scuola e promotore di programmi culturali che la coinvolgono;

La Scuola cura in modo costante ed attento i rapporti con le famiglie degli studenti, attraverso un'informazione dettagliata del profitto e della condotta degli alunni (accesso al registro elettronico online).

L'IPSSEO di Otranto, in particolare, intrattiene relazioni con le seguenti istituzioni del territorio:

- **Comune di Otranto**, con il quale si instaurano collaborazioni costanti e continuative con l'obiettivo comune di promuovere l'economia del territorio e le sue risorse umane;

- **Association Europeenne Des Ecoles D'Hôtellerie et De Torisme**, su invito della quale la Scuola partecipa a diverse iniziative come la Gara Annuale e programmi di scambio per studenti e docenti;
- **Camera di Commercio di Lecce**, con la quale, in accordo con l'**Azienda Speciale di Lecce**, è stato stipulato un protocollo di intesa per la realizzazione di diversi progetti in settori riguardanti l'agroalimentare, il catering ed il banqueting;
- **Gruppo di azione Locale di S. Maria di Leuca**, con il quale è stato stipulato un protocollo di intesa per la progettazione di percorsi formativi;
- **Gruppo di Azione Costiera di Castro**, con il quale si è data vita alla manifestazione "Chef per un giorno", volta a valorizzare la conoscenza delle risorse alimentari del territorio;
- **A.S.L. di Maglie** (Equipe Socio-Psico-Pedagogica), in riferimento all'elaborazione dei percorsi individualizzati degli alunni con diversa abilità;
- **Lega Italiana contro i Tumori**, con la quale si sono avviati incontri di prevenzione e informazione rivolti sia a docenti che ad alunni e un laboratorio gastronomico in una scuola dell'Infanzia tenuto dagli alunni dell'Alberghiero;
- **Associazione Libera contro le mafie**, con la cui collaborazione si sono realizzati alcuni percorsi di legalità e conoscenza del territorio rivolti agli alunni;
- **Legambiente**, per progetti volti alla salvaguardia dell'ambiente;
- **Lega Navale Italiana**, sede di Otranto;

Protocolli di intesa ed accordi di programma sono stati sottoscritti con la **Fondazione dei Dottori Commercialisti di Lecce** sui temi dell'apprendistato e della transizione dalla scuola al mondo del lavoro.

L'Istituto di Otranto-Poggiardo fa parte della **rete di scuole**:

- **Laboratori territoriali per l'occupabilità**, di cui fanno parte il Liceo Scientifico "Banzi" di Lecce, l'I.T.C. "Olivetti" di Lecce, l'Istituto Comprensivo di Melendugno, l'Istituto Comprensivo di Specchia, l'Istituto Comprensivo di Vernole, il C P I A di Lecce;

Inoltre, partecipa di altre importanti reti di scuole in qualità di partner:

- ITS (Istituto Tecnico Superiore) per il Turismo, come socio fondatore;
- Teatro-Scuola.

5. Peculiarità dell'indirizzo di studi

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 alla 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.

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 e 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.

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 preparazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue 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.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
6. 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.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

6. Notizie sulla classe

Situazione alla fine della classe 4^a – a.s. 2018/2019				
Studenti scrutinati a giugno 2019	Studenti promossi a giugno 2019 in classe 5 ^a	Studenti non promossi a giugno 2019 in classe 5 ^a	Studenti con giudizio sospeso	Studenti promossi a settembre 2019 in classe 5 ^a
19	17	2	3	17

Situazione durante l'a.s. 2019/2020 – classe 5^a			
Studenti a settembre 2018	Studenti provenienti dalla classe 4 ^a	Studenti inseriti provenienti da altra classe 4 ^a	Studenti ripetenti
18	17		1

Situazione al 28 maggio 2020				
Studenti iscritti	Maschi	Femmine	Studenti frequentanti	Studenti con BES
18	15	3	18	4

7. Presentazione della classe

Elenco classe

N. Pr. Alunno

1	...omissis...
2	...omissis...
3	...omissis...
4	...omissis...
5	...omissis...
6	...omissis...
7	...omissis...
8	...omissis...
9	...omissis...
10	...omissis...
11	...omissis...
12	...omissis...
13	...omissis...
14	...omissis...
15	...omissis...
16	...omissis...
17	...omissis...
18	...omissis...

* rappresentanti degli studenti al Consiglio di Classe

La classe V^A A Enogastronomia è formata da 18 alunni precisamente 15 ragazzi e 3 ragazze.

All'interno della classe originariamente formata da 17 alunni e tutti appartenenti alla classe 4^A sez. A Enogastronomia del precedente anno scolastico, è stato inserito l'alunno ...omissis..., ripetente e proveniente dalla classe V sez. B Enogastronomia dello scorso anno. L'alunno si è ben integrato nel gruppo classe.

All'interno della stessa sono presenti tre alunni diversamente abili, che seguono una programmazione per obiettivi minimi secondo quanto predisposto nei rispettivi PEI, e un

allievo con certificazione DSA con uno specifico PDP (documentazione presente agli atti).

Dal punto di vista comportamentale, durante il percorso scolastico, la classe ha dimostrato un atteggiamento non sempre corretto e, a volte vivace; pochi alunni non hanno avuti il senso del rispetto delle regole e di convivenza, mentre altri, un numero esiguo, hanno dimostrato un'insensibilità di fondo nell'accettare e rispettare appieno il "diverso da sé".

Nonostante l'impegno di tutto il Consiglio di Classe e il tentativo di instaurare un rapporto collaborativo, basato sul rispetto reciproco (tra compagni e docenti), la 5^a A può essere definita come una classe disomogenea in cui alcuni alunni hanno dimostrato un'incapacità di gestione di un costruttivo dialogo educativo.

Un numero esiguo di studenti si è distinto per l'atteggiamento corretto e collaborativo. La loro frequenza alle attività didattiche è stata sempre continua, rispettosa delle scadenze e degli impegni fissati di comune accordo con i docenti curricolari anche in occasione dell'emergenza epidemiologica (COVID-19), a seguito della quale a partire dal 4 marzo è stata attivata la Didattica a Distanza (D.L. 17/03/2020). Quest'ultima ha rappresentato "l'unica via praticabile" nel contesto attuale, ferma la consapevolezza di "non essere la migliore modalità di mediazione educativa e didattica, in quanto nulla può sostituire il sistema di relazioni umane che si fonda su un rapporto in presenza tra docente e studente". Non è stato semplice né per il corpo docente né per gli alunni abituarsi a questa nuova modalità operativa e in definitiva sin da subito ci si è attivati in primis a costituire gruppi whatsapp, ad inviare per gli alunni materiale e mail sul registro elettronico di "Scuola Next" per mantenere "vivo" il rapporto con i discenti e successivamente è stata creata la piattaforma GSuite per lezioni on line, caricamento di materiale scolastico, assegnazione di verifiche ed esercitazioni in modalità sincrona e asincrona, verifiche orali ecc... Tutto ciò ha permesso al corpo docente di acquisire un "congruo numero" di valutazioni nell'ottica della valutazione finale, non senza tralasciare l'impegno, il senso di responsabilità di ogni allievo e, ovviamente, il rispetto dei tempi e stili di apprendimento di ognuno. I docenti si sono, dunque, attivati per creare un servizio educativo e formativo sempre valido e rispondente ai bisogni di ciascun allievo, come detto, sfruttando le metodologie e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare e interdisciplinare. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti del programma, in quasi tutte le discipline, sono state sintetizzate e semplificate a causa dell'emergenza COVID-19 al fine di consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi della programmazione, più volte rivista e rimodulata. Quest'ultima nel corso dell'anno ha comunque subito, già

prima dell'emergenza, delle "battute d'arresto" e a causa di un calo generale nell'applicazione scolastica e domestica con un inevitabile abbassamento dei risultati e anche a seguito di alcune attività, iniziative organizzate dalla scuola e di altre cui hanno partecipato o organizzato arbitrariamente i ragazzi. Inoltre l'emergenza attuale ha inciso sicuramente sulla psiche degli studenti, creando specie all'inizio un senso di sbandamento, ansia per l'esame finale che prevede un colloquio, senza le due prove scritte come negli anni passati (OM n. 10 del 16 maggio 2020). Il corpo docente ha cercato di infondere serenità, fiducia nei ragazzi, senso di autostima, serietà e li ha spronati a superare il problema del colloquio incitandoli a farsi interrogare anche on line. Il profitto, pertanto, risulta differenziato in relazione alle diverse attitudini degli alunni, alla diligenza e al senso di responsabilità con cui hanno affrontato il lavoro scolastico.

I rapporti con le famiglie non sono mancati e precisamente c'è stato un incontro scuola – famiglia in presenza per il primo quadrimestre in data 4 dicembre 2019. In seguito alla chiusura della scuola i contatti si sono avuti telefonicamente, specie ad opera del Coordinatore che ha cercato di avvisare sempre tempestivamente le famiglie dei ragazzi che dimostravano un impegno carente e un deficitario senso di responsabilità.

La classe ha partecipato, inoltre, nel corso del terzo e quarto anno al progetto di Alternanza Scuola Lavoro (PTCO) presso strutture e aziende del territorio dimostrando un comportamento corretto e professionale. Durante l'anno scolastico, inoltre, gli alunni hanno preso parte attivamente ad eventi mirati all'orientamento organizzati a scuola (THE OSPITALITY COMPANY, Incontro con le forze dell'ordine). Un alunno ha partecipato al progetto "Studio in Puglia4China".

Tali iniziative hanno sicuramente contribuito ad arricchire il patrimonio culturale ed esperienziale dei ragazzi al fine di favorirne l'inserimento armonico nella società prima e nel mondo del lavoro dopo.

8. Percorso formativo

8.1 Metodi

METODI FINO AL 4 MARZO (gestione gruppo classe – metodologie)								METODI DOPO IL 4 MARZO (EMERGENZA COVID-19)				
DISCIPLINA	Lezione frontale	Lezione dialogata	Lavoro di gruppo	Progettazione	Ricerca guidata	Apprendimento per mappe concettuali	Comprensione e codocenza	Gruppi whatsapp	Mail	Piattaforma GSUITE	Video-lezioni on line (modalità sincrona e asincrona)	Verifiche On - line
AREA COMUNE								AREA COMUNE				
Italiano	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Matematica	X	X						X		X	X	X
Lingua straniera Inglese	X	X	X		X			X	X	X	X	X
Scienze Motorie	X	X	X		X			X	X	X	X	X
Religione Cattolica	X	X				X		X	X	X	X	X
AREA DI INDIRIZZO								AREA DI INDIRIZZO				
Diritto e Tec. Amministr.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sc. Cultura Alimentaz.	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Labor..di Enogastronomia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Labor. Di sala e vendite	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X
Lingua straniera Francese	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X

8.2 Mezzi e spazi

FINO AL 4 MARZO (materiali di supporto - strumenti)								DOPO IL 4 MARZO			
DISCIPLINA	Libri di testo	Registratore	Televisore	Laboratori	Strumentazione multimediale	Lavagne interattive	Strutture esterne	Libri di testo	Strumentazione multimediale	Piattaforma GSUITE	Audio e Video - lezioni
AREA COMUNE								AREA COMUNE			
Italiano	X	X		X	X	X		X	X	X	X
Storia	X				X	X		X	X	X	X
Matematica	X							X		X	X
Lingua straniera Inglese	X							X	X	X	X
Scienze Motorie	X						X	X	X	X	X
Religione Cattolica	X				X			X	X	X	X
AREA DI INDIRIZZO								AREA DI INDIRIZZO			
Diritto e Tec. Amministr.	X							X	X	X	X
Sc. Cultura Alimentaz.	X				X			X	X	X	X
Labor.. di Enogastronomia	X			X	X	X		X	X	X	X
Labor. Di Sala e Vendita	X				X	X		X	X	X	X
Lingua straniera Francese	X	X			X	X		X	X	X	X

8.3 Tipologie di verifica

Le tipologie di verifica adottate dal Consiglio di Classe risultano essere le seguenti:

FINO AL 4 MARZO											DOPO IL 4 MARZO
DISCIPLINA	Analisi e commento di un testo	Prova semistrutturata	Relazione	Quesiti a risposta singola	Quesiti a risposta multipla	Esercitazioni di calcolo	Sviluppo di progetti	Esposizione, comprensione testi in lingua	Interrogazioni orali	Trattazione sintetica	VERICHE SCRITTE E ORALI CON PIATTAFORMA GSUITE
AREA COMUNE											AREA COMUNE
Italiano	X		X						X		X
Storia				X					X	X	X
Matematica						X			X	X	X
Lingua stran. Inglese		X		X	X			X	X		X
Scienze Motorie		X		X					X		X
Religione Cattolica	X		X						X	X	X
AREA DI INDIRIZZO											X AREA DI INDIRIZZO
Diritto Tecn.Amministr	X			X		X	X		X	X	X
Sc. Cultura Aliment.		X	X	X	X	X			X	X	X
Labor.. di Enogastronomia		X	X	X	X		X		X		X
Labor. di Sala e Vendita		X	X	X	X				X		X
Lingua stran. Francese	X	X	X	X	X		X	X	X		X

8.4 Interventi per il recupero di carenze registrate alla fine del 1° quadrimestre

	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	L.S. INGLESE	L.S. FRANCESE	DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUTT. RECETT.	SC. CULTURA ALIMENTAZIONE	LAB. DI ENOGASTRONOMIA	LAB. DI SALA E VENDITA
Numero di alunni con carenze	3	2	2	3	1	0	2	2	2
Recupero in itinere Fermo didattico	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Corso di recupero Sportello help									
Patti Formativi									

8.5 Criteri di Valutazione

Per quanto riguarda i criteri di valutazione il Consiglio di Classe si è attenuto al documento deliberato dal Collegio dei Docenti. In particolare nel processo di valutazione finale per ogni studente sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso
- i risultati delle prove e i lavori prodotti
- le osservazioni relative alle competenze trasversali
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative
- la qualità della partecipazione, la frequenza e l'impegno nelle attività di Alternanza Scuola Lavoro

TABELLA DI VALUTAZIONE			
Descrittore	Livelli	Valutazione	Voto
CONOSCENZE Principi, teorie e pratiche, nozioni, nuclei concettuali della disciplina	Assenza di conoscenza, rifiuto di verifica, mancato svolgimento dei compiti assegnati	Gravemente insufficiente	1 - 2
	Pochissime conoscenze		3
	Conoscenze frammentarie, superficiali e incoerenti	Insufficiente	4
	Conoscenze parziali e superficiali	Mediocre	5
	Conoscenze essenziali ma non approfondite	Sufficiente	6
	Conoscenze globalmente complete, coerenti e con approfondimenti settoriali	Discreto	7
	Conoscenze complete, approfondite e coordinate	Buono	8
	Conoscenze complete, approfondite, coordinate ed ampliate	Ottimo	9
	Conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate	Eccellente	10
ABILITA' Applicazione pratica delle conoscenze, abilità pratiche e abilità teoriche	Totale mancanza di applicazione delle conoscenze, rifiuto di verifica o mancato svolgimento dei compiti assegnati	Gravemente insufficiente	1 – 2
	Scarsissima applicazione delle conoscenze		3
	Gravi difficoltà nell'applicazione delle conoscenze ed errori notevoli nell'esecuzione	insufficiente	4
	Applicazione delle conoscenze in compiti semplici e generici, con presenza di errori non gravi	Mediocre	5
	Applicazione genericamente corretta delle conoscenze acquisite ed esecuzione di compiti semplici senza errori significativi	Sufficiente	6
	Esecuzione di compiti complessi ed applicazione corretta di contenuti e procedure senza errori significativi	Discreto	7
	Esecuzione di compiti complessi ed applicazione ordinata, coerente e lineare di contenuti e procedure	Buono	8
	Esecuzione di compiti complessi, applicazione di conoscenze e procedure in nuovi contesti, individuazione di relazioni corrette, organizzazione completa di conoscenze e procedure acquisite	Ottimo	9
Esecuzione autonoma di compiti complessi, applicazione di conoscenze e procedure in nuovi contesti con precisione, individuazione di relazioni articolate ed esaurienti, organizzazione autonoma di conoscenze e procedure senza alcuna incertezza	Eccellente	10	
COMPETENZE Acquisizione consapevole, durevole e	Assenza di organizzazione ed esecuzione delle operazioni basilari della disciplina, rifiuto di verifica o mancato svolgimento dei compiti assegnati	Gravemente insufficiente	1 – 2
	Scarsissima organizzazione nell'esecuzione delle operazioni basilari		3

trasferibile di conoscenze e abilità	della disciplina		
	Gravi difficoltà e disorganicità nell'esecuzione delle operazioni più elementari, notevoli carenze di autonomia e consapevolezza nell'utilizzazione di conoscenze e abilità	insufficiente	4
	Esecuzione generica e superficiale delle operazioni semplici, difficoltà rilevanti nell'esecuzione delle operazioni complesse	Mediocre	5
	Esecuzione di operazioni basilari ed essenziali, ma non approfondite. Esecuzione di operazioni più complesse solo mediante sollecitazioni ed orientamenti esterni	Sufficiente	6
	Esecuzione coerente e consapevole di operazioni non approfondite, parziale autonomia nell'utilizzazione di conoscenze e abilità	Discreto	7
	Esecuzione approfondita, coerente e consapevole di operazioni complesse, padronanza degli strumenti logici ed espressivi pur con qualche incertezza	Buono	8
	Esecuzione organica, autonoma e dinamica di operazioni complesse, ottima padronanza nell'uso degli strumenti espressivi e logici, applicazione coerente del senso critico	Ottimo	9
	Esecuzione completa ed integrata di operazioni molto complesse, uso appropriato, autonomo e personalizzato di molteplici strategie espressive e logiche, applicazione consapevole del senso critico in situazioni differenziate	Eccellente	10

8.6 Attribuzione del credito scolastico e credito formativo

Il credito scolastico è stato attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico (triennio), seguendo le direttive previste dalla normativa.

All'interno della banda di oscillazione, si è attribuito il minimo o il massimo del punteggio in base all'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse o l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative.

Vista la pubblicazione dell'OM n.10 del 16 maggio 2020, concernente gli esami di Stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020, l'articolo 10 della suddetta Ordinanza attribuisce fino a un massimo di 60 punti di cui 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta e 22 per la classe quinta.

Nell'allegato A dell'OM (n.10 del 16 maggio 2020), la prima tabella, intitolata TABELLA A – “Conversione del credito assegnato al termine della classe terza” definisce il credito assegnato al

termine della classe terza, successivamente modificato ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017 e rivisto a seguito dell'attuale Ordinanza.

Allegato A

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

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

Inoltre, nella tabella B dell'OM, la seconda intitolata - "Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta" è riportata la conversione del credito scolastico conseguito nel quarto anno di corso.

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 CREDITI TERZO E QUARTO ANNO

N°	Studenti	Crediti III anno	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Crediti IV anno
1	...omissis...	5	9	10
2	...omissis...	7	11	12
3	...omissis...	5	9	11
4	...omissis...	5	9	10
5	...omissis...	5	9	10
6	...omissis...	5	9	10
7	...omissis...	7	11	12
8	...omissis...	4	8	9
9	...omissis...	5	9	10
10	...omissis...	5	9	9
11	...omissis...	5	9	8
12	...omissis...	6	10	11
13	...omissis...	4	8	9
14	...omissis...	7	11	12
15	...omissis...	7	11	9
16	...omissis...	4	8	10
17	...omissis...	6	10	9
18	...omissis...	5	9	9

Pertanto, per l'anno scolastico in corso il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base della tabella di conversione della somma del credito del terzo e del quarto anno, come previsto dall'OM, e il punteggio del credito scolastico attribuito per il quinto anno nello scrutinio finale applicando, a tale ultimo fine, esclusivamente la prima e l'ultima colonna della tabella di attribuzione del credito scolastico.

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

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Il credito formativo

Il credito formativo, invece, riguarda esperienze acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in attività culturali, artistiche e ricreative, di formazione professionale, di formazione al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Tali esperienze devono esser coerenti con gli obiettivi del corso di studi e qualitativamente rilevanti a giudizio del Consiglio di Classe.

Per ottenerne il riconoscimento è necessario:

- presentare la domanda sul presente modulo;
- presentare attestati e certificazioni in cui sia descritta sinteticamente l'esperienza (deve risultare chiaro che cosa ha fatto l'interessato e in che senso si tratti di attività formativa), ne sia riportata la durata (con la data iniziale, la data finale, il numero di ore complessivo) e la frequenza (periodicità settimanale ecc.);
- presentare una dichiarazione di autocertificazione in caso di attività svolte presso la pubblica amministrazione (enti locali; ospedali ecc.).

ATTIVITA' EXTRASCOLASTICHE ORGANIZZATE ALL'ESTERNO VALIDE AI FINI DEL CREDITO FORMATIVO	Certificazioni esterne di competenze linguistiche nei vari livelli stabiliti Q.C.R. europeo
	Certificazioni esterne delle competenze informatiche (ECDL, ECDL CAD, etc.)
	Vacanze studio all'estero attestate da enti o istituzioni accreditate dal MIUR
	Attività organizzate da Enti e Associazioni: <ul style="list-style-type: none"> - volontariato - corsi di formazione, seminari, cicli di conferenze che prevedano un impegno pari a 25 ore (anche cumulabili) di cui 20 in presenza e almeno 5 autocertificate di attività di studio, corredate da una relazione
	Studio di uno strumento musicale con certificazione del Conservatorio o del docente di riferimento per un tempo non inferiore alle 25 ore
	Attività sportive (partecipazione a gare di livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse federazioni riconosciute dal CONI)
	Conseguimento di brevetti, certificazioni, realizzazione di spettacoli teatrali o affini certificati, per un tempo non inferiore alle 25 ore

8.7 Attività curriculari ed integrative

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno effettuato le seguenti attività integrative:

EVENTO	DATA
THE OSPITALITY COMPANY	20/09/2019
INCONTRO FORMATIVO CON ESPERTI DELLA "GUARDIA DI FINANZA" DI OTRANTO	17/12/2019
INCONTRO FORMATIVO CON ESPERTI DELLA "GUARDIA DI FINANZA" DI OTRANTO	18/02/2020
FORMAZIONE CON ESPERTO ANPAL	22/05/2020

9 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

INTRODUZIONE

La diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro di alta qualità è al cuore delle più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione ed è uno dei pilastri della strategia "Europa 2020" per una crescita intelligente, sostenibile, inclusiva e si è tradotta nel programma "Istruzione e Formazione 2020" (ET 2020).

Nella prospettiva europea emerge l'esigenza di migliorare le abilità funzionali all'occupabilità e alla mobilità sociale, in un'ottica di sempre maggiore inclusività dei sistemi di istruzione e formazione.

Per consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro i sistemi di istruzione e formazione sono chiamati ad assicurare una più agevole transizione dalla scuola al lavoro, attraverso il rafforzamento e l'ampliamento della formazione pratica e la diffusione dell'apprendimento basato sul lavoro, in particolare nel ciclo di istruzione secondaria superiore.

Nel nostro paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti un importante sviluppo nel potenziamento dell'offerta formativa in Alternanza Scuola Lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.

DESTINATARI

Nel corrente anno scolastico 2019-2020, il progetto "La Cucina contemporanea" è rivolto a tutti gli alunni della classe V A – Enogastronomia.

Gli alunni hanno svolto il percorso di Alternanza Scuola Lavoro, come previsto dalla Legge 107/2015, nel secondo biennio e nel 5° anno per un numero di ore pari a 325, così distribuite:

3° anno: 140 ore

4° anno: 160 ore

5° anno: 9/25 ore (Orientamento 2/10, moduli formativi: sala 1/2, cucina 1/3, scienza e cultura dell'alimentazione 2/2, lingua inglese 2/2, incontro domanda/offerta 1/4).

OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'intervento formativo si pone l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato, attraverso un modello formativo che tenga conto dei nuovi processi formativi indicati dalla norma, e che vede l'alternanza scuola-azienda come modello di scambio, di finalità, di obiettivi e di condivisione dei risultati formativi, finalizzando anche l'inserimento dell'alunno nel contesto produttivo.

In particolare il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione, in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi;

- aprire all'esterno il sistema scolastico e avvicinare quindi la scuola e l'impresa;
- realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze – competenze scolastiche e la realtà operativa;
- acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro;
- accrescere la motivazione allo studio;
- guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;
- acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda;
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa;
- rispetto delle regole.

FINALITÀ DEL PROGETTO

- Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro.
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti.
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

ATTIVITÀ

Il progetto prevede attività in aula, attività laboratoriali con esperti e attività in azienda al fine di coniugare l'apprendimento scolastico con il mondo del lavoro utilizzando il learning by doing, I risultati attesi in termini di competenze acquisite e abilità sviluppate mirano alla formazione dello studente come soggetto in possesso di un bagaglio adeguato all'ingresso nel mondo del lavoro ed in linea con il contesto in cui si trova ad agire.

ALUNNI		ORE CLASSE III	STRUTTURA	ORE CLASSE IV	STRUTTURA	TOTALE ORE
1	...omissis...	80/80	Ristorante "Menhir" Minervino di LECCE	58/90	Ristorante "Menhir" Minervino di LECCE	138
2	...omissis...	80	Vestas Srl "Hotel Risorgimento" Lecce	90	Ristorante "Semiserio" di Lecce	170
3	...omissis...	80	Pizzerai Ristorante "Focu meu" - Maglie	90	Pizzerai Ristorante "Focu meu" - Maglie	170
4	...omissis...		Ristorante "Menhir"		Ristorante "Menhir"	

		80	Minervino di LECCE	58	Minervino di LECCE	138
5	...omissis...	80	"Tenuta Montenari" - Castrignano	90	Ristorante "Gusto" Castrignano dei Greci	170
6	...omissis...	80	"Al vecchi molo" - San Foca	90	Ristorante "L'altro Baffo" - Otranto	170
7	...omissis...	80	"Pasticceria Ideal" - Caprarica di Lecce	90	"Pasticceria Ideal" - Caprarica di Lecce	170
8	...omissis...	80	Concordia - Lecce	86	FLAWAL GEST "Alla corte dei celestini" Carmiano	166
9	...omissis...	80	Rstorante "La vera tipica" - Martano	90	Ristorante "La vera tipica" - Martano	170
10	...omissis...	80	Rsitorante Pizzeria "Il ghiottone" - Otranto	90	Bar "Lo scalo 74" - Otranto	170
11	...omissis...	80	"Di Donfrancesco" - Castrì	90	"Di Donfrancesco" - Castrì	170
12	...omissis...	80	Ristorante "La Puteca" Corigliano d'Otranto	90	Ristorante "Pipers" di Corigliano d'Otranto	170
13	...omissis...	80	"Rosticceria Moscara" Galatina	90	Gatronomia "Il gusto" Galatina	170
14	...omissis...	80	"Caseificio Santoro" - Otranto	90	Ristorante braceria "A fuoco lento"Giurdignano	170
15	...omissis...	80	Ristorante "Vizio del Barone" - Caprarica di Lecce	96	Ristorante "Vizio del Barone" Caprarica di Lecce	176
16	...omissis...	80	"Ristorante Goji" - Galatina	90	Ristorante "Anima e cuore" - Galatina	170
17	...omissis...	80	Ristorante "Oltregusto" - Caprarica di Lecce	96	Ristorante "Vizio del Barone" - Caprarica di Lecce	176
18	...omissis...	80	"Joey Bistrò" Maglie	90	Ristorante "Balconcino d'oriente" - Otranto (5)	170

Itinerario d'apprendimento nell'ambito della disciplina

AII.10.1 – LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
AII. 10.2 - STORIA
AII. 10.3 – MATEMATICA
AII. 10.4 - LINGUA STRANIERA INGLESE
AII. 10.5 – SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
AII. 10.6 –INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA
AII. 10.7 - DIRITTO E TECNICHE AMMIN.VE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
AII. 10.8 – SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
AII. 10.9 – LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
AII. 10.10 - LABORATORIO DI SALA E VENDITA
AII. 10.11 - LINGUA STRANIERA FRANCESE
AII. 10.12 – PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
AII. 10.13 – PERCORSI INTERDISCIPLINARI

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.1

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

CLASSE: 5^A Enogastronomia

DOCENTE: Prof.^{ssa} CAZZETTA VALENTINA

LIBRO DI TESTO

“Le occasioni della letteratura 3”

Autori: Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti e Giuseppe Zaccaria

“I concetti base della letteratura” a cura di Daniela De Luca, Chiara Tavella e Simone Terzulli

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.
- Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.
- Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

COMPETENZE

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

ABILITÀ

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

LIVELLI MINIMI

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta
- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall' Unità d' Italia ad oggi, con particolare riferimento agli autori ed alle loro opere più rappresentativi
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DaD)
Unità disciplinare 1 L'età del positivismo e del realismo Il Positivismo e la sua diffusione. Una nuova fiducia nella scienza. La nascita	Unità disciplinare 5 Gabriele D'Annunzio La vita. Le opere: dagli esordi all'estetismo decadente, la produzione ispirata alla letteratura russa, la produzione del superomismo, le opere del periodo francese, l'ultimo D'Annunzio. Il	Ripetizione con la classe degli argomenti svolti.

<p>dell'evoluzionismo. Il Naturalismo e il Verismo. Dal Realismo al Naturalismo. Il Verismo. Unità disciplinare 2 Giovanni Verga e il mondo dei vinti La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica: l'approdo al Verismo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita nella narrativa di Verga. Lettura e analisi di alcune opere: "Rosso Malpelo" (<i>Vita dei campi</i>); "Il ciclo dei vinti" (<i>I "vinti" e la fi umana del progresso</i>), I Malavoglia (<i>Il mondo arcaico e l'irruzione della storia</i>), I Malavoglia (<i>la conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno</i>); "La roba";</p> <p>Unità disciplinare 3 Simbolismo, Estetismo, Decadentismo L'affermarsi di una nuova sensibilità: il superamento del Positivismo, il Simbolismo, l'Estetismo, il Decadentismo. Analisi della lirica "Corrispondenze" di Baudelaire.</p> <p>Unità disciplinare 4 Giovanni Pascoli e la</p>	<p>pensiero e la poetica: dall'influenza carducciana e verista al decadentismo. Lettura e analisi: "La pioggia nel pineto" (da Alcyone).</p> <p>Unità disciplinare 6 La poesia italiana tra ottocento e novecento Malinconia e decadenza in poesia. Il Crepuscolarismo. Le Avanguardie. Il Futurismo. Analisi de "Il bombardamento di Adrianopoli" di F.T. Marinetti (da Zang Tumb Tuuum).</p> <p>Unità disciplinare 7 Il romanzo della crisi Italo Svevo e la figura del l'inetto La vita, le opere e la Coscienza di Zeno. Lettura e analisi dalla "Coscienza di Zeno" di "La profezia di un'apocalisse cosmica";</p> <p>Unità disciplinare 8 Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica. Lettura e analisi di alcuni brani scelti: "Un'arte che scompone il reale" (da L'Umore); "La costruzione della nuova identità e la sua crisi" (da Il Fu Mattia Pascal); "Nessun nome" (da Uno nessuno e Centomila).</p> <p>Unità disciplinare 9 La poesia italiana tra gli anni venti e gli anni cinquanta</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>poetica del fanciullino</p> <p>La vita. Le opere. Le raccolte poetiche. I saggi. Il pensiero e la poetica: Fra umanitarismo e nazionalismo, una nuova poetica, temi motivi e simboli, l'innovazione stilistica. Pascoli e la poesia italiana del Novecento.</p> <p>Analisi dei testi poetici: "X Agosto," "L'assiuolo", "Temporale", "Lampo" (da Myricae); "Il gelsomino notturno" (da I Canti di Castelvecchio); dal saggio "Il fanciullino": "Una poetica decadente".</p>	<p>L'Ermetismo. Eugenio Montale.</p> <p>Analisi dei testi poetici</p> <p>"Merigiare pallido e assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato" (da Ossi di seppia).</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

L'attività in classe si è basata sull'utilizzo di diverse strategie didattiche scandite in due diversi momenti dell'anno scolastico. Infatti fino al 4 marzo la lezione frontale è stata affiancata dalla lezione partecipata che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti soprattutto nei momenti di rielaborazione delle nozioni. La lettura e l'analisi dei documenti hanno costituito un momento di decodifica che ha permesso allo studente di ricavare, anche autonomamente, una chiave di lettura del testo, avviando un processo di apprendimento che ha portato l'alunno verso una produzione anche autonoma su argomenti affrontati ed una personale rielaborazione critica. L'attività di recupero, fatta in itinere, è stata svolta in fase pre-verifica e post-verifica mediante esercizi mirati. I mezzi utilizzati sono stati i libri di testo integrati da fotocopie, mappe concettuali, sintesi e materiale tratto da riviste, internet, laboratorio. L'attività educativo-didattica dopo il 4 marzo, a seguito dell'emergenza COVID-19, si è svolta secondo i principi della DAD). Quest'ultima ha rappresentato "l'unica via praticabile" nel contesto attuale. Non è stato semplice né per il corpo docente né per gli alunni abituarsi a questa nuova modalità operativa e in definitiva sin da subito ci si è attivati in primis a costituire gruppi whatsapp, ad inviare materiale e mail sul registro elettronico (Scuola Next) per mantenere "vivo" il rapporto con i discenti e successivamente è stata creata la piattaforma GSuite per lezioni online, caricamento di materiale scolastico, assegnazione di verifiche ed esercitazioni in modalità sincrona e asincrona, verifiche orali ecc... Tutto ciò al fine di acquisire un "congruo numero" di valutazioni in vista della valutazione finale, non senza tralasciare l'impegno, il senso di responsabilità di ogni allievo e ovviamente il rispetto dei tempi e stili di apprendimento di ognuno. I contenuti di italiano e storia sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti del programma sono state sintetizzate e semplificate a causa dell'emergenza COVID-19, come detto, al fine di consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi della programmazione, più volte

rivista e rimodulata. Il profitto, pertanto, è risultato essere differente in relazione alle diverse attitudini degli alunni e alla diligenza con cui hanno affrontato il lavoro scolastico prime e dopo l'emergenza. La classe, non omogenea per capacità e partecipazione al lavoro scolastico in presenza e online, ha raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente. In particolare vi sono alunni, una minoranza, che hanno migliorato le loro capacità raggiungendo dei buoni risultati, altri invece, i più, sulla sufficienza o comunque di poco oltre questa soglia, mentre un numero esiguo quasi intorno alla stessa. Sul piano socio-affettivo non si sono evidenziati comportamenti negativi, in quanto gli allievi sono riusciti ad instaurare rapporti positivi con i compagni e i docenti.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.2

DISCIPLINA: STORIA

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof.^{ssa} CAZZETTA VALENTINA

LIBRO DI TESTO

Storia aperta 3. Il Novecento e il mondo attuale

Autori: AA.VV.

Ed. Sansoni per la scuola

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale;
- limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi globalizzazione.
- Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.

COMPETENZE

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e

problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.

LIVELLI MINIMI

- Conoscere i fondamentali fatti storici.
- Ricercare gli elementi richiesti servendosi anche di mappe concettuali.
- Comprendere ed utilizzare i termini del lessico specifico.
 - Produrre un testo espositivo con le informazioni di carattere storico richieste.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 <small>(DAD attivata in seguito all’emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)</small>	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
<p>Unità disciplinare 1 La società di massa Che cos’è la società di massa. Il dibattito politico e sociale. Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo.</p> <p>Unità disciplinare 2 L’età giolittiana I caratteri dell’età giolittiana. Il doppio voto di Giolitti. Tra successi e sconfitte.</p> <p>Unità disciplinare 3 La prima guerra mondiale Cause e inizio della guerra. L’Italia in guerra. La grande guerra. I trattati di pace.</p> <p>Unità disciplinare 4 Il primo dopoguerra I problemi del dopoguerra. Il biennio rosso. Dittature, democrazie e razionalismi.</p> <p>Unità disciplinare 5 La crisi del 1929 Gli “anni ruggenti”, Il Big Crash. Roosevelt e il New Deal.</p>	<p>Unità disciplinare 6 L’Italia tra le due guerre: il fascismo La crisi del dopoguerra. Il biennio rosso in Italia. Mussolini alla conquista del potere. L’Italia fascista. La politica estera. L’Italia antifascista.</p> <p>Unità disciplinare 7 La rivoluzione russa L’impero russo nel XIX secolo. Le tre rivoluzioni. La nascita dell’URSS. L’URSS di Italia.</p> <p>Unità disciplinare 8 La Germania tra le due guerre: il nazismo La repubblica di Weimar. La fine della repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich.</p>	<p>Unità disciplinare 9 La seconda guerra mondiale Crisi e tensioni internazionali. La vigilia della guerra mondiale. 1939/1940: La “guerra lampo”. 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942/1943: la svolta. 1944/1945: la vittoria degli Alleati. La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.</p>

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

L'attività in classe si è basata sull'utilizzo di diverse strategie didattiche scandite in due diversi momenti dell'anno scolastico. Infatti fino al 4 marzo la lezione frontale è stata affiancata dalla lezione partecipata che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti soprattutto nei momenti di rielaborazione delle nozioni. La lettura e l'analisi dei documenti storici hanno costituito un momento di decodifica che ha permesso allo studente di ricavare, anche autonomamente, una chiave di lettura del testo, avviando un processo di apprendimento che ha portato l'alunno verso una produzione anche autonoma su argomenti affrontati ed una personale rielaborazione critica. L'attività di recupero, fatta in itinere, è stata svolta in fase pre-verifica e post-verifica mediante esercizi mirati. I mezzi utilizzati sono stati i libri di testo integrati da fotocopie, mappe concettuali, sintesi e materiale tratto da riviste, internet, laboratorio. L'attività educativo-didattica dopo il 4 marzo, a seguito dell'emergenza COVID-19, si è svolta secondo i principi della DaD). Quest'ultima ha rappresentato "l'unica via praticabile" nel contesto attuale. Non è stato semplice né per il corpo docente né per gli alunni abituarsi a questa nuova modalità operativa e in definitiva sin da subito ci si è attivati in primis a costituire gruppi whatsapp, ad inviare materiale e mail sul registro elettronico (Scuola Next) per mantenere "vivo" il rapporto con i discenti e successivamente è stata creata la piattaforma GSuite per lezioni online, caricamento di materiale scolastico, assegnazione di verifiche ed esercitazioni in modalità sincrona e asincrona, verifiche orali ecc... Tutto ciò al fine di acquisire un "congruo numero" di valutazioni in vista della valutazione finale, non senza tralasciare l'impegno, il senso di responsabilità di ogni allievo e ovviamente il rispetto dei tempi e stili di apprendimento di ognuno. I contenuti di italiano e storia sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti del programma sono state sintetizzate e semplificate a causa dell'emergenza COVID-19, come detto, al fine di consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi della programmazione, più volte rivista e rimodulata. Il profitto, pertanto, è risultato essere differente in relazione alle diverse attitudini degli alunni e alla diligenza con cui hanno affrontato il lavoro scolastico prima e dopo l'emergenza. La classe, non omogenea per capacità e partecipazione al lavoro scolastico in presenza e online, ha raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente. In particolare vi sono alunni, una minoranza, che hanno migliorato le loro capacità raggiungendo dei buoni risultati, altri invece, i più, sulla sufficienza o comunque di poco oltre questa soglia, mentre un numero esiguo quasi intorno alla stessa. Sul piano socio-affettivo non si sono evidenziati comportamenti negativi, in quanto gli allievi sono riusciti ad instaurare rapporti positivi con i compagni e i docenti.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.3

DISCIPLINA: MATEMATICA

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof.ssa MARTANO MARISTELLA

LIBRO DI TESTO

L.SASSO – La Matematica a Colori – edizione Gialla - Vol. 4 e 5 – Petrini

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di derivata di una funzione, le principali regole di derivazione e le varie fasi dello studio di una funzione. Riconoscere i punti di massimo e minimo relativo di una funzione.
- Conoscere la relazione tra l'operazione di derivata e quella di integrale
- Conoscere il concetto di primitiva, la definizione di integrale, le tecniche di calcolo degli integrali indefiniti e definiti.
- Conoscere la differenza tra disposizioni, permutazioni e combinazioni
- Conoscere i vari modi per determinare la probabilità.
- Conoscere il concetto di variabile casuale discreta e continua.

COMPETENZE

- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare strategie per la soluzione di problemi.
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e del calcolo integrale nella descrizione e modellizzazione dei fenomeni di varia natura.
- Utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Individuare il modello adeguato a risolvere un problema di conteggio.
- Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli.

ABILITÀ

- Calcolare la derivata di una funzione.
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di semplici funzioni.

- Applicare il calcolo integrale al calcolo di aree.
- Calcolare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, anche utilizzando le regole del calcolo combinatorio.
- Analizzare i vari tipi di eventi e calcolare le probabilità ad essi associate.

LIVELLI MINIMI

Conoscere ed applicare le regole di derivazione per le funzioni razionali intere e fratte.

Conoscere la definizione di funzione primitiva e di integrale indefinito.

Calcolare integrali di funzioni razionali intere.

Conoscere la differenza tra disposizioni, permutazioni e combinazioni ed applicarla alla soluzione di semplici esercizi.

Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica utilizzando anche i concetti di eventi indipendenti ed eventi incompatibili.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
Calcolo differenziale	Calcolo della probabilità.	Ripasso e approfondimento guidato
Massimi e minimi di funzioni	Ripasso e approfondimento guidato della teoria del calcolo combinatorio.	Del calcolo differenziale e del calcolo integrale
Problemi di ottimizzazione		
Calcolo integrale		
Calcolo combinatorio		
Introduzione al calcolo della probabilità		

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Gli argomenti sono stati trattati mediante lezioni frontali e dialogate, privilegiando il più possibile l'aspetto intuitivo e quello grafico piuttosto che quello teorico. La trattazione generale degli argomenti è stata essenziale e mirata alla comprensione e all'importanza del concetto di base.

Si è privilegiata l'applicazione dei procedimenti risolutivi in semplici esercizi alla loro trattazione puramente teorica. Gli studenti sono stati sollecitati ad esprimersi e comunicare in un linguaggio semplice ma chiaro e preciso, avvalendosi anche di simboli e rappresentazioni grafiche.

Dal 5 marzo sono state proposte videolezioni da youtube e successivamente lezioni in videoconferenza, nelle quali si è cercato di riprodurre lo stile adottato nella didattica in presenza.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.4

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA INGLESE

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof. LAURIA CALOGERO

LIBRO DI TESTO

Autore: Dilva Cristofoli, Laura Garbero, Emily Jordan

Titolo: CATERING@SCHOOL

Editrice: David Bell Publishing / Il Capitello

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strategie compensative nell'interazione orale.
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.
- Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
- Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.

ABILITÀ

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la

sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.

- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.
- Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.

COMPETENZE

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. __

-

LIVELLI MINIMI

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
MODULE 1 What You Eat and How MODULE 2 In the Kitchen & on the Table	MODULE 4 Quench Your Thirst	Revision Written and Oral Tests.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

L'attività in classe è stata svolta prevalentemente in lingua straniera. Le spiegazioni dei vari argomenti sono state attuate con procedure didattiche diverse; la lezione frontale è stata affiancata dalla lezione partecipata, che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti, soprattutto nei momenti di rielaborazione delle nozioni. La lettura dei documenti ha costituito un momento di decodifica che ha permesso allo studente di ricavare, anche autonomamente, una chiave di lettura del testo, avviando un processo di apprendimento che ha portato l'alunno verso una produzione anche autonoma, ma sempre su argomenti affrontati. L'attività di recupero, fatta in itinere, è stata svolta in fase pre-verifica e post-verifica mediante esercizi mirati. I mezzi utilizzati sono stati i libri di testo integrati da fotocopie e materiale tratto da riviste, internet, laboratorio. La valutazione finale si è basata non solo nell'accertamento delle conoscenze acquisite, nella capacità e nelle competenze legate ad un corretto uso della lingua, ma ha tenuto conto anche dell'impegno personale e della partecipazione dello studente all'attività didattica in classe e a quella a distanza, tenendo anche presente soprattutto la situazione di difficoltà creata dal Covid-19.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.5

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof. PICCINNO FRANCESCO

LIBRO DI TESTO

Titolo: Sullo Sport

Autori: Del Nista, Parker, Tasselli

Editore: G. D'Anna

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Cinesiologia e meccanica articolare.
- Regole e fondamentali degli sport principali.
- Come sostenere o ripristinare le funzioni vitali.
- Il codice comportamentale del primo soccorso.
- Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni.

COMPETENZE

- Padronanza dei movimenti di base
- Praticare consapevolmente le tecniche e le regole di alcuni sport scolastici.
- Saper individuare e mettere in pratica la giusta procedura in specifiche situazioni di emergenza
- Saper intervenire in casi di emergenza.

ABILITÀ

- Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti.
- Riconduurre una situazione nuova a schemi motori noti.
- Elaborare risposte motorie efficaci in situazioni determinate.
- Consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi.

LIVELLI MINIMI

- Utilizzare un linguaggio tecnico semplice.
- Saper eseguire una semplice sequenza motoria.

- Conoscere gli aspetti essenziali degli argomenti più importanti.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
<p>Cinesiologia muscolare:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. i movimenti del busto 2. i movimenti dell'arto superiore 3. i movimenti dell'arto inferiore <p>Esercizi per il miglioramento della capacità aerobica; walking.</p> <p>Per allenare la coordinazione. I diversi tipi di equilibrio. Muscoli e movimento.</p>	<p>L'alcol e i suoi effetti; l'alcol e i giovani; l'alcol e la guida. Conseguenze del bullismo. Lo sport, un sano confronto per crescere bene. Dimagrire correttamente. L'alimentazione dello sportivo.</p>	<p>Ritmo e movimento. Rispetto e cura dell'ambiente. I movimenti fondamentali. All'aperto in sicurezza.</p>

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

La classe non è omogenea sia dal punto di vista comportamentale che del profitto. Infatti solo un ristretto gruppo di alunni ha raggiunto una buona padronanza motoria, utilizza una terminologia specifica ed è in grado di eseguire combinazioni motorie sempre più complesse; la maggior parte invece si esprime utilizzando una motricità povera e non ha ancora ben consolidato gli schemi motori di base.

Dal punto di vista comportamentale un elevato numero di alunni dimostra senso civico, interesse e partecipazione alle attività proposte; un piccolo gruppo, invece, dimostra scarso interesse e fatica ad accettare e rispettare le regole della convivenza civile.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.6

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof.^{ssa} MELELEO GRAZIA

LIBRO DI TESTO

Autore: M. Contadini – Itinerari di IRC – Edit. Il Capitello

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

COMPETENZE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

CONOSCENZE

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondante per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

ABILITÀ

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e della affettività e la lettura che ne dà il

cristianesimo;

- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
La religione nella contemporaneità. Fede-scienza si incontrano. L'esistenza umana come ricerca di senso. La dimensione morale della persona. Lo sviluppo del giudizio morale. I comandamenti. Le beatitudini come proposta di vita	Le grandi religioni nel mondo. U.D.: Alimentazione nella religione: -cucina cristiana -cucina ebraica -cucina islamica -cucina orientale	U.D.: Costruire il futuro: -la difficile conquista della pace; -la pena di morte; -la giustizia sociale; -lo sviluppo sostenibile; -la crisi ambientale; -che cos'è la bioetica.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

L'attività in classe è stata svolta con procedure didattiche diverse. Lo studente è stato indirizzato ad acquisire e interpretare criticamente ciò che ha appreso durante le lezioni, riuscendo a operare una valida distinzione tra fatti ed opinioni. La classe, nel complesso responsabile, ha risposto alle varie attività con interesse e partecipazione. Gran parte degli studenti ha mostrato un impegno ed interesse adeguati alle loro capacità raggiungendo in maniera soddisfacente gli obiettivi prefissati. Le esperienze condivise hanno permesso di rafforzare i legami tra gli alunni e li hanno portati ad assumere atteggiamenti di collaborazione ed accoglienza.

Nel periodo soggetto alla D.A.D. gli alunni, pur se con qualche difficoltà, hanno, tuttavia, cercato di adeguarsi chi più chi meno, alla nuova tipologia di lavoro.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.7

DISCIPLINA: DIRITTO E TECN. AMMINISTR. DELLA STRUTT. RICETT.

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof. IERVOGLINI ANTONIO

LIBRO DI TESTO

Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica.

Quinto anno

Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Individuare i fattori che determinano la qualità del servizio Utilizzare le principali forme di contratto aziendale	I fattori che determinano la qualità del servizio. Le principali certificazioni di qualità. I principali contratti delle aziende enogastronomiche
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Utilizzo dei social media e di altre applicazioni	Conoscenza dei vantaggi dell'outsourcing Conoscenza del ciclo Cliente
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	Costruzione di un semplice piano di marketing	Elementi del marketing mix e del piano di Marketing
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Individuazione degli elementi specifici per lo specifico marketing di settore	Vari tipi di marketing
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Schema di un piano HACCP	Organi di controllo della Qualità HACCP
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la	Lettura di un bilancio Analisi di un bilancio riclassificato	Bilancio d'esercizio e sue parti Adempimenti connessi al bilancio

produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Scelta finanziamenti Costruzione budget economico e calcolo scostamenti	Principali indici di bilancio Fonti di finanziamento e caratteristiche Vari tipi di budget
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Predisposizione menù equilibrati	Organi di controllo e gestione della qualità
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Controllo dei costi	Costi e ricavi nella produzione enogastronomica Calcolo prezzo Remunerativo
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Accordi tra imprese del settore turistico-ristorativo	Creazione di prodotti enogastronomici per i diversi target di clienti
<p>OBIETTIVI MINIMI:</p> <p>Definizione delle competenze, delle abilità/capacità sia di tipo cognitivo che pratico e delle conoscenze teoriche e pratiche delle programmazioni personalizzate</p>		

<p align="center">PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020</p>		
<p align="center">Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020</p>	<p align="center">Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020</p> <p align="center">(DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)</p>	<p align="center">CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)</p>
<p>UDA Il bilancio d'esercizio</p> <p>UDA Analisi del bilancio</p> <p>UDA Le risorse finanziarie</p> <p>UDA Analisi delle fonti di finanziamento</p> <p>UDA La programmazione Aziendale</p> <p>UDA Il budget nelle imprese ristorative</p>	<p>UDA Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie</p> <p>UDA La disciplina dei contratti di settore</p>	<p>UDA L'impresa e i clienti</p> <p>UDA Il marketing</p> <p>UDA Il marketing strategico e operativo</p>

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

La classe non risulta omogenea in termini di conoscenze, abilità e competenze, anche in seguito all'inserimento di nuovi alunni al quinto anno. Nel corso del triennio si sono delineate delle fasce diverse in termini di risultati conseguiti. Lo scarto di rendimento tra le diverse fasce è dovuto in particolare alla differente capacità di applicazione pratica degli argomenti studiati e di impegno nello studio domestico. Nell'ultimo anno si è rilevato un calo generale nella partecipazione all'attività didattica con un conseguente calo del profitto. Solo pochi alunni hanno compensato l'inadeguato impegno domestico con una maggiore partecipazione alle attività svolte in aula. Alla fine del I° Quadrimestre sono state registrate delle insufficienze che sono state solo in parte recuperate. Si è resa necessaria una continua attività di recupero in itinere per la difficoltà nell'applicazione pratica delle conoscenze acquisite. Ciò ha rallentato lo svolgimento delle attività programmate e la necessità di agire su livelli molto diversi in termini di risultati attesi.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.8

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof.ssa IMPERIALE ANNAMARIA

LIBRO DI TESTO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5°anno

**Autore: A. Machado
Poseidonia Scuola**

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (per Cittadinanza e Costituzione: diritto alla libertà di culto)
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (per Cittadinanza e Costituzione: diritto alla salute, Art. 32)
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione (per cittadinanza e costituzione: diritto alla salute "l'allergia dei panettieri")
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di Tossinfezioni
- Certificazione di Qualità e sistema HACCP (per cittadinanza e Costituzione: Reg. CE n.178/2002 principi generali della legislazione alimentare; Reg. CE n. 852/2004, sistema HACCP)

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, chimico-fisico e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze nel settore di riferimento
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Redigere un piano HACCP (gestione dei CCP)

LIVELLI MINIMI

- Principali regole igieniche e sistema HACCP
- Marchi di qualità degli alimenti
- Caratteristiche di un piatto della dieta mediterranea
- Microrganismi responsabili di tossinfezioni
- Principali allergie e intolleranze alimentari
- Lettura dell'etichetta e riconoscimento di qualche additivo

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ.n.214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
-Sicurezza e tecnologie alimentari: conservazione e cottura; sicurezza e qualità alimentari -Bisogni di energia e nutrienti (LARN), peso teorico -L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni; nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età, stili alimentari e diete (d. Mediterranea e vegetariana, dieta nello sport) -Alimentazione e ristorazione collettiva -La dieta nelle principali patologie: malattie cardio-vascolari	-La dieta nelle principali patologie: malattie metaboliche diabete, obesità -Allergie e intolleranze alimentari -Alimentazione e tumori -Disturbi alimentari: anoressia e bulimia	-Modulo 4(libro di testo) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare -Contaminazione fisico-chimica degli alimenti -Contaminazione biologica -Tossinfezioni -Additivi alimentari -Sistema HACCP e certificazioni di qualità

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

L'attività didattica è stata svolta con procedure diverse, le metodologie impiegate sono state: lezioni frontali, lezioni dialogate, dibattiti, discussioni e/o verifiche guidate; attività di recupero verso gli alunni in difficoltà d'apprendimento con semplificazioni dei temi proposti, schemi grafici.

I mezzi utilizzati sono stati: il libro di testo (A. Machado, 5° anno), fotocopie per le verifiche scritte, tabelle nutrizionali. Dal 5 marzo 2020 fino al termine dell'anno scolastico è stata attivata la DAD, con una rimodulazione e sintesi dei contenuti programmati e utilizzazione di vari strumenti di comunicazione con gli allievi: gruppi WhatsApp, mail, registro elettronico, piattaforma G Suite.

La valutazione finale si è basata non solo sull'accertamento delle conoscenze, capacità e competenze acquisite ma ha tenuto conto anche dell'impegno, della partecipazione all'attività didattica e dei progressi dello studente, rispetto alla situazione di partenza.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.9

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof. DE MAGLIE VINCENZO

LIBRO DI TESTO

Cucina gourmet plus

Autore: Paolo Gentili

Edizione Calderini

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Conosce i principali fattori che stanno portando cambiamenti nelle abitudini alimentari;
- Le principali tendenze degli stili alimentari attuali;
- Le tendenze del mercato nel consumo dei pasti fuori casa e della cucina con i suoi fattori caratterizzanti;
- Classifica i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione;
- Conosce le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti;
- Conosce le peculiarità dei menu di ristorazione sociale;
- Conosce le linee guida delle caratteristiche tecniche di un impianto di cucina;
- Conosce l'evoluzione delle normative sulla sicurezza sul lavoro e gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore;
- I sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio;
- Classifica i prodotti in base al livello di lavorazione;
- Gli elementi principali del servizio di approvvigionamento e la gestione della merce dall'ordinazione fino all'utilizzazione;
- Le caratteristiche del Catering e del banqueting.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienze turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, La normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.

ABILITÀ

- Individuare le componenti culturali della gastronomia;
- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale;
- Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali;
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità;
- Organizzare degustazioni di prodotti;
- Riconoscere il ruolo del menu;
- Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu;
- Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti;
- Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

LIVELLI MINIMI

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le norme vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- 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; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**PROSPETTO SINTETICO
DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020**

<p align="center">Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020</p>	<p align="center">Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID 2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)</p>	<p align="center">CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • I grandi gastronomi del passato e del presente • Gastronomia e società (Cittadinanza e costituzione) • Il mercato enogastronomico: Tipologie di servizio; Il Catering industriale; La ristorazione commerciale; Le prospettive del mercato enogastronomico. • La gastronomia regionale italiana; La gastronomia nel mondo. • La cucina innovativa • I prodotti alimentari: Le gamme dei prodotti; Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici; I prodotti di terza gamma: congelati e surgelati. • Approvvigionamento e gestione della merce • L'organizzazione dell'impianto di cucina: tipologie di impianto, Distribuzione con legame differito; 	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione dell'impianto di cucina: I nuovi modelli organizzativi; La cucina cook & chill; La cucina sottovuoto; La cucina d'assemblaggio • L'organizzazione del lavoro di cucina: Per un'organizzazione razionale del lavoro; L'organizzazione della produzione "per regole"; Programmazione della produzione e della distribuzione. • Il menu e la politica dei prezzi • Il banqueting e i servizi esterni: – Definizione del servizio – L'organizzazione gestionale 	<ul style="list-style-type: none"> • I banqueting e i servizi esterni: L'organizzazione operativa Sicurezza e tutela sul lavoro (Cittadinanza e costituzione)

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

L'approccio ai vari argomenti è stato semplificato ma sono state necessarie lezioni di ripasso e recupero svolte in itinere per colmare lacune dovute soprattutto allo studio saltuario di alcuni alunni. Nell'attività di recupero la lezione frontale e di laboratorio è stata sostituita, causa forza maggiore, dalle varie metodologie di didattica a distanza, questo inizialmente non è stato facile ma con l'impegno da parte di tutti alla fine è stato accettato e recepito in egual modo.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.10

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof. RISOLO ANTONIO

LIBRO DI TESTO

TITOLO DELL'OPERA: Sala – Bar e Vendita

CASA EDITRICE: Hoepli

AUTORE: Oscar Galeazzi

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE

CONOSCENZE

- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro
- Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.
- I distillati e i liquori e relativo servizio.
- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.
- Principi di organizzazione aziendale.
- La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.
- La produzione e la classificazione di vino
- L'analisi organolettica del vino
- Enologia e abbinamento cibo – vino.
- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la

produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico

ALIBITÀ

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.
- Bevande alcoliche e non, cocktail, coppe e long drink.
- Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
- Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- Possedere con sicurezza i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.

LIVELLI MINIMI

- Applicare le norme vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti,
- Saper illustrare all'ospite la lista dei vini e le caratteristiche organolettiche dei principali vini italiani;
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- Saper indicare le caratteristiche delle principali bevande in uso al bar.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID 2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)
SICUREZZA (CITTADINANZA E COSTITUZIONE): <ul style="list-style-type: none">• Sicurezza sul lavoro;• Pericoli sul lavoro;	LA DEGUSTAZIONE DEL VINO-ABBINAMENTO CIBO- VINO;	DISTILLAZIONE, ACQUAVITI E LIQUORI:

<ul style="list-style-type: none"> • HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare <p>GESTIONE DEGLI ACQUISTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Acquisti ed economato; •Approvvigionamento e fornitori; •Tipologie di prodotti; •Magazzino e scorte; •Acquisto del vino; •Rete e impresa. <p>I MENU- COSTI E PREZZI DI VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione menu • I costi, i ricarichi, il prezzo di vendita <p>VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI (CITTADINANZA E COSTITUZIONE):</p> <ul style="list-style-type: none"> •La tipicità come elemento strategico; •Che cos'è il prodotto tipico; 	<p>REGIONI: PRODOTTI TIPICI CUCINA E VINI;</p> <p>il valore del prodotto tipico;</p> <ul style="list-style-type: none"> •Forze e debolezze dei prodotti tipici; •I marchi di tutela dei prodotti. <p>I Prodotti regionali e salentini</p> <p>LA DISTILLAZIONE, ACQUEVITI E LIQUORI</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Grappa; •Whisky e Vodka; •Rum, Gin e Tequila; •Acquaviti di frutta e d'uva; •Calvados; •Liquori.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

Le spiegazioni dei vari argomenti sono state attuate in particolar modo con lezione frontale ed è stata affiancata: dalla lezione partecipata che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti soprattutto nei momenti di rielaborazione delle nozioni, con particolare riferimento ad attività individuali e partecipate, attraverso relazioni, schede di approfondimento ed elaborati. L'attività di recupero, fatta in itinere, è stata svolta attraverso esercizi mirati. I mezzi utilizzati sono stati i libri di testo integrati da fotocopie e materiale tratto da internet, schede di power point. La didattica a distanza svolta ed attivata da subito è stata improntata attraverso il Registro elettronico caricando in bacheca materiale didattico (schede, link di navigazione, video, test per lo studio, relazioni e riassunti, email e comunicazione diretta con alunni(correzione elaborati tramite posta elettronica) Test on line. aule virtuali di Google Suite for education, video lezioni attraverso gmeet.. La valutazione finale si è basata non solo nell'accertamento delle conoscenze acquisite, nella capacità e nelle competenze legate al settore enogastronomico, ma ha tenuto conto anche dell'impegno personale e della partecipazione dello studente all'attività didattica soprattutto durante la didattica on line nel periodo di pandemia COVID-19.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 10.11

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA FRANCESE

CLASSE: 5^A A Enogastronomia

DOCENTE: Prof.^{ssa} CARIDDI DIANA LAURA

LIBRI DI TESTO

“Gourmet Oenogastronomie” di Christine Duvallier Eli.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprensione orale	Comprendere il significato essenziale di semplici testi orali relativi ad ambiti di interesse generale o professionale	Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana/ Lessico di base del linguaggio settoriale e comprensione dei nuclei tematici principali di ciascun modulo
Comprensione scritta	Comprendere il significato essenziale di semplici testi scritti relativi ad ambiti di interesse generale/quotidiano o professionale	Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana/ Lessico di base del linguaggio settoriale e comprensione dei nuclei tematici principali di ciascun modulo
Produzione orale	Esprimere oralmente un'idea, un pensiero, un tema con l'aiuto di una scaletta o una mappa concettuale relativi ad ambiti di interesse generale/quotidiano o professionale.	Grammatica e lessico funzionale alla comprensione e produzione di testi relativi alla vita quotidiana e al tempo libero/ o al contesto professionale/settoriale di riferimento
Produzione scritta	Produrre brevi testi di vario tipo e in relazione a scopi comunicativi di carattere quotidiano o professionale	Grammatica e lessico funzionale alla comprensione e produzione di testi relativi alla vita quotidiana e al tempo libero/ o al contesto professionale/settoriale di riferimento

<p>Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020</p>	<p>Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID-2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)</p>	<p>CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO COMPRESO tra il 16 maggio e il 10 giugno (in modalità DAD)</p>
<p>MODULE 6 La Sécurité et l'alimentation Santé et sécurité -HACCP -Les sept principes de l'HACCP -La maîtrise des points critiques Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires -Les risques et les mesures preventives contre la contamination des aliments</p> <p>Régimes et nutrition -Les aliments bons pour la santé -Les aliments biologiques et les OGM Le régime méditerranéen -Les allergies et les intolerances alimentaires -Le régime alimentaire pour coeliaque Les régimes alternatifs :macrobiotique et végétarien . -Les troubles du comportement alimentaire</p>	<p>MODULE 7 Postuler un emploi Les métiers de la restauration -Comment devenir barman, serveur et sommelier -Comment devenir directeur de la restauration</p> <p>Trouver un travail -Le CV -La lettre de motivation -Les offres d'emploi -L'entretien d'embauche</p> <p>Dossier -Les traditions culinaires- -La cuisine française:traditions et fêtes -La cuisine de la francophonie: traditions et fêtes -Les festivals gastronomiques-</p>	<p>-Paris multiculturel -Les plats français de tous les horizons. -Quelques recettes de plats typiques français-</p>

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

L'attività in classe è stata svolta prevalentemente in lingua straniera; per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è privilegiato l'approccio comunicativo, lo sviluppo delle attività di base, il lavoro individuale. L'attività di brainstorming ha incoraggiato nella produzione orale e scritta anche gli alunni più insicuri.

Dopo lo scrutinio del primo quadrimestre gli alunni sono stati impegnati in attività di recupero in itinere che hanno consentito di colmare le lacune pregresse e acquisire una maggiore padronanza della disciplina.

11. Elenco degli argomenti per il colloquio

(Articolo 17 Comma 1, a)

- La dieta Mediterranea (alimenti, piramide della dieta Mediterranea). Proponi un menù mediterraneo ed esegui una valutazione calorico- nutrizionale di una sola “ricetta”.
- “Il pericolo biologico” nella filiera alimentare (contaminazioni primarie, secondarie, contaminazioni crociate). Principali microrganismi e relative tossinfezioni. Igiene del personale, igiene degli alimenti (HACCP).
- BURRATA....: allergie e intolleranze (differenze) ... intolleranza al lattosio (altre intolleranze favismo, cereali) in particolare “la celiachia”: diete speciali nella ristorazione collettiva. Indica un primo piatto o un dessert per un bambino celiaco in una mensa scolastica, quali sono le corrette procedure che devi mettere in atto per la produzione e la somministrazione.
- "La celiachia": Diete speciali nella ristorazione collettiva (mensa scolastica). Indica un menù (primo, secondo e contorno, dessert o frutta) adatto ad un bambino celiaco: quali sono le corrette procedure che devi mettere in atto per la produzione e la somministrazione?
- Km 0 e filiera corta. Stili alimentari.
- Dieta vegetariana e vegana (alimenti). Proponi una “ricetta” (secondo piatto), per un cliente vegetariano o vegano.
- Allergie e intolleranze: intolleranza al lattosio. Proponi un primo piatto per un cliente intollerante al lattosio.
- Dieta equilibrata nell'adolescente (n° di pasti giornalieri, % caloriche dei macronutrienti - menù pasta al pomodoro
- La dieta mediterranea. Ricetta le Orecchiette con le cime di rapa.
- Dieta equilibrata nell'adolescente (n° di pasti giornalieri, % caloriche dei Macronutrienti): la mensa scolastica
- Tipologie di ristorazione. La ristorazione di servizio o collettiva (organizzazione del lavoro). Caratteristiche nutrizionali-caloriche dei menù nella ristorazione collettiva (mense).

12. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano come richiesto dall'art. 9 (documento del consiglio di classe) dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 comma 1 lettera b. e lettera a. dell'art. 17 (articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020

TESTI ESTRAPOLATI DALLE OPERE DEGLI AUTORI STUDIATI

Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti, Giuseppe Zaccaria - Le occasioni della letteratura Vol. 3

G. VERGA

da Vita dei campi "*Rosso Malpelo*" pag.101;

da I Malavoglia "*I vinti e la fiumana del progresso*" pag.116;

da I Malavoglia "*Il mondo arcaico e l'irruzione della storia*" pag.124

I Malavoglia "*La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno*" pag.132

"*La roba*" pag. 137

C. BAUDELAIRE

da I fiori del male "*Corrispondenze*" pag.192

G. PASCOLI

dal saggio Il fanciullino "*Una poetica decadente*" pag.287

da Myricae "*X Agosto*" pag.304

da Myricae "*L'assiuolo*" pag.307

da Myricae "*Temporale*" pag.311

da Myricae "*Lampo*" pag.315

da I Canti di Castelvecchio "*Il gelsomino notturno*" pag.324

G. D'ANNUNZIO

da Alcyone "*La pioggia nel pineto*" pag.261

F.T. MARINETTI

da Zang tumb tuuum "*Bombardamento di Adrianopoli*" pag.359

I. SVEVO

da La coscienza di Zeno "*La profezia di un'apocalisse cosmica*" pag.463.

L. PIRANDELLO

da L'umorismo "*Un'arte che scompone il reale*" pag.484;

da Il fu Mattia Pascal "*La costruzione della nuova identità e la sua crisi*" pag.511;

da Uno, nessuno e centomila "*Nessun nome*" pag.531.

E. MONTALE

da Ossi di seppia "*Merigiare pallido e assorto*" pag.743

e "*Spesso il male di vivere ho incontrato*" pag.745.

13. Percorsi Interdisciplinari

- Agenda 2030
- Il sistema qualità
- Il turismo enogastronomico
- Il marketing. Nascita ed evoluzione nel tempo. Fasi del ciclo di vita del prodotto.
- La dieta mediterranea
- La sicurezza
- La sicurezza alimentare (HACCP)

14. Cittadinanza e Costituzione

I percorsi di cittadinanza e costituzione abbracciano alcune tematiche quali la sicurezza nelle sue diverse sfaccettature, le fonti del diritto comunitario e internazionale, le norme obbligatorie dell'impresa, l'educazione alla salute e il mondo dell'affettività. Di seguito vengono riportati analiticamente tali percorsi.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
DIRITTO E TECN. AMM.VE STRUTT. RICETTIVA	<p>Le libertà costituzionali ai tempi del Coronavirus Smart working ai tempi del Covid19 Pandemia e promozione del turismo Fonti del diritto. Il D.P.C.M. e il Coronavirus Crisi da Covid19 e impatto sullo sviluppo sostenibile</p>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (per Cittadinanza e Costituzione: diritto alla salute, Art. 32)</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione (per cittadinanza e costituzione: diritto alla salute "l'allergia dei panettieri")</p> <p>Certificazione di Qualità e sistema HACCP (per cittadinanza e Costituzione: Reg. CE n.178/2002 principi generali della legislazione alimentare; Reg. CE n. 852/2004, sistema HACCP</p>
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	<p>Gastronomia e società Sicurezza e tutela sul lavoro: le basi della prevenzione</p>
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	<p>Sicurezza sul lavoro; Pericoli sul lavoro; HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare</p>
LINGUA STRANIERA FRANCESE	HACCP

15. Griglia di valutazione della prova orale

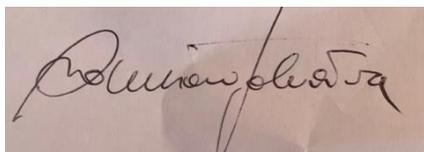
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATI

- DOCUMENTAZIONE RISERVATA – ALLEGATO CARTACEO NON PRESENTE NEL DOCUMENTO

Otranto, 28 maggio 2020

Il coordinatore di classe
Prof. Salvatore DAMIANO

A rectangular image showing a handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature is cursive and appears to read 'Salvatore Damiano'.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Avv. Paolo Aprile