



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 San Giovanni XXIII - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 801660 – fax 0836 8020 02
SEDE LICEO ARTISTICO: Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61 92 409
E mail: leis04300l@istruzione.it pec: leis04300l@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>
Cod. Fiscale: **92003310759** Codice Univoco Fatturazione: **UF600Q**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE DI OTRANTO E POGGIARDO

Via San Giovanni XXIII - 73028 OTRANTO (LE)

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(ai sensi dell'ordinanza ministeriale n. 10 del 16/05/2020)

CONSIGLIO DELLA CLASSE ARTICOLATA

5^AB P

*(PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI e
ACCOGLIENZA TURISTICA)*

Coordinatore: Prof.ssa Roberta Linciano

Dirigente Scolastico: Prof. Avv. Paolo Aprile

INDICE

PARTE PRIMA

- Lista dei componenti del consiglio di classe.....p. 4-5
- Informazioni generali sull'Istituto.....p. 6
- I rapporti istituzionali e le collaborazioni dell'I.I.S.S. di Otranto e Poggiardo nel territorio pugliese.....p. 7
- I profili professionali in uscita.....pp. 8-9
- Quadri orario del biennio e del triennio.....pp. 10-11

PARTE SECONDA

- Elenco degli alunni della classe 5[^]BP (*Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali*).....p. 12
- Composizione della classe 5[^]BP (*Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali*) e variazioni del consiglio di classe nel triennio.....p. 12
- Presentazione della classe 5[^]BP (*Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali*)pp. 13-14
- Composizione della classe 5[^]BP (*Accoglienza Turistica*) e variazioni del consiglio di classe nel triennio.....p. 15
- Presentazione della classe 5[^]BP (*Accoglienza Turistica*).....pp.15-16
- Contenuti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione".....pp. 17-18
- Percorsi multidisciplinari e Prove INVALSI..... p. 18
- Attività complementari e integrative svolte nell'a.s. 2019-2020.....p. 19
- Programmazione del consiglio di classe per il quinto anno e obiettivi di apprendimentopp. 20-23
- Metodologie di lavoro e strumenti didattici utilizzati.....p. 23
- Modalità di verifica e valutazione.....pp. 24-29
- Tempi e interventi per il recupero di carenze e rimodulazione dell'attività didattica in seguito all'emergenza COVID 19..... p.29
- Crediti formativi e scolastici..... pp.31-33
- Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)..... pp. 34-38

PARTE TERZA - Prospetto dei contenuti sintetici svolti nelle singole materie e analisi della situazione della classe.....p. 39

- **SEZIONE I** - LINGUA E LETT. ITALIANA, STORIA, MATEMATICA, INGLESE, SCIENZE MOTORIE e RELIGIONE (per le due articolazioni unificate).....pp 40-58
- **SEZIONE II** - LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA; TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI; DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE; SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI; ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI e LABORATORI DI TECNOLOGIE CHIMICHE; LINGUA FRANCESE
Articolazione "Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali".....pp. 59-73
- **SEZIONE III** - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA, TECNICHE DI COMUNICAZIONE, LINGUA FRANCESE, SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Articolazione: "Accoglienza Turistica"..... pp.74-90

PARTE QUARTA

- Attività preparatorie all'Esame di Stato.....p. 91
- Argomenti elaborato Materie di Indirizzo relative alle due articolazioni.....p. 92
- Elenco di testi di lingua e letteratura italiana per il colloquio orale.....p. 94
- Griglia di valutazione del colloquio (Allegato B dell'O.M. 10 del 16/05/20).....p. 95
- Appendice normativa.....p. 96
- Firma del coordinatore e del dirigente.....p. 97



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 San Giovanni XXIII - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 801660 – fax 0836 8020 02
SEDE LICEO ARTISTICO: Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61 92 409
 E mail: leis04300l@istruzione.it pec: leis04300l@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>
 Cod. Fiscale: **92003310759** Codice Univoco Fatturazione: **UF600Q**



ESAME CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

dell'indirizzo **“Enogastronomia e Ospitalità alberghiera”**
 articolazione **“Prodotti dolciari, artigianali e industriali”**

Anno scolastico 2019/2020

Classe 5[^] BP (Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali)

Documento del Consiglio di Classe
(Ord. Min. n°10 del 16/05/2020)
Composizione del Consiglio di classe

DIRIGENTE SCOLASTICO	<i>Prof. Avv. Paolo Aprile</i>
RELIGIONE	<i>Prof.ssa Grazia Meleleo</i>
LETTERATURA ITALIANA E STORIA*	<i>Prof. Giuseppe Dolce</i>
MATEMATICA	<i>Prof.ssa Concetta Guido</i>
LINGUA FRANCESE	<i>Prof.ssa Silvia De Mitri</i>
LINGUA INGLESE*	<i>Prof.ssa Roberta Linciano</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE *	<i>Prof. Antonio Iervoglini</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI*	<i>Prof.ssa Anna Maria Imperiale</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE PASTICCERIA*	<i>Prof. Antonio Rizzo</i>
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI*	<i>Prof. Antonio Piscopiello</i>
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI – LABORATORI DI TECNOLOGIE CHIMICHE	<i>Prof.ssa Antonella Ciardo</i> <i>Prof.ssa Ligori Domenica</i>
SCIENZE MOTORIE	<i>Prof.ssa Giulia Bello</i>
SOSTEGNO – Area tecnica professionale	<i>Prof.ssa Lara D'Amore</i>
SOSTEGNO – Area tecnica professionale	<i>Prof.ssa Francesca Carullo</i>

*docenti nominati in qualità di commissari d'esame

Coordinatore di classe: Prof.ssa Roberta LINCIANO



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 San Giovanni XXIII - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 801660 –
 fax 0836 8020 02
 SEDE LICEO ARTISTICO: Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61 92 409
 E mail: leis04300l@istruzione.it pec: leis04300l@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>
 Cod. Fiscale: **92003310759** Codice Univoco Fatturazione: **UF600Q**




ESAME CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
 dell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"
 Articolazione "Servizi di Accoglienza Turistica"
 Anno scolastico 2019/2020

Documento del Consiglio di Classe
 (Ord. Min. n°10 del 16/05/2020)
Classe 5[^] BP (Accoglienza turistica)

Composizione del Consiglio di classe

DIRIGENTE SCOLASTICO	<i>Avv. Prof. Paolo Aprile</i>
RELIGIONE	<i>Prof.ssa Grazia Meleleo</i>
LETTERATURA ITALIANA E STORIA*	<i>Prof. Giuseppe Dolce</i>
MATEMATICA	<i>Prof.ssa Concetta Guido</i>
LINGUA FRANCESE *	<i>Prof.ssa Adriana Maggiore</i>
LINGUA INGLESE*	<i>Prof.ssa Roberta Linciano</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA*	<i>Prof. Fernando Fiorentino</i>
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Prof.ssa Maria Rosaria Margiotta</i>
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA*	<i>Prof. Paolo Buccarello</i>
TECNICHE DI COMUNICAZIONE*	<i>Prof. Corrado Serafino</i>
SCIENZE MOTORIE	<i>Prof.ssa Giulia Bello</i>

*docenti nominati in qualità di commissari d'esame

Coordinatore di classe: Prof.ssa Roberta LINCIANO

PARTE PRIMA

1.1 INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

L'attuale organizzazione dell'I.I.S.S. (Istituto di Istruzione Secondaria Superiore) di Otranto e Poggiardo risale all'a.s. 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 IeFP (Istruzione e Formazione Professionale). Alle radici della composta organizzazione scolastica, due Istituzioni con una ricca storia individuale, ancorata al territorio di appartenenza, di cui tracciamo brevemente il profilo, con la consapevolezza di essere stati generati da questa terra che ha nutrito e dà linfa alla realtà attuale. L'IPSSEOA (Istituto Professionale Statale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) nasce nel 1976, per volere del Comune di Otranto. L'autonomia arriva nell'a.s. 1988-89 con Decreto Istitutivo del Presidente della Repubblica. Dal 1990 la Scuola ha uno sviluppo incessante, sia per l'incremento costante del numero degli alunni che per l'ampliamento dell'offerta formativa, con l'istituzione di nuovi corsi volti alla maturazione 5 di nuove figure professionali, divenendo un importante Polo di Alta Formazione Professionale, nel campo dei servizi turistici, del Salento. Grazie agli interventi del Fondo Sociale Europeo, l'Istituto realizza anche stages e tirocini formativi, durante e dopo il corso di studi, presso aziende di rilievo nel settore turistico alberghiero, sia in Italia che all'estero.

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Dall'anno scolastico 2018/19 tuttavia continuano a essere attive, fino a progressivo esaurimento, le classi seconda, terza, quarta e quinta degli istituti professionali secondo i settori, gli indirizzi, le articolazioni e opzioni previsti dal Decreto del Presidente della Repubblica 87 del 2010.

L'Istituto Professionale Alberghiero di Otranto dispone dei seguenti laboratori:

- n. 3 laboratori di cucina;
- n. 3 laboratori di sala/bar;
- n. 1 laboratorio di pasticceria;
- n. 1 laboratorio di analisi degli alimenti;
- n. 2 laboratori di ricevimento/back office;
- n. 2 laboratori di informatica.

L'I.I.S.S. 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. Attualmente l'Istituto vive un momento di grande innovazione, in cui si va attuando una scuola flessibile e aperta alle esigenze del territorio e del mercato. L'identificazione di nuove strutture professionali, la preparazione dei rispettivi curricula e la formazione di personale qualificato necessitano, obbligatoriamente di forme di raccordo e di confronto

sia con le Agenzie di Formazione sia con le Istituzioni Pubbliche e Private operanti nella provincia salentina. Per il prossimo futuro, l'IISS intende, inoltre, rafforzare l'impegno già profuso nel territorio nell'ambito dell'educazione degli adulti, al fine di adeguare conoscenze e competenze alle nuove richieste provenienti dal mondo del lavoro e puntare ad un'efficace comunicazione fra tutte le parti coinvolte nel processo formativo: studenti, famiglie, scuola, territorio, istituzioni.

1.2 I RAPPORTI ISTITUZIONALI E LE COLLABORAZIONI DELL'I.I.S.S. DI OTRANTO E POGGIARDO NEL TERRITORIO PUGLIESE

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'I.I.S.S. di Otranto e Poggiardo 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 nell'Istituto 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.

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'hinterland 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.

La **valorizzazione** e la tutela del **patrimonio culturale** del Salento sta 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 potrebbero 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 deve 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;

L'Istituto ha un corretto rapporto con le **Organizzazioni Sindacali** presenti sul territorio e con le **RSU** dell'Istituzione scolastica. 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'**IPSSEOA di Otranto**, in particolare, intrattiene e ha intrattenuto relazioni con le seguenti istituzioni del territorio:

- **Rinascita Soc. Coop. Sociale e rete SPRAR**

- **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;

- **A.S.L. di Maglie** (Equipe Socio-Psico-Pedagogica), in riferimento all'elaborazione dei percorsi individualizzati degli alunni con diversa abilità;

- **Guardia di Finanza**, con la cui collaborazione si sono realizzati alcuni percorsi di legalità e conoscenza del territorio rivolti agli alunni;

- **Relazioni con la Lega Navale - sezione di Otranto, Capitaneria di Porto e Guardia Costiera di Otranto**

- **Relazioni con aziende ristorative, ricettive, turistiche**

- **Relazioni con enti di formazione/agenzie formative** accreditati presso la Regione Puglia.

1.3 I PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA (*Pre-riordino*)

Nell'articolazione "**Prodotti dolciari, artigianali e industriali**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e preparazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali, internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico e infine, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. L'opzione "Prodotti Dolciari, Artigianali ed Industriali" prevede anche lo sviluppo di competenze che permettano agli studenti di essere in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno e di avere competenze

specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione “**Accoglienza Turistica**”, il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative. A livello di indirizzo generale è in grado di: - agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; - utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera; - 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. - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. A livello di competenze specifiche per l'indirizzo Accoglienza Turistica è in grado di: - intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestione e organizzazione dei servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; - promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Gli **stage**, i **tirocini** e i **percorsi PCTO** (Percorsi per le competenze trasversali e per l'Orientamento) sono prassi formative e didattiche fondamentali per far conseguire agli studenti un proficuo collegamento con il mondo del lavoro e delle professioni, nonché con tutto il territorio. Al termine del quinto anno con l'Esame di Stato si consegue il Diploma di Istruzione Professionale nei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

Quadro Orario (Istituti professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Pre-riordino)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA						
Articolazione: "Prodotti Dolciari Artigianali e industriali"						
Materie		I	II	III	IV	V
		Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
	Lingua inglese	99	99	99	99	99
	Storia	33	66	66	66	66
	Matematica	132	132	99	99	99
	Diritto ed economia	66	66			
	Scienze della Terra e Biologia	66	66			
	Geografia	33				
	Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
	R.C. o attività alternative	33	33	33	33	33
AREA DI INDIRIZZO	Scienze degli alimenti	66	66			
	Scienze integrate	66	66			
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66			
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	66			
	Laboratorio di servizi di accoglienza Turistica	66	66			
	Lingua Francese	66	66	99	99	99
	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			99	99	99
	<i>Attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici</i>			66		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				66	66
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				99	66
<i>Attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici</i>			66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria			297	99	99	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			66	99	132	

Quadro Orario (Istituti professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Pre-riordino)

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA						
<i>Articolazione: "Accoglienza Turistica"</i>						
Materie		I	II	III	IV	V
		Ore	Ore	Ore	Ore	Ore
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
	Lingua inglese	99	99	99	99	99
	Storia	33	66	66	66	66
	Matematica	132	132	99	99	99
	Diritto ed economia	66	66			
	Scienze della Terra e Biologia	66	66			
	Geografia	33				
	Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
	R.C. o attività alternative	33	33	33	33	33
AREA DI INDIRIZZO	Scienze degli alimenti	66	66			
	Scienze integrate	66				
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66	66			
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66	66			
	Laboratorio di servizi di accoglienza Turistica	66	66			
	Lingua Francese	66	66	99	99	99
	Scienza e cultura dell'alimentazione			132	66	66
	<i>di cui in compresenza</i>			66		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	198	198
	Tecniche di comunicazione				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			198	132	132	

PARTE SECONDA

2. Elenco alunni della classe 5[^] BP (*Articolazione: Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali*)

1. Antonica Valeria
2. Carcagni Aurora
3. De Lumé Veronika
4. Dell'Anna Gabriele
5. Drago Selene
6. Ferriero Sara
7. Longo Daria
8. Mangia Sara
9. Marcucci Andrea
10. Mero Federico
11. Sergi Silia
12. Settembre Eleonora
13. Surdo Simone
14. Tamborino Marco
15. Tudisco Simone

2.1 Composizione della classe 5[^] BP (*Articolazione “Prodotti Dolciari”*) e variazioni del consiglio di classe nel corso del triennio

La classe si compone di 15 alunni, di cui 9 ragazze e 6 ragazzi. Nel passaggio dal secondo biennio al quinto anno la classe ha mantenuto la continuità didattica nella maggior parte delle discipline quali LINGUA E LETT. ITALIANA, STORIA, MATEMATICA, SCIENZE MOTORIE, RELIGIONE, LAB. DI CUCINA (PRODOTTI DOLCIARI), SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E ANALISI/CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI; ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI, LINGUA FRANCESE e LINGUA INGLESE. Nell'anno scolastico 2019-2020 è subentrato un nuovo insegnante di TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI e DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE e questo ha implicato un periodo di riadattamento da parte della classe alle nuove metodologie e strategie di insegnamento/apprendimento messe in atto.

2.2 Presentazione della classe 5[^]BP (Articolazione: Prodotti Dolciari)

La classe è formata da 15 alunni (9 femmine e 6 maschi) di cui due diversamente abili che, supportati da due docenti di sostegno per sei e per nove ore settimanali, hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi.

Nel corso dell'anno scolastico è stato instaurato e mantenuto con gli allievi un rapporto basato sulla fiducia e sulla stima reciproca e la classe ha dimostrato di rispettare le regole e gli impegni del contratto educativo nella quasi totalità delle situazioni. Il clima positivo, l'affiatamento e la cooperazione durante le lezioni hanno favorito il processo di apprendimento/insegnamento e il raggiungimento di alcuni obiettivi educativi e cognitivi anche da parte degli alunni più deboli e degli alunni H, abbastanza integrati all'interno della classe.

La classe presenta una fisionomia eterogenea per personalità e interessi con poche individualità che spiccano per una acquisizione consapevole, durevole e trasferibile di conoscenze e abilità.

Il livello generale degli apprendimenti raggiunto al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso discreto. Dal punto di vista didattico la classe risulta divisa in tre gruppi ben distinti. Un esiguo numero di studenti si è dedicato allo studio con costanza e partecipazione assidua, dimostrando un comportamento responsabile e sviluppando un ricco bagaglio di conoscenze, abilità e competenze che hanno permesso loro di raggiungere un buon livello di preparazione. Tali studenti sono in grado di rielaborare e presentare in modo più organico, coerente ed efficace i contenuti trattati e hanno sviluppato un metodo di studio adeguato.

Un secondo gruppo, più consistente, ha sviluppato conoscenze limitate e poco approfondite, raggiungendo un livello di preparazione modesto rivelando ancora in alcune discipline tratti di insicurezza e carenze non sempre colmate e dimostrando una parziale autonomia nell'utilizzazione di conoscenze e abilità. Infine, è presente un terzo esiguo gruppo il cui profitto si attesta su livelli di base, che ancora presenta delle difficoltà a gestire i contenuti di alcune discipline e rivela una capacità espositiva debole, a causa di un metodo di lavoro non completamente acquisito e spesso di una scarsa motivazione che rende necessari sollecitazioni e orientamenti esterni.

A partire dall'inizio della sospensione dell'attività didattica in presenza a causa dell'emergenza COVID 19 alcuni studenti hanno manifestato qualche ritardo nell'accedere alle risorse on line messe a disposizione dai docenti anche per via di problematiche di natura tecnica (connessione a Internet instabile, giga limitati, scarse competenze digitali) e quindi le prime due/tre settimane del mese di marzo si sono rivelate caotiche e faticose tanto per i ragazzi, spesso in balia di più piattaforme e app per lo svolgimento delle attività, quanto per i docenti che pur affidandosi alla funzionalità della Bacheca del registro elettronico per la condivisione delle risorse, ne hanno riconosciuto i limiti e le criticità.

Successivamente l'attivazione del pacchetto GSUITE for EDUCATION approvato a livello istituzionale con circolare n. 214 del 26/03/2020 ha permesso di uniformare l'attività didattica di tutto il consiglio di classe e di farla confluire in classi virtuali garantendo omogeneità e sistematicità nel processo di insegnamento/apprendimento e consentendo ai ragazzi di proseguire il loro percorso di studi in maniera più agevole e metodica. La straordinarietà e l'eccezionalità dell'evento pandemico che ha letteralmente capovolto nell'arco di poche settimane le nostre esistenze impone una breve riflessione su come i ragazzi l'hanno affrontato e vissuto. Nella prima fase, infatti, il senso di disorientamento, smarrimento e incredulità dinanzi alla decisione di chiusura, prima temporanea e poi definitiva delle scuole ha assalito sia gli studenti che gli insegnanti.

L'intero C.d.c si è industriato per riabituarsi alla nuova routine della didattica a distanza e per tenere costantemente aggiornati gli studenti attraverso comunicazioni sul gruppo whatsapp, audio messaggi e video call sulle novità relative alla nuova fisionomia che andava assumendo l'esame di stato. Tutti gli insegnanti hanno collaborato per cercare di bilanciare empatia e risolutezza affinché i ragazzi non intendessero la DAD come una mera attività facoltativa ma come un dovere civico,

certamente un surrogato della “scuola vera”, ma l’unica alternativa possibile per assicurare loro una continuità didattica dignitosa e un’opportunità per affinare le loro competenze digitali. Ogni studente ha fatto del suo meglio, qualcuno mostrando anche ottimismo ed entusiasmo nonostante le difficoltà del momento, qualcun’altro appassionandosi a tematiche di attualità e politica. La perseveranza è certamente una qualità emersa e riconoscibile nel gruppo classe e diventa ancora più significativa nel percorso verso la maturità di questo anno scolastico, anche alla luce dei sacrifici e delle rinunce a cui gli studenti sono stati obbligati per tutelare la salute delle loro famiglie e comunità durante le fasi più critiche dell’emergenza sanitaria. La classe ha saputo reagire bene a questa imprevedibile circostanza grazie al prezioso supporto didattico e morale delle insegnanti di sostegno che si sono ritrovate a svolgere sempre più il ruolo strategico di mediatrici e facilitatrici dell’apprendimento soprattutto nel caos e nella confusione dei primi tempi.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull’andamento didattico della classe si rimanda alle analisi dei singoli docenti allegate al presente documento.

Le famiglie sono state convocate per le consuete riunioni pomeridiane scuola-famiglia, nei mesi di dicembre dove si è registrata una discreta partecipazione, ma sono state periodicamente informate e aggiornate dell’andamento didattico-disciplinare dei loro figli attraverso comunicazioni telefoniche o via mail. Anche la componente genitoriale è stata eletta ed ha partecipato assiduamente a tutte le riunioni.

2.3 Elenco alunni della classe 5[^] BP (*Articolazione: Accoglienza Turistica*)

1. Anchora Alessia
2. D'Alba Simone
3. Luchena Federica
4. Marsiglio Alessio
5. Mauro Nicholas
6. Miggiano Noemi
7. Murciano Francesca
8. Previtiero Giorgia
9. Salzetti Filippo
10. Spagnolo Tiziano
11. Spedicato Valerio

2.4 Composizione della classe 5[^] BP (*Articolazione: Accoglienza Turistica*) e variazioni del consiglio di classe nel corso del triennio

La classe si compone di 11 alunni, di cui 5 ragazze e 6 ragazzi. Nel triennio la classe ha mantenuto la continuità didattica in alcune discipline quali LINGUA E LETT. ITALIANA, STORIA, MATEMATICA, SCIENZE MOTORIE e RELIGIONE, mentre nel passaggio dal secondo biennio al quinto anno la continuità didattica è stata conservata in DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, TECNICHE DI COMUNICAZIONE, LINGUA INGLESE, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE. Nell'anno scolastico 2019-2020 è subentrato un nuovo insegnante di LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA e una nuova docente per LINGUA FRANCESE e questo ha implicato un periodo di riadattamento da parte della classe alle nuove metodologie e strategie di insegnamento/apprendimento messe in atto.

2.5 Presentazione della classe 5[^]BP (*Articolazione: Accoglienza Turistica*)

La classe è formata da 11 alunni di cui 5 femmine e 6 maschi. Presenta una fisionomia eterogenea per personalità e interessi con alcune individualità che spiccano per una più solida preparazione di base ed altre che hanno necessitato di frequenti sollecitazioni e richiami per il conseguimento di risultati soddisfacenti.

Nel corso dell'anno scolastico è stato instaurato e mantenuto con gli allievi un rapporto basato sulla fiducia e sulla comprensione reciproca e la classe ha dimostrato di rispettare le regole e gli impegni del contratto educativo nella maggior parte delle situazioni.

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso discreto. Dal punto di vista didattico la classe risulta divisa in tre gruppi ben distinti. Un esiguo numero di studenti si è dedicato allo studio con costanza e partecipazione assidua, dimostrando un comportamento responsabile e sviluppando un bagaglio adeguato di conoscenze, abilità e competenze che hanno permesso loro di raggiungere un buon livello di preparazione. Un secondo gruppo ha rivelato un impegno più discontinuo raggiungendo un livello di preparazione accettabile. Questi studenti manifestano ancora qualche fragilità dovuta ad un metodo di studio non adeguatamente consolidato, ancora legato ad un'acquisizione mnemonica dei contenuti e privo di momenti dedicati

alla rielaborazione personale e originale delle conoscenze. Infine, si riscontrano casi di alunni il cui profitto si attesta ai limiti della sufficienza e che ancora rivelano lacune pregresse e mai colmate in alcune discipline, conoscenze essenziali e il bisogno di sollecitazioni e orientamenti esterni nell'esecuzione di compiti complessi.

A partire dall'inizio della sospensione dell'attività didattica in presenza a causa dell'emergenza COVID 19 alcuni studenti hanno manifestato qualche ritardo nell'accedere alle risorse on line messe a disposizione dai docenti anche a causa di problematiche di natura tecnica (connessione a Internet instabile, giga limitati, device non adeguati) e quindi le prime due/tre settimane del mese di marzo si sono rivelate caotiche e stressanti tanto per i ragazzi in balia di più piattaforme e app per lo svolgimento delle attività, quanto per i docenti che pur affidandosi alla funzionalità della Bacheca del registro elettronico per la condivisione delle risorse, ne hanno riconosciuto i limiti e le criticità.

Successivamente l'attivazione del pacchetto GSUITE for EDUCATION approvato a livello istituzionale con circolare n. 214 del 26/03/2020 ha permesso di uniformare l'attività didattica di tutto il consiglio di classe e di farla confluire in classi virtuali garantendo omogeneità e sistematicità nel processo di insegnamento/apprendimento e consentendo ai ragazzi di proseguire il loro percorso di studi in maniera più agevole e metodica. La straordinarietà e l'eccezionalità dell'evento pandemico che ha letteralmente capovolto nell'arco di poche settimane le nostre esistenze impone una breve riflessione su come i ragazzi l'hanno affrontato e vissuto. Nella prima fase, infatti, il senso di disorientamento, smarrimento e incredulità dinanzi alla decisione di chiusura, prima temporanea e poi definitiva delle scuole ha assalito sia gli studenti che gli insegnanti. L'intero C.d.c si è industriato per riadattarsi alla nuova routine della didattica a distanza e per tenere costantemente aggiornati gli studenti attraverso comunicazioni sul gruppo whatsapp, audio messaggi e video call anche in merito alle novità relative alla nuova fisionomia che andava assumendo l'esame di stato.

Tutti gli insegnanti hanno collaborato per cercare di bilanciare empatia e risolutezza affinché i ragazzi non intendessero la DAD come un'attività alienante ma come un dovere civico, certamente un surrogato della "scuola vera", ma l'unica alternativa possibile per assicurare loro una continuità didattica dignitosa e un'occasione imperdibile per affinare le loro competenze digitali. All'interno della classe qualcuno avrebbe potuto fare meglio e ne è consapevole. Perché se è vero che da un lato il percorso verso la maturità quest'anno per i ragazzi è stato innegabilmente più complesso per i sacrifici e le rinunce a cui sono stati obbligati per tutelare il bene della salute pubblica, dall'altro non tutti hanno saputo trasformare questa crisi in un'opportunità di crescita personale e intellettuale. Il gruppo classe non è risultato, in tal senso, particolarmente coeso e unito. L'intero CdC è stato comprensivo anche dinanzi ai momenti di cedimento nell'umore e nel morale. Tuttavia qualcuno, incolpando la tecnologia o approfittando del periodo critico, ha manifestato la tendenza ad acuire la sua pigrizia, la sua indolenza e superficialità, scomparendo talvolta dall'attività didattica per intere settimane senza svolgere le consegne o portandole a compimento in maniera frettolosa, sbrigativa o collettiva. Qualcun altro, tra alti e bassi e con una concentrazione e un impegno altalenante, è riuscito ad adempiere ai propri doveri scolastici alternando brusche accelerazioni a vistosi rallentamenti.

Le famiglie sono state convocate per le consuete riunioni pomeridiane scuola-famiglia, nei mesi di dicembre dove si è registrata una discreta partecipazione, ma sono state periodicamente informate e aggiornate dell'andamento didattico-disciplinare dei loro figli attraverso comunicazioni telefoniche o via mail. Praticamente nulla la partecipazione alle elezioni dei rappresentanti, tant'è che la componente genitoriale non è stata eletta.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle analisi dei singoli docenti allegate al presente documento.

2.6 Contenuti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione» per l'articolazione “Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali”

Disciplina	Tematiche affrontate nel corso dell'a.s. 2019/2020
Diritto e tecniche amministrative (Prof. Iervoglino)	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Laboratorio di Pasticceria (Prof. Rizzo)	<ul style="list-style-type: none"> • Alcune norme sulla sicurezza sul posto di lavoro e sulla responsabilità dell'albergatore - Il turismo sostenibile e sviluppo sostenibile - Il turismo responsabile e l'organizzazione di un viaggio responsabile.
Storia (Prof. Dolce)	<ul style="list-style-type: none"> • Lo stato liberal-democratico, la Costituzione Italiana, lo stato dittatoriale: uguaglianza giuridica e uguaglianza politica a confronto
Lingua Inglese (Prof.ssa Linciano)	<ul style="list-style-type: none"> • The SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS and the Agenda 2030 • The importance of the HACCP to guarantee safety in the catering Business • The European Union & the BREXIT
Scienza e cultura dell'alimentazione (Prof.ssa Imperiale)	<ul style="list-style-type: none"> • Diritto alla salute (art. 32 della costituzione): • Sicurezza sul lavoro (tutela della salute del personale dell'arte bianca ...uso dei DPI) • Sviluppo sostenibile : dieta sostenibile, doppia piramide alimentare-ambientale ed impronta ecologica(dieta Mediterranea e Vegetariana) • Sicurezza e qualità alimentare: REG. CE n. 178/2002 (requisiti generali della legislazione alimentare) e REG. CE n. 852/2004 sistema HACCP
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (Prof. Piscopiello)	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi principali normativa antincendio di settore D.M. 12-4-1996 • Elementi costitutivi impianto adduzione gas e componenti impianto elettrico

2.7 Contenuti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione» per l'articolazione “Accoglienza Turistica”

Disciplina	Tematiche affrontate nel corso dell'a.s. 2019/2020
Diritto e tecniche amministrative (Prof. Fiorentino)	<ul style="list-style-type: none"> • Il pericolo, il rischio, il danno, la prevenzione e la protezione secondo il D. Lgs. n.81/2008 - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro • L'integrazione europea: dal Trattato di Roma del 1957 alla Brexit Unione Europea: organi e fonti normative • Le Linee Guida Operative per la gestione Covid-19 nel settore ricettivo (OMS) e il Protocollo nazionale “Accoglienza Sicura” • Costituzione e pandemia
Laboratorio di Accoglienza Turistica (Prof. Buccarello)	<ul style="list-style-type: none"> • Alcune norme sulla sicurezza sul posto di lavoro e sulla responsabilità dell'albergatore - Il turismo sostenibile e sviluppo sostenibile - Il turismo responsabile e l'organizzazione di un viaggio responsabile.
Storia (Prof. Dolce)	<ul style="list-style-type: none"> • Lo stato liberal-democratico, la Costituzione Italiana, lo stato dittatoriale: uguaglianza giuridica e uguaglianza politica a confronto
Lingua Inglese (Prof.ssa Linciano)	<ul style="list-style-type: none"> • The SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS and the Agenda 2030 • The effects of Covid19 on the hospitality sector • The European Union & the BREXIT
Lingua Francese (Prof.ssa Maggiore)	<ul style="list-style-type: none"> • Les Institutions en France et en Italie • L'Europe • Tourisme responsable et Les objectifs de Agenda 2030 (8, 12, 14)

2.8 Percorsi multidisciplinari e Prove Invalsi

Al fine di aiutare gli alunni a sviluppare le abilità di analisi di documenti/testi/esperienze/progetti e problemi durante il colloquio orale degli esami di stato e sulla base delle proposte avanzate durante le riunioni di Dipartimento tenutesi nel mese di settembre, i docenti del C.d.C hanno convenuto di affrontare, a propria discrezione e in misura più o meno approfondita, nell'ambito delle loro specifiche discipline la trattazione di almeno una delle seguenti tematiche:

- 1) Agenda Europa 2030 e sostenibilità
- 2) Valorizzazione prodotti tipici e sicurezza alimentare
- 3) Il marketing e la promozione turistica

La classe è riuscita a ultimare lo svolgimento di due PROVE INVALSI su tre (INGLESE E ITALIANO) secondo il calendario presente nella circolare n. 186 del 24/02/2020.

2.9 Attività complementari e integrative svolte nell'a.s. 2019-2020

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte le seguenti attività integrative alle quali ha partecipato l'intera classe o gruppi significativi di alunni:

TIPO DI ATTIVITÀ (PON, corsi di formazione, Progetto POF, visita aziendale, viaggio di istruzione ...)	DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ	ANNO SCOLASTICO
Fiera delle attrezzature di pasticceria	A.GRO.GE.PA.CIOK	2019/2020
Incontro etnoculturale per discutere sugli elementi culturali, antropologici, storici e folkloristici che hanno unito e distinto nei secoli e continuano ad unire e distinguere oggi Italia e Albania.	“Fustanella”: Il ponte che unisce l'Adriatico presso il Castello Aragonese di Otranto (19/10/2019).	2019/2020
Attività di orientamento in entrata	OPEN DAY presso l'IISS di Otranto e presso alcune scuole secondarie di I grado (Melendugno e Calimera)	2019/2020
Attività di orientamento in uscita	https://www.unisalento.it/iniziative-di-orientamento (Incontri online)	2019/2020
Incontro formativo	Incontro formativo con esperti della “Guardia di Finanza” di Otranto (18/02/2020)	2019/2020
Uscita didattica	Visita presso HOTEL HILTON Lecce	2019/2020
Seminario di approfondimento	Incontro formativo sul cioccolato con il maître cioccolatiere UGO NEGRO	2019/2020
Arte	Mostra Leonardo da Vinci presso Castello Aragonese di Otranto.	2019/2020
Corso di igiene e sicurezza	HACCP	2019/2020
Rapporti col territorio	La domenica nel Borgo: Ciceroni per un giorno presso il faro di Punta Palascia.	2019/2020
Autodifesa	Corso di autodifesa con il professore Ezio Manzone e prof.ssa Giulia Bello	2019/2020
Evento culturale	Salone dello Studente presso Fiera del Levante di Bari	2019/2020

2.10 Programmazione del consiglio di classe per il quinto anno e obiettivi di apprendimento

Nel corso di quest'ultimo anno di studi il Consiglio di classe si è impegnato nel conseguimento dell'obiettivo formativo generale comune a tutte le discipline, peraltro già perseguito negli anni precedenti secondo le indicazioni del P.T.O.F. e cioè condurre gli alunni verso il corretto sviluppo e il progressivo affinamento delle capacità comunicative, espressive e critiche. Tenendo conto di tutto questo sono state pensate e redatte le singole programmazioni disciplinari.

Il Consiglio di Classe si è posto, come obiettivo trasversale, quello di far acquisire a tutti un **metodo di studio**, razionale ed efficace che, attraverso gli apprendimenti disciplinari, potenziasse le abilità di base, le capacità logiche, critiche, progettuali e decisionali e consentisse un graduale ampliamento degli orizzonti culturali, la formazione di una mentalità aperta, sensibile alle problematiche della solidarietà, nel rispetto delle posizioni ideologiche altrui. Una didattica, quindi, impostata sulla concretezza, sull'operatività, sul "fare e saper fare", mai solo nozionistica o volta ad una sterile erudizione, ma sempre attenta ad assumere valenza formativa, nel rispetto, ad un tempo, delle peculiarità di ciascuno (alunno o docente) e delle indicazioni ministeriali.

L'iter formativo previsto ha riguardato i seguenti **Obiettivi Educativi**:

1. Conoscere le proprie risorse
2. Sapersi relazionare con gli altri
3. Saper lavorare individualmente e in gruppo
4. Sapersi assumere responsabilità
5. Saper analizzare e risolvere problemi
6. Acquisire un'identità personale e culturale
7. Elevare il livello di educazione e di istruzione personale
8. Raggiungere un atteggiamento critico-costruttivo di fronte alla realtà
9. Attivare processi di autonomia cognitiva, relazionale e comportamentale come base di una professionalità aperta e dinamica.
10. Educare alla solidarietà, al rispetto dell'ambiente, all'accettazione del diverso, alla cittadinanza attiva.

L'iter formativo svolto ha inoltre riguardato i seguenti **Obiettivi Cognitivi**

1. Esprimersi in modo chiaro e corretto usando il lessico

specifico di ciascuna disciplina
2. Comprendere un testo, individuare i punti fondamentali e saperne esprimere i punti significativi.
3. Cogliere la coerenza all'interno di procedimenti
4. Applicare principi e regole
5. Collegare argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse e coglierne le relazioni semplici
6. Stabilire relazioni tra causa ed effetto
7. Relativizzare fenomeni ed eventi
8. Interpretare fatti e fenomeni, esprimere giudizi
9. Acquisire un metodo di lavoro ordinato e razionale e raggiungere capacità di autocontrollo e di autodisciplina, nonché di collaborazione

Il 22 maggio 2018 il Consiglio europeo, accogliendo la proposta avanzata il 17 gennaio 2018 dalla Commissione europea, ha varato la *Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente* e l'*Allegato Quadro di riferimento europeo*, che sostituiscono la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 e relativo Allegato sullo stesso tema. Tali competenze chiave sono state tenute in considerazione nella programmazione del consiglio di classe e armonizzate con le competenze di riferimento relative ai quattro assi culturali.

Allegato Commissione	
Competenze alfabetiche funzionali	1
Competenze linguistiche	2
Competenze matematiche e scienze, tecnologie e ingegneria	3
Competenze digitali	4
Competenze personali, sociali e di cittadinanza	5

Più precisamente, i docenti si sono prefissati, nel corso dell'ultimo anno, di far acquisire agli studenti le competenze nei **quattro assi culturali** a cui fa riferimento l'art. 2 del D.M. 22 agosto 2007 e specificate nell'allegato 1 al Documento Tecnico allegato al decreto, e aggiornate secondo l'allegato 1 contenente il **PROFILO DI USCITA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITA' E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE** al decreto interministeriale n. 92 del 24/05/2018. I quattro assi costituiscono *“il tessuto per percorsi di apprendimento”* per preparare *“i giovani alla vita adulta”*, essi *“costituiscono la base per consolidare e accrescere saperi e competenze”*:

ASSE DEI LINGUAGGI

COMPETENZE DI RIFERIMENTO: 1) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 2) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

ASSE MATEMATICO

COMPETENZE DI RIFERIMENTO: 1) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 2) comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

- Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili
- Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni

ASSE STORICO-SOCIALE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto tra epoche ed il confronto tra aree geografiche e culturali;
- Avere la consapevolezza che l'esperienza personale va collocata in un insieme di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti;
- Saper riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico del proprio territorio.
- 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

Il Consiglio di classe ha inoltre calibrato la propria programmazione e la propria attività didattica, mirando al raggiungimento degli **obiettivi specifici** riportati per singola disciplina (con l'indicazione degli obiettivi considerati minimi) e formulati sulla base delle CONOSCENZE, COMPETENZE e CAPACITÀ esplicitate da ciascun docente nel piano di lavoro redatto all'inizio dell'a.s. 2019-2020 nelle schede sintetiche dei contenuti presenti nella parte TERZA del presente documento.

2.11 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI FINO AL 4 MARZO 2020 e a partire dall'EMERGENZA COVID19

Per il conseguimento degli obiettivi educativi, cognitivi e specifici il consiglio di classe ha adottato i seguenti METODI, MEZZI e STRUMENTI:

METODOLOGIE DIDATTICHE	
LEZIONI FRONTALI	X
LEZIONI GUIDATA E PARTECIPATA	X
DISCUSSIONE DI CASI PRATICI	X
PCTO (Ex Alternanza Scuola – Lavoro)	X
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA	X
LEARNING BY DOING (apprendimento attraverso il fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni)	X
DIMOSTRAZIONI PRATICHE	X
ATTIVITA' DI LABORATORIO	X
COOPERATIVE LEARNING	X
ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	X
MAPPE CONCETTUALI	X
DIDATTICA INTERATTIVA/RICERCA	X
CORREZIONE DEGLI ESERCIZI ASSEGNATI PER COMPITO	X
USCITE DIDATTICHE	X
PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI, EVENTI E CONFERENZE	X

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI		
1	Libri di testo	X
2	Manuali, Dizionari; Fascicoli tecnici; Norme; Cataloghi	X
3	Lavagna e LIM	X

4	Sussidi audiovisivi / attrezzature multimediali	X
5	Presentazioni multimediali	X
6	Internet	X
7	Riviste di settore e dispense	X
8	Funzionalità e app disponibili sulla piattaforma GSUITE for EDUCATION	X

Attivazione della didattica a distanza (DAD) durante il periodo di emergenza Covid 19

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: nelle prime settimane si è proceduto con l'invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, successivamente in seguito all'attivazione di tutti i servizi della G-Suite l'attività didattica si è svolta attraverso videolezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts". Per l'invio degli elaborati da parte degli studenti e delle relative correzioni da parte dei docenti è stata utilizzata la mail istituzionale, lo scambio di immagini (foto del quaderno) su Whatsapp o la funzione assegna compiti su GOOGLE Classroom con possibilità di invio di commenti privati.

L'attività didattica si è anche svolta attraverso la spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, la condivisione di POWER POINT in modalità sincrona o asincrona, la registrazione di micro-lezioni su Youtube, di video tutorial realizzati tramite Screencast Matic, di mappe concettuali e materiale semplificato realizzato tramite vari software e siti specifici. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni file video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona). Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dal malfunzionamento dei device posseduti dagli alunni.

2.12 Modalità di verifica e valutazione

Le operazioni di verifica (dei prerequisiti, formativa, diagnostica, conclusiva sommativa) e valutazione sono strettamente connesse con gli obiettivi generali trasversali e disciplinari.

Strumenti di verifica

I docenti, al fine di valutare l'efficacia delle scelte educative e didattiche programmate e il livello di apprendimento degli allievi, hanno svolto verifiche sistematiche e periodiche. Esse comprendono: prove oggettive (prove strutturate a risposta aperta e a scelta multipla). Prove non strutturate: interrogazioni, dialoghi, questionari, relazioni, ricerche, approfondimenti, dibattiti, per verificare la capacità di orientamento e la capacità organizzativa dell'allievo.

MATERIE	Tema o saggio breve	Analisi del testo	Relazioni e ricerche	Prove Strutturate E semistrutturate	Trat.sintetica argomenti	Problem solving	Prove pratiche	Verifiche orali
Lingua e Letteratura Italiana	x	x	x	X	X			x
Storia	x		x	X	X			x
Matematica		x		X	X	x		x
Lingua Inglese		x	x	X	X			x
Scienze Motorie e Sportive		x		X	X			x
Religione Cattolica o Attività Alternative		x	x	X	X			x
Lingua Francese		x	x	X	x			x
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			x	X	x			x
Laboratorio Settore Cucina			x	X	X		x	x
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari Laboratori di tecnologie chimiche			x	X	X		x	x
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		x	x	X	X			x
Tecniche di comunicazione			x	X				x
Laboratorio di Accoglienza Turistica			x	X	X	x	x	x
Diritto e tecniche amministrative			x	X	X			x

Durante il PRIMO quadrimestre sono stati acquisiti i risultati di almeno:

	n° prove per 1° QUADRIMESTRE	n° prove per 2° QUADRIMESTRE
Prove scritte (per le materie che le prevedono)	2/3	2/3
Prove per il voto orale	2/3	2/3
Prove di laboratorio (dove previste)	2	2

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione della VALUTAZIONE FINALE sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

A questi criteri si sono aggiunti i seguenti elementi come stabilito nel P.T.O.F.:

- conoscenza dei contenuti
- comprensione dei contenuti
- efficacia della comunicazione
- partecipazione al lavoro in aula virtuale
- impegno e continuità nello studio
- applicazione e operatività
- progressione nell'apprendimento
- autonomia nel lavoro

Si riporta di seguito in termini generali una tabella di riferimento per la valutazione, con scala decimale di valutazione, contestualizzata da ciascun Dipartimento nell'ambito della propria disciplina in ordine alle conoscenze, abilità e competenze.

TABELLA DI VALUTAZIONE		
Descrittore	Livelli	
CONOSCENZE Principi, teorie e pratiche, nozioni, nuclei concettuali della disciplina	Assenza di conoscenza, rifiuto di verifica, mancato svolgimento dei compiti assegnati	
	Pochissime conoscenze	
	Conoscenze frammentarie, superficiali e incoerenti	
	Conoscenze parziali e superficiali	
	Conoscenze essenziali ma non approfondite	
	Conoscenze globalmente complete, coerenti e con approfondimenti settoriali	
	Conoscenze complete, approfondite e coordinate	
	Conoscenze complete, approfondite, coordinate ed ampliate	
	Conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate	
ABILITA' Applicazione	Totale mancanza di applicazione delle conoscenze, rifiuto di verifica o mancato svolgimento dei compiti assegnati	
	Scarsissima applicazione delle conoscenze	
	Gravi difficoltà nell'applicazione delle conoscenze ed errori notevoli nell'esecuzione	
	Applicazione delle conoscenze in compiti	

	nuovi contesti, individuazione di relazioni corrette, organizzazione completa di conoscenze e procedure acquisite	
	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	
COMPETENZE Acquisizione consapevole, durevole e trasferibile di conoscenze e abilità	Assenza di organizzazione ed esecuzione delle operazioni basilari della disciplina, rifiuto di verifica o mancato svolgimento dei compiti assegnati	
	Scarsissima organizzazione nell'esecuzione delle operazioni basilari della disciplina	
	Gravi difficoltà e disorganicità nell'esecuzione delle operazioni più elementari, notevoli carenze di autonomia e consapevolezza nell'utilizzazione di conoscenze e abilità	
	Esecuzione generica e superficiale delle operazioni semplici, difficoltà rilevanti nell'esecuzione delle operazioni complesse	
	Esecuzione di operazioni basilari ed essenziali, ma non approfondite. Esecuzione di operazioni più complesse solo mediante sollecitazioni ed orientamenti esterni	
	Esecuzione coerente e consapevole di operazioni non approfondite, parziale	

Ne derivano **RUBRICHE**, in relazione alle competenze disciplinari e nel livello generale di competenza raggiunto:

RUBRICHE DI COMPETENZE COMPLESSIVE

Livello non raggiunto	Livello Base	Livello Intermedio
<i>Quando l'alunno opera solo sotto diretta e continua supervisione del docente non è possibile parlare di competenza, manca del tutto il presupposto dell'autonomia.</i>	L'alunno, con le conoscenze limitate maturate e un saper fare di tipo esecutivo, raggiunge un accettabile livello di autonomia; non ha una visione progettuale ampia ma sa eseguire e portare avanti tutte le fasi di cui	L'alunno, che possiede strumenti teorici e pratici tali da consentirgli una sicura autonomia in riferimento alla competenza analizzata, è capace di adattarsi a diversi contesti.

2.13 Tempi e interventi per il recupero delle carenze

L'**azione** di recupero delle carenze formative e cognitive evidenziate dagli allievi si è svolta a due livelli:

1. potenziamento a livello individuale delle discipline in cui gli allievi hanno dimostrato maggiori difficoltà.
2. recupero delle carenze in "itinerare", connesso alle verifiche periodiche programmate nel corso dell'anno scolastico.

Riguardo ai **tempi** le attività di recupero si sono svolte a diversi livelli:

- attività in classe durante il normale svolgimento delle lezioni;
- attività guidate e svolte autonomamente dagli alunni sotto forma di compiti, esercizi, approfondimenti a partire dal periodo di emergenza Covid (05/03/2020)

Lo svolgimento dei programmi ha subito delle modifiche, sia nei tempi sia nei contenuti, rispetto alle programmazioni iniziali. La concreta attuazione dell'itinerario programmato all'inizio dell'anno scolastico ha dovuto fare i conti non soltanto con l'ordinaria problematicità quotidiana derivante dalla difformità dei ritmi e degli stili di apprendimento dei singoli allievi, ma anche con la necessità di rimodulazione in itinere della programmazione iniziale messa in atto a partire dal mese di marzo a causa dell'emergenza Covid 19. Tale rimodulazione ha permesso di ridefinire gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente documentato da parte

di ciascun docente seguendo le indicazioni fornite nella circolare n. 214 del 26/03/2020. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

2.15 Crediti formativi e crediti scolastici

Le caratteristiche formali e sostanziali richieste per i crediti formativi sono quelle indicate dal D.M. 49/2000 ovvero le esperienze acquisite fuori dalla scuola in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, alle attività culturali, artistiche, ricreative, al lavoro, al volontariato e allo sport, debitamente documentate e autocertificate nei tempi stabiliti. Per quanto riguarda l'attribuzione del credito scolastico, ci si atterrà alle indicazioni presenti nell'ALLEGATO A dell'ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 n. 10 del 16/05/2020.

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	1
3	7	
4	8	

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine

Credito conseguito	Nuovo credito assegnato per la classe
8	12
9	14
10	15

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M < 7$	15-16

Nella stessa tabella si osserva che alla media dei voti non corrisponde un punteggio unico ma una banda di oscillazione, con un punteggio minimo ed uno massimo. Il massimo di fascia verrà attribuito nel caso in cui si verifichino almeno tre delle quattro seguenti condizioni:

- 1) assiduità della presenza scolastica;
- 2) media maggiore del valore di mezzo della banda;
- 3) partecipazione a progetti scolastici, attività complementari e integrative comprese nel POF, attestate, complessivamente per un numero di ore non inferiore a 10;
- 4) partecipazione ad attività extrascolastiche organizzate all'esterno

Il **credito formativo** 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 competenza Q.C.R. europeo
	Certificazioni esterne delle competenze (CAD, etc.)
	Vacanze studio all'estero attestate MIUR
	Attività organizzate da Enti e Associazioni - volontariato - corsi di formazione, seminari che prevedano un impegno pari a 24 ore presenza e almeno 5 autocertificati una relazione
	Studio di uno strumento musicale con

2.16 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO: ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

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. La Legge 30 dicembre 2018, n.145, relativa al “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019/2021” (Legge di Bilancio 2019) ha apportato modifiche sostanziali alla disciplina dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro (ASL) e dall'anno scolastico 2018/2019, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) con una riduzione del monte ore da svolgere nei ultimi tre anni a 210 ore.

DESTINATARI

Nel corrente anno scolastico 2019-2020, il progetto è rivolto a tutti gli alunni della classe V^B Prodotti Dolciari e Accoglienza Turistica

Gli alunni svolgeranno i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, come previsto dalle Leggi 107/2015 e 145/2018 e, nel secondo biennio e nel 5° anno per un numero di ore pari o superiore a 210, così distribuite:

3° anno: 140 ore

4° anno: 160 ore

5° anno: 25 ore

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. Durante le tre annualità gli alunni hanno partecipato a moduli formativi quali 1) *SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO DLGS 81/2008*; 2) *Impresa formativa simulata*; 3) *Orientamento in uscita e visite guidate in azienda*; 4) *laboratori formativi* e 5) *stage in azienda*

RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI

Le strutture ospitanti hanno posto in essere delle esperienze in campo, in specifiche realtà di lavoro, consentendo all'alunno l'apprendimento di competenze tecniche e capacità necessarie per svolgere una professione ma più in generale, lo sviluppo di un'esperienza concreta e applicativa. Ciò costituisce un valore aggiunto sia per la progettazione formativa, che diventa così integrata, sia per il patrimonio culturale sia per quello professionale del giovane.

Il progetto ha previsto 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.

QUADRO SINTETICO DELLE ATTIVITA' DEL PERCORSO DI STAGE AZIENDALE DELLA CLASSE 5^A B (*Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali*)

Alunni	Classe 3[^] Ore effettuate (presso la struttura)	Struttura	Classe 4[^] Ore effettuate (presso la struttura)	Struttura
ANTONICA VALERIA	80	Pasticceria Stella SNC Martano	90	Pasticceria Stella SNC Martano
CARCAGNI AURORA	80	Caffè Fiorentino Castrignano	90	RUBIMONT SRLS CALIMERA
DE LUME' VERONIKA	80	Caffè Manhattan Castrignano	90	Caffè Manhattan Castrignano
DELL'ANNA GABRIELE	80	Pasticceria Ideal Caprarica	90	Pasticceria Ideal Caprarica
DRAGO SELENE	80	Pasticceria GianPaolo Lizzanello	90	DOLCI IDEE MAGLIE
FERRIERO SARA	80	Esse B srl Acaya Golf Resort	90	PASTICCERIA NEGRO VERNOLE
LONGO DARIA	80	ALABAMA SAS	90	ALABAMA SAS

		VERNOLE		VERNOLE
MANGIA SARA	80	Caffè Fiorentino Castrignano	90	Caffè Fiorentino Castrignano
MARCUCCI ANDREA	80	L'arte del gusto Maglie	90	L'arte del gusto Maglie
MERO FEDERICO	80	Pasticceria bar Alabama Vernole	90	Pasticceria bar Alabama Vernole
SERGI SILIA	80	Pasticceria GianPaolo Lizzanello	90	DOLCI IDEE MAGLIE
SETTEMBRE ELEONORA	80	Pasticceria Merola Otranto	90	DOLCE VITA SAS UGGIANO
SURDO SIMONE	80	Bar Pasticceria Asteri Martano	90	SARACINO FOOD SRL
TAMBORINO MARCO	80	Mr Tamborino srl Maglie	90	Mr Tamborino srl Maglie
TUDISCO SIMONE	*****	Trasferimento da altra istituzione scolastica	90	DOLCE ARTE DONNO ROBERTO

QUADRO SINTETICO DELLE ATTIVITA' DEL PERCORSO DI STAGE AZIENDALE DELLA CLASSE 5[^] BP (Accoglienza Turistica)

Alunni	Classe 3[^] Ore effettuate (presso la struttura)	Struttura	Classe 4[^] Ore effettuate (presso la struttura)	Struttura
ANCHORA ALESSIA	80	I.Gam Hotel Ermitage Galatina (Le)	90	Koriana viaggi
D'ALBA SIMONE	80	Mediterraneo srl Hotel Belvedere Torre dell'Orso Melendugno (Le)	90	Kalitheia Viaggi
LUCHENA FEDERICA	80	File Vacanze srl "Il melograno" Giurdignano (Le)	90	Koriana viaggi
MARSIGLIO ALESSIO	80	Aderfia srl Hotel Sanlu Carpignano Sal. (Le)	90	Aderfia Srl Hotel Sanlu
MAURO NICHOLAS	80	CDS Hotels S.p.A. Basiliani Resort Otranto (Le)	90	Studio Solombrino Albertina
MIGGIANO NOEMI	80	Siap srl Hotel delle Palme Lecce	90	Terrae Tourism Srl viaggi
MURCIANO FRANCESCA	80	File Vacanze srl Il Melograno	90	Comune di Otranto Castello Aragonese
PREVITERO GIORGIA	80	CDS Hotels S.p.A.	90	Comune di Otranto Castello Aragonese
SALZETTI FILIPPO	80	CDS Hotels S.p.A. Basiliani Resort Otranto (Le)	90	La Territorio Spa Hotel Vittoria
SPAGNOLO TIZIANO	80	Mediterraneo Srl Hotel Belvedere Torre dell'Orso Melendugno (Le)	90	Elios Autolinee Srl
SPECICATO VALERIO	80	Cooperative Sociale Open	90	Cooperativa Sociale Open

PARTE TERZA

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI AFFRONTATI ALL'INTERNO DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Sono riportati di seguito i prospetti sintetici dei contenuti affrontati all'interno delle singole discipline accompagnati da una breve analisi della situazione della classe volta a illustrare l'andamento didattico disciplinare e i livelli di apprendimenti raggiunti in ciascuna materia.

La parte terza è costituita da tre sezioni:

- 1) La prima include le schede informative delle discipline insegnate dai docenti in entrambe le articolazioni:
 - **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA;**
 - **STORIA;**
 - **MATEMATICA;**
 - **INGLESE;**
 - **SCIENZE MOTORIE;**
 - **RELIGIONE**

- 2) La seconda include le schede informative delle discipline caratterizzanti insegnate da alcuni docenti solo nell'articolazione "PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI, INDUSTRIALI":
 - **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SETTORE PASTICCERIA)**
 - **TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI;**
 - **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**
 - **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
 - **ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**
 - **LINGUA FRANCESE**

- 3) La terza include le schede informative delle discipline caratterizzanti, insegnate da alcuni docenti solo nell'articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA":
 - **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**
 - **LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**
 - **TECNICHE DI COMUNICAZIONE**
 - **LINGUA FRANCESE**
 - **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: PROF. DOLCE GIUSEPPE

DISCIPLINA: ITALIANO

CLASSE: 5 BP (tutte e due le articolazioni)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

E' una classe diversificata nei comportamenti. Nella situazione di partenza, in generale, la classe ha manifestato un apprezzabile interesse per la problematica umanistica. Solo in alcuni alunni si evince quella maturità e sensibilità indispensabili per cogliere il senso dello studio della letteratura in relazione a una unità di problemi umani entro cui si concretizza la peculiarità e la necessità delle forme letterarie. Lo studio non è stato supportato da una adeguata metodologia.

Il gruppo classe risulta così articolato:

a-alunni disponibili all'impegno con normali abilità espressive e sufficiente destrezza nell'elaborazione personale dei messaggi, e con discrete capacità di orientamento ed autonomia operativa

b-alunni con mediocri capacità espressive, specie nella produzione scritta (mediocri abilità nell'uso delle strutture linguistiche e mediocre organicità nella costruzione del pensiero) e con un non sempre costante interesse nell'applicazione

c-alunni con modeste capacità espressive nella produzione scritta ed orale ed insufficiente attenzione in classe

Nel corso dell'anno la classe ha evidenziato un lento processo di maturazione personale e culturale; la concreta attuazione dell'itinerario programmato all'inizio dell'anno scolastico ha dovuto fare i conti con l'ordinaria problematicità quotidiana derivante dalla difformità dei ritmi e degli stili di apprendimento dei singoli allievi. Alcuni alunni, avendo frequentato con assiduità le lezioni, presentano un livello di apprendimento mediamente più che buono. Altri alunni hanno raggiunto risultati mediamente sufficienti a causa di un impegno limitato, un saltuario interesse allo studio nelle varie discipline e frequenti assenze che non hanno consentito il completo recupero delle carenze.

Alcuni alunni dimostrano di non aver raggiunto, soprattutto nella produzione orale e/o nella produzione scritta, quel grado di autonomia esplicativa tale da permettere di esprimere con una certa proprietà e disinvoltura le tematiche trattate, soprattutto laddove esse si presentano di per sé complesse.

Il profitto risulta, quindi, differenziato in relazione alle diverse attitudini degli alunni e alla diligenza con cui hanno affrontato il lavoro scolastico.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

1) CONOSCENZE:

Lingua

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.

Letteratura

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.

2) CAPACITÀ:

Il docente di “Lingua e letteratura italiana” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: capacità di 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; capacità di utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; capacità di riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; capacità di 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; capacità di riconoscere il valore e le potenzialità dei beni ambientali; di esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo; capacità di comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.

3) COMPETENZE:

La disciplina ha concorso in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, **espressi in termini di competenze:**

- Sapersi orientare all’interno del fenomeno “letteratura”, raggiungendo la consapevolezza della sua funzione culturale, sociale, storica e della sua complessità intrinseca
- Interpretare i testi alla luce delle proprie conoscenze e con un apporto critico personale e utilizzare i testi come strumento per riflettere su se stessi e sulla propria realtà
- Riconoscere i generi letterari e le diverse forme testuali
- Contestualizzare testi e fenomeni letterari
- Comprendere, analizzare e confrontare il testo letterario
- Utilizzare i testi come fonti per ricostruire posizioni teoriche e contesti culturali

Il docente ha progettato e programmato l’itinerario didattico in modo tale da mettere in grado lo studente di acquisire le linee di sviluppo del patrimonio letterario italiano e straniero nonché di utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l’interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli.

La scelta delle opere e degli autori della tradizione culturale italiana con riferimenti a quella straniera ha tenuto conto degli apporti interdisciplinari e della effettiva significatività dei temi trattati.

STANDARD MINIMI DA ACQUISIRE

Conoscere la poetica e le opere degli autori trattati

Esposizione chiara e corretta delle conoscenze acquisite

Cogliere le caratteristiche stilistiche e formali delle opere degli autori trattati

METODI:

Sono stati utilizzati le seguenti metodologie :

- Lezione frontale per l’inquadramento generale degli argomenti.
- Discussione su tematiche disciplinari e interdisciplinari).

- Scansioni dei contenuti ove possibile modulare.

L'INTERDISCIPLINARIETÀ ha permesso agli alunni di aver un quadro ben definito di ciascun periodo storico/letterario studiato e di collocare in esso autori ed opere, cogliendone l'influenza reciproca che gli eventi hanno sulla letteratura e le opere letterarie hanno sugli eventi.

LA LEZIONE PARTECIPATA ha consentito l'intervento di tutti e ha sviluppato la capacità di espressione motivata, favorendo il coinvolgimento diretto degli allievi.

L'ATTUALIZZAZIONE DEI CONTENUTI ha permesso agli allievi di capire i molteplici aspetti di una realtà sempre più mutevole e di collegarsi con essa .

L'INTERPRETAZIONE DI FATTI, ESPERIENZE E DOCUMENTI ha permesso agli allievi di sviluppare le capacità critiche.

I DIALOGHI APERTI, DIBATTITI, DISCUSSIONI GUIDATE hanno permesso di sviluppare il senso di autocontrollo e hanno permesso di migliorare le capacità espressive.

MEZZI E SPAZI:

LIBRI DI TESTO,

LAVAGNA MULTIMEDIALE

STRUMENTI DI VERIFICA:

ANALISI E COMMENTO DI UN TESTO,

PROVA STRUTTURATA/SEMISTRUTTURATA,

QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA,

INTERROGAZIONI ORALI

**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>
<p>1° MODULO ➤ L’ETÀ POST UNITARIA Il contesto Le strutture politiche, economiche e sociali Le ideologie Le istituzioni culturali Gli intellettuali La lingua e la diffusione dell’Italiano</p> <p>➤ LA SCAPIGLIATURA</p> <p>➤ SCRITTORI EUROPEI NELL’ETA’ DEL NATURALISMO Il naturalismo francese La poetica di Emile ZOLA Gli scrittori italiani nell’età del Verismo Luigi Capuana</p> <p>➤ GIOVANNI VERGA E IL MONDO DEI VINTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita • Le prime opere • La poetica e la tecnica narrativa • La visione della realtà e la concezione della letteratura • Vita dei campi • Il ciclo dei Vinti • Incontro con l’Opera :I Malavoglia, La Roba, Mastro Don Gesualdo <p>Testi letterari analizzati: “LA ROBA” tratto da Novelle Rusticane “LIBERTÀ” tratto da Novelle Rusticane “LA LUPA” tratto da Vita dei campi “PREFAZIONE” da i Malavoglia</p> <p>2° MODULO ➤ IL DECADENTISMO Il Contesto: Società e Cultura La visione del mondo decadente La poetica del Decadentismo</p>	<p>➤ GIOVANNI PASCOLI E IL POETA FANCIULLINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita • La visione del mondo • La poetica • Una poetica decadente: da il Fanciullino • L’ideologia politica • I temi della poesia pascoliana • Le soluzioni formali • Le raccolte poetiche • Incontro con l’Opera : Myricae, I Canti di Calstelvecchio <p>“X AGOSTO” tratto da Myricae “IL GELSOMINO NOTTURNO” tratto da Canti di Castelvecchio “IL FANCIULLINO”</p> <p>3° MODULO ➤ LUIGI PIRANDELLO E LA CRISI DELL’INDIVIDUO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita • La visione del mondo • La poetica • Le poesie e le novelle • I romanzi • Gli esordi del teatro e il periodo “grottesco” • Incontro con l’Opera <p>Testi letterari analizzati: Il saggio L’UMORISMO La trama e i significati di IL FU MATTIA PASCAL La trama e i significati di UNO, NESSUNO, CENTOMILA La trama e i significati del dramma teatrale di SEI PERSONAGGI IN</p>	<p>4° MODULO ➤ IL “FUTURISMO” DI FILIPPO TOMMASO MARINETTI</p> <p align="center">*****</p> <p>L’ERMETISMO</p> <p align="center">*****</p> <p>5° MODULO ➤ EUGENIO MONTALE E LA POETICA DELL’OGGETTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita • Le opere • Il pensiero e la poetica : <p>Una poesia Metafisica I modelli e le scelte stilistiche</p> <p>Testi letterari analizzati: “Non chiederci la parola” tratto da Ossi di seppia “Spesso il male di vivere ho incontrato” “Merigiare pallido e assorto” tratto da Occasioni</p>

<p>Temi e miti della letteratura decadente Decadentismo e Romanticismo Decadentismo e Naturalismo Decadentismo e Novecento Il Contesto: Storia della lingua e fenomeni letterari Baudelaire: al confine tra Romanticismo e Decadentismo Il trionfo della poesia simbolista Le tendenze del Romanzo decadente</p> <p>➤ GABRIELE D'ANNUNZIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vita • L'Estetismo e la sua crisi • I romanzi del Superuomo • Le opere drammatiche • Le Laudi • Incontro con l'Opera: Alcyone, Il periodo "Notturmo" <p>Testi letterari analizzati: "IL RITRATTO DI UN ESTETA" tratto da Il Piacere "LA PIOGGIA NEL PINETO" tratto da Alcyone</p>	<p>CERCA DI AUTORE</p>	
--	------------------------	--

DOCENTE: PROF. DOLCE GIUSEPPE

DISCIPLINA: STORIA

CLASSE: 5[^]BP (tutte e due le articolazioni)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

Nel corso dell'anno la classe ha evidenziato un lento processo di maturazione personale e culturale; la concreta attuazione dell'itinerario programmato all'inizio dell'anno scolastico ha dovuto fare i conti con l'ordinaria problematicità quotidiana derivante dalla difformità dei ritmi e degli stili di apprendimento dei singoli allievi. Alcuni alunni, avendo frequentato con assiduità le lezioni, presentano un livello di apprendimento mediamente più che buono. Altri alunni hanno raggiunto risultati mediamente sufficienti a causa di un impegno limitato, un saltuario interesse allo studio nelle varie discipline e frequenti assenze che non hanno consentito il completo recupero delle carenze.

Alcuni alunni dimostrano di non aver raggiunto, soprattutto nella produzione orale e/o nella produzione scritta, quel grado di autonomia esplicativa tale da permettere di esprimere con una certa proprietà e disinvoltura le tematiche trattate, soprattutto laddove esse si presentano di per sé complesse.

Il profitto risulta, quindi, differenziato in relazione alle diverse attitudini degli alunni e alla diligenza con cui hanno affrontato il lavoro scolastico.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

4) CONOSCENZE:

Conoscere i principali strumenti concettuali e lessicali della disciplina; il nesso presente – passato– presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con pregnanti riferimenti all'orizzonte della contemporaneità e alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche.

5) CAPACITA':

- 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; 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;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

6) COMPETENZE:

Saper individuare e conoscere gli eventi fondamentali della storia dell'età contemporanea, collocandoli nel loro contesto cronologico e geografico

Riconoscere la complessità degli eventi storici e saper analizzare la valenza dei fattori strutturali, dei fini intenzionali e della casualità nello svolgersi delle sequenze storiche

Saper riconoscere le caratteristiche specifiche delle trasformazioni delle forme politiche giuridiche e sociali proprie della tradizione europea nel confronto con altre tradizioni

Saper scomporre una ricostruzione storica nelle sue parti costitutive.

Saper comunicare in modo chiaro ed essenziale, utilizzando il lessico specifico

Saper adottare strategie e procedure congruenti alla soluzione di problemi

Saper utilizzare le competenze acquisite in altri contesti.

I risultati di apprendimento nel quinto anno consolidano le competenze acquisite al termine del primo biennio e si caratterizzano per una maggiore e progressiva complessità, per un sapere più strutturato in cui le grandi coordinate del quadro concettuale e cronologico dei processi di trasformazione sono collegate - in senso sincronico e diacronico - ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita e alle specificità dei settori e degli indirizzi.

Nel quinto anno le competenze storiche rafforzano la cultura dello studente con riferimento anche ai contesti professionali; consolidano l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative, a dilatare il campo delle prospettive ad altri ambiti disciplinari e ai processi di internazionalizzazione.

STANDARD MINIMI DA ACQUISIRE

Conoscere sufficientemente gli avvenimenti che caratterizzano la storia dell'Europa nel XX secolo

METODI:

Sono state utilizzate le seguenti metodologie :

Lezione frontale per l'inquadramento generale degli argomenti.

Discussione su tematiche disciplinari e interdisciplinari).

Scansioni dei contenuti ove possibile modulare.

L'INTERDISCIPLINARIETÀ ha permesso agli alunni di aver un quadro ben definito di ciascun periodo storico/letterario studiato e di collocare in esso autori ed opere, cogliendone l'influenza reciproca che gli eventi hanno sulla letteratura e le opere letterarie hanno sugli eventi.

LA LEZIONE PARTECIPATA ha consentito l'intervento di tutti e ha sviluppato la capacità di espressione motivata, favorendo il coinvolgimento diretto degli allievi.

L'ATTUALIZZAZIONE DEI CONTENUTI ha permesso agli allievi di capire i molteplici aspetti di una realtà sempre più mutevole e di collegarsi con essa .

L'INTERPRETAZIONE DI FATTI, ESPERIENZE E DOCUMENTI ha permesso agli allievi di sviluppare le capacità critiche.

I DIALOGHI APERTI, DIBATTITI, DISCUSSIONI GUIDATE hanno permesso di sviluppare il senso di autocontrollo e hanno permesso di migliorare le capacità espressive.

MEZZI E SPAZI:

LIBRI DI TESTO, LAVAGNA MULTIMEDIALE

STRUMENTI DI VERIFICA:

PROVA STRUTTURATA/SEMISTRUTTURATA, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA- QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA,
INTERROGAZIONI ORALI

**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>
<p>MODULO 1 L’ALBA DEL XX SECOLO Le trasformazioni sociali della belle époque Il nuovo sistema di fabbrica Consumi, Istruzione, Burocrazia La politica nella società di massa: I nuovi partiti Le donne verso l’emancipazione Le grandi potenze L’Italia liberale di Giovanni Giolitti Le tante ombre dell’età giolittiana Il tramonto dell’Italia liberale</p> <p>MODULO 2 LA GRANDE GUERRA Le premesse e le cause del conflitto 1914-1916: la guerra di trincea 1917-1918: la crisi e la vittoria degli alleati L’Europa e il mondo dopo la guerra</p>	<p>MODULO 3 IL DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929 La crisi economica e politica in Europa Gli Stati Uniti degli anni Venti Dalla grande depressione al New Deal</p> <p>MODULO 4 L’ITALIA FASCISTA Un drammatico dopoguerra Il fascismo: dalla nascita allo stato totalitario La società fascista e i suoi oppositori L’economia e la politica estera</p> <p>MODULO 5 IL TOTALITARISMO IN URSS Lenin e la fondazione dello Stato sovietico Stalin: verso la dittatura L’attuazione del progetto totalitario</p>	<p>MODULO 6 LA GERMANIA NAZISTA La Repubblica di Weimar e l’ascesa di Hitler Nazismo e antisemitismo Lo Stato totalitario nazista</p> <p>MODULO 7 LA SECONDA GUERRA MONDIALE Il mondo verso un nuovo conflitto Le vittorie dell’Asse L’Europa nazista e la Shoah La vittoria degli Alleati</p>

DOCENTE: Prof.ssa GUIDO CONCETTA ANTONIA

DISCIPLINA: MATEMATICA

CLASSE 5[^]BP (tutte e due le articolazioni)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE: Basta una breve sintesi per inquadrare la situazione della classe nella vostra materia. La classe risulta eterogenea nell'interesse, nell'impegno e nella conoscenza dei contenuti. Alcuni alunni sono stati responsabili, interessati e partecipi alle varie attività didattiche curricolari; si sono impegnati adeguatamente; hanno manifestato attitudine per la disciplina e soddisfacenti abilità di calcolo. Altri alunni hanno dimostrato un impegno e un interesse poco costanti, hanno lavorato in modo disorganizzato e possiedono una conoscenza superficiale dei contenuti. Il comportamento della classe è stato corretto e disciplinato, ha favorito lo svolgimento delle attività. Il clima di lavoro è stato sereno e caratterizzato da reciproca stima. La classe è stata coesa sul piano relazionale ma composita in riferimento alle caratteristiche individuali e alla motivazione allo studio.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

1) CONOSCENZE:

Regole di derivazione.

Punti di massimo e di minimo assoluti e relativi, Teorema di Fermat.

Criterio di monotonia per le funzioni derivabili.

Schema per lo studio del grafico di una funzione.

Le varie definizioni di probabilità e l'approccio assiomatico, probabilità composte.

Calcolo combinatorio: principio fondamentale del calcolo combinatorio, disposizioni, permutazioni, combinazioni.

Regole di integrazione indefinita e definita di funzioni algebriche razionali intere.

2) CAPACITA':

Applicare le regole di derivazione.

Determinare la retta tangente a una curva.

Ricercare gli intervalli di monotonia e i punti di estremo relativo mediante lo studio della derivata prima per funzioni razionali intere e frazionarie.

Eseguire lo studio di funzioni algebriche razionali intere e tracciarne il grafico.

Costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni.

Calcolare la probabilità di un evento secondo le varie definizioni; calcolare probabilità composte.

Calcolare disposizioni, permutazioni, combinazioni.

Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni algebriche razionali intere.

3) COMPETENZE:

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

Utilizzare gli strumenti matematici opportuni nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

LIVELLI MINIMI:**Calcolo differenziale**

Calcolare la derivata della funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza, della funzione razionale intera.

Determinare la retta tangente a una curva.

Determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza e i punti estremanti di semplici funzioni razionali intere.

Studio di funzione

Conoscere le varie fasi di uno studio di una funzione ed eseguire lo studio di semplici funzioni razionali intere.

Probabilità

Calcolare la probabilità di un semplice evento secondo le varie definizioni.

Calcolo combinatorio

Calcolare disposizioni semplici, permutazioni semplici, combinazioni semplici.

Integrali indefiniti e definiti

Calcolare integrali indefiniti e definiti di semplici funzioni razionali intere.

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL’A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI:

Sono state attuate azioni di recupero e consolidamento concettuale ed applicativo in itinere nell’orario curricolare.

METODI: Indicate le metodologie da voi adottate per la gestione del gruppo classe tra LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, LAVORO DI GRUPPO, PROGETTAZIONE, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI, PRESENZA E CODICENZA

LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI

MEZZI E SPAZI: Indicate i materiali di supporto e gli strumenti adoperati tra LIBRI DI TESTO, REGISTRATORE, TELEVISORE, LABORATORI, STRUMENTAZIONE MULTIMEDIALE; PIATTAFORME DAD.

LIBRI DI TESTO, STRUMENTAZIONE MULTIMEDIALE, PIATTAFORME DAD

STRUMENTI DI VERIFICA: Indicate le modalità di verifica adottate tra ANALISI E COMMENTO DI UN TESTO, PROVA STRUTTURATA/SEMISTRUTTURATA, RELAZIONE, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, ESERCITAZIONI DI CALCOLO, SVILUPPO DI PROGETTI, ESPOSIZIONE/COMPRESIONE TESTI IN LINGUA, INTERROGAZIONI ORALI, TRATTAZIONE SINTETICA, TEMA/SAGGIO BREVE, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICHE ORALI

PROVA STRUTTURATA/SEMISTRUTTURATA, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, ESERCITAZIONI DI CALCOLO, INTERROGAZIONI ORALI, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICHE ORALI

**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>
<p>Calcolo differenziale -Derivata di funzioni elementari: funzione costante, funzione identica, funzione potenza. -Algebra delle derivate: linearità della derivata, derivata del prodotto di due funzioni, derivata del quoziente di due funzioni. -Applicazione del concetto di derivata: retta tangente a una curva. -Punti di massimo e di minimo relativi e assoluti, Teorema di Fermat. -Criterio di monotonia per le funzioni derivabili e ricerca degli intervalli di monotonia di funzioni razionali intere e frazionarie. -Ricerca dei punti di estremo relativo mediante lo studio della derivata prima per funzioni razionali intere e frazionarie. Studio di funzione -Schema per lo studio del grafico di una funzione. -Studio di funzioni algebriche razionali interi e loro rappresentazione grafica. Probabilità -Esperimento aleatorio, spazio campionario, evento, evento certo e impossibile. -Definizione classica di probabilità. Utilizzo di diagrammi ad albero e tabelle a doppia entrata per calcolare la probabilità secondo la definizione classica. -Le varie definizioni di probabilità e l'approccio assiomatico. -Probabilità composte.</p>	<p>Calcolo combinatorio -Principio fondamentale del calcolo combinatorio. -Disposizioni semplici e con ripetizione. -Permutazioni semplici e con ripetizione. -Combinazioni semplici.</p>	<p>Integrale indefinito -Regole di integrazione indefinita di funzioni elementari: funzione costante, funzione identica, funzione potenza. -Integrazione per scomposizione di funzioni algebriche razionali intere. Integrale definito -Calcolo di integrali definiti di funzioni algebriche razionali interi. Attività di Rinforzo/Approfondime nto</p>

DOCENTE: Prof.ssa LINCIANO ROBERTA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

CLASSE 5[^]BP (tutte e due le articolazioni)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE: Con la classe si è instaurato fin da subito un dialogo educativo abbastanza positivo e ognuno di loro, relativamente alle potenzialità individuali ha cercato di portare avanti il proprio processo di crescita personale, culturale e relazionale nel corso dell'ultimo biennio. Relativamente al profitto in lingua inglese all'interno della classe si possono individuare tre fasce di livello. La prima fascia è costituita da un gruppo di allievi che si distinguono per una buona competenza comunicativa, per continuità di impegno e puntualità nelle consegne, per capacità di rielaborazione critica e di approfondimento. Tra loro, tuttavia, alcuni, nella fase dell'emergenza Covid19, hanno reagito trascurando per alcune settimane lo studio della materia, rivelando un calo nell'impegno, nella motivazione e nella qualità del lavoro svolto per cause non note o riconducibili al cambiamento improvviso e brusco delle modalità didattiche o ad uno stato di insofferenza interiore che ha causato momenti di inattività e di scarsa produttività.

La seconda fascia ha raggiunto un livello modesto nelle competenze linguistico-comunicative a causa di un metodo di studio non ancora pienamente sviluppato e della tendenza ad una acquisizione mnemonica dei contenuti, rivelando difficoltà e disorientamento nella produzione di opinioni personali sulle tematiche affrontate o nell'attivazione di collegamenti tra le conoscenze acquisite nei vari moduli. Si segnala, infine, la presenza di qualche soggetto che ha assolto ai propri doveri scolastici con una partecipazione saltuaria, un'attenzione superficiale, un impegno inadeguato, un numero assai esiguo di attività o esercitazioni svolte nella fase PRE e POST COVID, manifestando quasi un rifiuto dello studio della materia che ha determinato il conseguimento di risultati mediocri.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

CONOSCENZE: Il cacao e il caffè (storia, proprietà, trend culturali, caratteristiche del prodotto e retroscena); Ecoturismo e turismo sostenibile (Agenda 2030), Dieta sostenibile e prodotti a km0, Il movimento dello Slow Food; La dieta mediterranea e i suoi benefici, Malattie legate all'alimentazione (disordini alimentari). Allergie e intolleranze; Marketing e comunicazione pubblicitaria nel settore dell'ospitalità alberghiera, l'arte della persuasione, digital marketing, i pro e i contro della pubblicità; IL COVID 19 e i suoi effetti sulla nostra vita e sul settore dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione, Norme di sicurezza e HACCP; COVID and TRAVEL restrictions; Il futuro dell'Unione Europea post COVID e la storia della sua nascita, la BREXIT; Eventi storico-sociali-culturali chiave del 21esimo secolo negli Stati Uniti e nel Regno Unito;

CAPACITA': Approfondire gli aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni; Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando

il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

COMPETENZE: 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; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

LIVELLI MINIMI: *Definizione delle competenze, delle abilità/capacità sia di tipo cognitivo che pratico e delle conoscenze teoriche e pratiche delle programmazioni personalizzate.*

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Comprensione orale/scritta	Identificare le parole chiave principali e comprendere il significato essenziale di testi orali e scritti relativi all'ambito settoriale del percorso di studio con l'aiuto di domande guida (WH-questions) e mappe concettuali	Lessico di base del linguaggio settoriale trattato nell'unità tematica di riferimento, contenuti teorici fondamentali di ciascun modulo
Produzione orale/scritta	Esprimere oralmente o in forma scritta idee e informazioni sugli argomenti trattati nell'ambito settoriale del percorso di studio con l'aiuto di scalette, mappe concettuali o linee guida per stabilire collegamenti e confronti.	Lessico di base del linguaggio settoriale trattato nell'unità tematica di riferimento, contenuti teorici fondamentali di ciascun modulo

METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, PROGETTAZIONE, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI

MEZZI E SPAZI: LIBRI DI TESTO, REGISTRATORE, STRUMENTAZIONE MULTIMEDIALE; PIATTAFORME DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: PROVA STRUTTURATA/SEMISTRUTTURATA, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, ESPOSIZIONE/COMPRESIONE TESTI IN LINGUA, INTERROGAZIONI ORALI, TRATTAZIONE SINTETICA, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICHE ORALI

**PROSPETTO SINTETICO DEI
CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 201**

<p align="center">Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020</p>	<p align="center">Dal 5 Marzo 2020 al 15 2020</p> <p align="center">(DAD attivata in seg all’emergenza COVID secondo la circ. n. 21 26/03/2020)</p>
<p>MODULE 1: Back to school! Ready for the final exam? I think we need chocolate and coffee</p> <ul style="list-style-type: none"> • The historical origins of coffee • The history of coffeehouses: Antico Caffè Greco e Caffè Florian • The benefits of coffee • What is a coffee break? • The dark side of coffee production • What is Fairtrade? • Italian coffee vs Starbuck’s coffee • The history of cocoa • The benefits of chocolate • The cocoa plant and its characteristics • Two famous chocolate recipes: Sacher Tarte and chocolate salami • Italian chocolate producers: 	<p>MODULE 3: Marketin Promotion in the hospiti sector</p> <ul style="list-style-type: none"> • The pros & cons of advert (Video lesson and stud clips) • Booking.com; Trivago & Advisor; YELP and Ol TABLE (GC DIGEATAL) • Advertising techniques • Examples of emot commercials (Barilla, M doesn’t stop & Pan di Stei <p>MODULE 4: Wha it takes (A reflection a the crisis we are living)</p> <ul style="list-style-type: none"> • What is Covid19 and how changed our life (video le • A global pandemic: Johnson and Donald Tru reactions • Showing our experiences

- Carlo Petrini & the Slow Food Movement
- The Mediterranean Diet & its benefits
- What is a sustainable diet?
- Eating disorders (Anorexia, Bulimia & Binge Eating)
- Allergies & Intolerances (Differences & Symptoms)

MODULE 3: Marketing & Promotion in the hospitality sector

- Marketing basics
- Customer profiling
- The Marketing mix & The Product life cycle
- The different types of promotion
- DIGITAL (Digital)

MODULE 5: What future for us? The role of the European Union and key moments in the 20th 21st century history of UK & the USA

- The European Union: history (in short), its founding institutions, its main institutions, advantages, its weaknesses, its future challenges after Covid19 emergency
- Creating a TIMELINE of key events which have had an impact on your sector in the last two decades (2000-2020)
- The UK: a brief overview of the most important historical events which took place since the Second World War until now
- What is Brexit?

DOCENTE: Prof.ssa Giulia Bello

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

CLASSE: 5[^]BP (tutte e due le articolazioni)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe è sempre stata eterogenea nelle capacità, nella preparazione di base e nella motivazione allo studio. Infatti la maggior parte degli alunni ha partecipato in maniera assidua, matura e responsabile; la restante parte della classe, nonostante la buona volontà nel far bene, ha manifestato una maturità e una partecipazione più superficiale.

Dal punto di vista disciplinare la classe è stata rispettosa delle regole e ha partecipato alle attività proposte in maniera propositiva.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE:

Conoscenze

- Conoscenza della terminologia specifica
- Il linguaggio non verbale nella comunicazione
- Le componenti attive e passive dell'apparato locomotore
- Tecnica e regole degli sport scolastici
- I principi nutritivi e la corretta alimentazione
- Gli effetti del doping, dell'alcol, del fumo e delle droghe

Abilità

- Padronanza dei movimenti specifici di base; percezione di sé
- Elaborare autonomamente e in gruppo tecniche e strategie dei giochi sportivi trasferendole a spazi e a tempi disponibili
- Sapersi esprimere ed orientare in attività ludiche e sportive in ambiente naturale
- Riconoscere le modificazioni fisiologiche relative all'allenamento
- Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza durante l'attività sportiva

Competenze

- Utilizzare i gesti tecnici e le strategie dei principali sport individuali e di squadra
- Comunicare con i linguaggi non verbali
- Utilizzare le norme di primo soccorso e di una corretta alimentazione, assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e al mantenimento del benessere psico-fisico

Livelli minimi

- Utilizzare un linguaggio tecnico semplice
- Saper eseguire una semplice sequenza motoria
- Conoscere gli aspetti essenziali degli argomenti più importanti

METODI: lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, approfondimento per mappe concettuali.

MEZZI E SPAZI: palloni, tappetini, racchette, scacchiere, libro di testo; piattaforme dad, spazio all'aperto adiacente la scuola.

STRUMENTI DI VERIFICA: verifiche pratiche, lavori di gruppo, relazione, osservazioni sistematiche, problem-solving, verifiche orali.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5.3.2020 al 15.5.2020 (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>Modulo 1: conoscersi, esprimersi, comunicare con il corpo Il linguaggio non verbale nella comunicazione, giochi ed esercizi per favorire l'utilizzo consapevole dell'espressività corporea e della gestualità.</p> <p>Modulo 3: potenziamento organico Le componenti attive e passive dell'apparato locomotore, i movimenti riflessi, automatici, volontari, la contrazione muscolare, le fonti energetiche, paramorfismi e dismorfismi della colonna vertebrale. Esercizi per il miglioramento della capacità aerobica, delle capacità coordinative e condizionali, fit walking, attività in ambiente naturale.</p> <p>Modulo 4: il lavoro di gruppo e il gioco di squadra I principi dell'allenamento sportivo; tecnica dei fondamentali della pallavolo, del calcio a 5 e del tennis tavolo; atletica leggera; il gioco della dama.</p>	<p>Modulo 2: educazione alla salute I principi nutritivi e la corretta alimentazione, i disturbi alimentari. Le conseguenze dell'alcol, del fumo, delle droghe e del doping. Corretti stili di vita mediante la pratica di discipline sportive utili al benessere dell'organismo. L'igiene personale e nello sport</p>	<p>Modulo 2: educazione alla salute Difendere la nostra salute: le dipendenze psicologiche</p>

DOCENTE: PROF. MELELEO Grazia

DISCIPLINA: RELIGIONE

CLASSE: 5[^]BP (tutti e due le articolazioni)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA 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.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITÀ' E COMPETENZE:

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.

CAPACITÀ'

- 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.

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.

METODI: Indicate le metodologie da voi adottate per la gestione del gruppo classe tra LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, LAVORO DI GRUPPO, PROGETTAZIONE, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI, COMPRESA E CODOCENZA

MEZZI E SPAZI: Indicate i materiali di supporto e gli strumenti adoperati tra LIBRI DI TESTO, REGISTRATORE, TELEVISORE, LABORATORI, STRUMENTAZIONE MULTIMEDIALE; PIATTAFORME DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: Indicate le modalità di verifica adottate tra ANALISI E COMMENTO DI UN TESTO, PROVA STRUTTURATA/SEMISTRUTTURATA, RELAZIONE, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, ESERCITAZIONI DI CALCOLO, SVILUPPO DI PROGETTI, ESPOSIZIONE/COMPRESIONE TESTI IN LINGUA, INTERROGAZIONI ORALI, TRATTAZIONE SINTETICA, TEMA/SAGGIO BREVE, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICHE ORALI

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.

DOCENTE: PROF. ANTONIO RIZZO

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
(SETTORE PASTICCERIA)**

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE: Dopo un brevissimo periodo di “smarrimento didattico”, la classe lavora in maniera attenta e disciplinata; l’interesse e la partecipazione attiva, soprattutto nelle attività laboratoriali, permettono di raggiungere un livello di preparazione mediamente più che soddisfacente. Il percorso didattico segue la tempistica programmata, registrando un lieve rallentamento dovuto alle difficoltà d’implementazione della didattica a distanza.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA’ E COMPETENZE:

CONOSCENZE:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
- Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della produzione.
- Tecniche di produzione e bilanciamento delle ricette.
- Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.

CAPACITA’:

- Riconoscere le componenti culturali della pasticceria e dell’arte bianca in relazione al territorio.
- Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.
- Pianificare l’organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.
- Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico sia nella creazione che nella vendita.

COMPETENZE:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.
- Riconoscere la qualità dei prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

LIVELLI MINIMI

CONOSCENZE:

- L'etica professionale e il rispetto delle basilari norme del cooperative learning.
- Indicazioni primarie del sistema HACCP e importanza dei dispositivi di protezione individuali - DPI.
- La brigata di pasticceria e relative mansioni professionali.
- L'attrezzatura di laboratorio e il corretto utilizzo.
- Realizzazioni di base in laboratorio di pasticceria e arte bianca.

CAPACITA':

- Abilità di elaborazioni semplici sia teoriche che pratiche in contesti noti, utilizzando strumenti e metodi professionali.
- Capacità di elaborazione individuale di processi di base e collocazione in ambito di partite professionali con collaborazione di gruppo.
- Rielaborazione semplice ma autonoma delle conoscenze acquisite.

COMPETENZE:

- Prendere coscienza della propria identità personale e professionale.
- Conoscere ed osservare le norme di sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare.
- Conoscere le figure professionali per interagire nel lavoro di gruppo.
- Conoscere le dinamiche basilari dei processi produttivi di pasticceria.

METODI:

lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo in laboratorio di pasticceria.

MEZZI E SPAZI:

libro di testo, laboratori professionale, strumentazione multimediale; piattaforme dad.

STRUMENTI DI VERIFICA:

prove semi-strutturate di fine modulo, attività di problem-solving in laboratorio e verifiche orali.

**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</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>L'organizzazione degli impianti di laboratorio L'organizzazione del lavoro nel reparto di pasticceria La gastronomia nel mondo e la pasticceria innovativa Il sistema HACCP e la realizzazione di un piano di autocontrollo I prodotti alimentari e l'approvvigionamento Attività tecnico pratiche di laboratorio</p>	<p>1 - Profilazione portale https://www.cookingquiz.it 2 - "Dolce-mente" La produzione del miele – https://youtu.be/lhiOemw2aqw 3 - La produzione dello zucchero – https://youtu.be/qGNyTUpU0Lg 4 - Curiosando in arte con il cibo; http://pozzosanpatrizio.blogspot.com/p/la-cucina-della-tradizione.html Descrivi un dipinto che ti ha particolarmente impressionato. 5-http://www.raiscuola.rai.it/articoli-programma-puntate/un-cartone-animato-ci-spiega-la-tossicodipendenza/28497/default.aspx Riflessione sulla dipendenza in genere; droghe, alcol, cibo, gioco, ecc. 6 - Risorse territoriali - prodotti tipici, unici e quindi preziosi https://www.salentokm0.com/it 7 - I cinque punti chiave dell'OMS per alimenti più sicuri https://youtu.be/VdJQCpTPbpg 8 - Decalogo dei NAS Carabinieri sulla sicurezza alimentare https://youtu.be/mjdHz-nHuUw 9 - Atlante dei prodotti tipici e tradizionali pugliesi; a cura dell'assessorato alle risorse agroalimentari. https://vdocuments.mx/atlane-dei-prodotti-tipici-di-puglia.html 10 - Dal cacao al cioccolato https://www.youtube.com/watch?v=fZHyx0L7HZk</p>	<p>-Le certificazioni e tutela dei prodotti di qualità, sostenibilità sociale territoriale e commerciale delle materie prime. - La pasticceria nella ristorazione commerciale: evoluzione dei menu e abitudini alimentari, la selezione dei desserts, la calibrazione delle ricette, recenti tendenze alimentari, gli stili alimentari alternativi, le intolleranze alimentari. - Il banqueting e le linee di produzione della pasticceria classica, moderna e innovativa nella ristorazione aziendale e sociale, il banqueting manager e l'organizzazione del servizio pastry-banqueting.</p>

DOCENTE: PROF. PISCOPIELLO

DISCIPLINA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

CLASSE: 5^BP (Indirizzo Prodotti Dolciari)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE: Il grado di preparazione non è omogeneo, in quanto vi è un gruppo che ottiene risultati più che discreti, mentre il restante gruppo può ritenersi mediamente sufficiente. Gli studenti hanno dimostrato interesse per la disciplina, anche se non sempre la partecipazione al dialogo educativo è risultata attiva. Dal punto di vista disciplinare la classe ha avuto un comportamento corretto.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

- 1) **CONOSCENZE:** Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Funzionamento dei circuiti elettropneumatici. Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico. Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.
- 2) **CAPACITA':** Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore. Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- 3) **COMPETENZE:** adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno. utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

LIVELLI MINIMI: Individuare le principali funzioni delle macchine per la produzione dolciaria dalle relative schede tecniche. Elencare i principali sistemi di trasporto in ambito industriale. Conoscere le componenti principali di un sistema automatico. Saper redigere un semplice layout per laboratorio artigianale. Conoscere i principali processi produttivi. Conoscere i criteri generali di sicurezza sui luoghi di lavoro. Valutare i principali fattori di rischio e pericolo in ambito lavorativo specifico.

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL'A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI: non necessario

METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, LAVORO DI GRUPPO, PROGETTAZIONE, RICERCA GUIDATA, VIDEO-LEZIONE,
MEZZI E SPAZI: LIBRI DI TESTO, AULA, LAVAGNA TRADIZIONALE, DISPENSE PPT, PIATTAFORME DAD.
STRUMENTI DI VERIFICA: QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, SVILUPPO DI PROGETTI, INTERROGAZIONI ORALI, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICHE ORALI

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>Tipologie di trasportatori industriali. Elementi costitutivi dei trasportatori industriali. Elementi principali normativa antincendio di settore D.M. 12-4-1996</p> <p>Elementi costitutivi impianto adduzione gas e componenti impianto elettrico. Attrezzature per la cottura. Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare. Attrezzature per il cioccolato. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l’industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Principali componenti elettropneumatici. Algebra degli schemi a blocchi. Le logiche di comando. Il PLC.</p>	<p>Tipologie di processi produttivi e metodi per l’ottimizzazione delle risorse tecniche e umane</p> <p>Metodologia di definizione di un layout.</p> <p>Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto di prodotto finito.</p>	<p>Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan lay out aziendale.</p>

**DOCENTE: PROF. Antonio Iervoglini DISCIPLINA:
amministrative**

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:
numeroso, di impegno e partecipazione in media più che sufficiente
media e altri sotto. La situazione di emergenza e l'attivazione del
mutato in maniera significativa la partecipazione e il rendimento c
livelli antecedenti.

**OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE
COMPETENZE:**

- 1) CONOSCENZE:
- 2) CAPACITÀ:
- 3) COMPETENZE:

LIVELLI MINIMI:

*Definizione delle competenze, delle abilità/capacità sia di tipo
conoscenze teoriche e pratiche delle programmazioni personalizzate*

Competenze	Abilità/Capacità	
1° Agire nel sistema di qualità relativo alla filie- ra produttiva di interes- se	<ul style="list-style-type: none">• Individuare i fattori che determinano la qualità del servizio• Utilizzare le principali forme di contratto aziendale	<ul style="list-style-type: none">•••
2° Utilizzare tecniche di la- vorazione e strumenti gestionali nella produ-	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzo dei social media e di altre applicazioni	<ul style="list-style-type: none">••

nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	settore	
5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> • Schema di un piano Haccp 	
6° Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le ricerche di mercato. • Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. 	

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DEL CORSO SE EFFETTUATI:

METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGO, PROGETTAZIONE, RICERCA GUIDATA, APPROCCII CONCETTUALI, COMPRESENZA E CODOCENZA

MEZZI E SPAZI: LIBRI DI TESTO, INTERNET, STRUMENTI PIATTAFORME DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: PROVA STRUTTURATA, RELAZIONE, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESTIONI, ESERCITAZIONI DI CALCOLO, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICA

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 2019-20

DOCENTE: PROF.ssa Imperiale Anna Maria

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'Alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

CLASSE: 5[^]BP (Indirizzo: Prodotti Dolciari)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE: La classe composta da 15 alunni (di cui 9 ragazze) ha dimostrato in generale una partecipazione adeguata, una frequenza normale e un comportamento disciplinare corretto, i risultati raggiunti si attestano su un livello più che sufficiente. Alcuni elementi, in possesso di una buona preparazione di base, hanno raggiunto un profitto discreto o buono i rimanenti, pur avendo palesato nel corso del 1° quadrimestre un impegno nello studio discontinuo, sono riusciti a pervenire a risultati sufficienti. Nella classe sono presenti 2 alunni D. A., che hanno seguito la stessa programmazione della classe ma con obiettivi minimi e supportati dalle docenti di sostegno, sono riusciti a pervenire a risultati più che sufficienti .

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

- 7) CONOSCENZE: - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
-Dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e nelle principali patologie(cittadinanza e costituzione, art.32)
- Allergie ed intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno(cittadinanza e costituzione:salute del personale del settore dell'arte bianca)
-Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
-Criteri di qualità ,tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
-Certificazioni di qualità e sistema HACCP(cittadinanza e costituzione: Reg. CE n. 178 /2002 (requisiti generali della legislazione alimentare; Reg. CE n. 852/ 2004 sistema HACCP)
- 8) CAPACITA: - Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
-Scegliere menù adatti al contesto culturale e territoriale
-Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
-Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connesse alla manipolazione degli alimenti
-Redigere un piano HACCP(gestione dei CCP)
- 9) COMPETENZE: - Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni Industriali e artigianali dei prodotti dolciari e da forno
-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera
-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare ,trasparenza e tracciabilità dei prodotti
-Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

- 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 ed intolleranze alimentari
 - Lettura dell’etichetta e riconoscimento di qualche additivo

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL’A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI: L’attività di recupero è stata svolta nel periodo di fermo didattico verso un allievo che aveva dimostrato qualche carenza nei contenuti del 1° quadrimestre, con interventi individualizzati .L’ alunno ha svolto gli esercizi del recupero raggiungendo risultati sufficienti.

METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, LAVORO DI GRUPPO, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI, COMPRESSENZA.

MEZZI E SPAZI: LIBRO DI TESTO, STRUMENTAZIONE MULTIMEDIALE; PIATTAFORME DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: PROVA SEMISTRUTTURATA, RELAZIONE, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, ESERCITAZIONI DI CALCOLO-CALORICO-NUTRIZIONALE, INTERROGAZIONI ORALI, TRATTAZIONE SINTETICA, VERIFICHE ORALI.

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 -Bisogni di energia e nutrienti (LARN), peso teorico -L’alimentazione nella globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari -La dieta nelle diverse età, stili alimentari e diete (mediterranea, 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 ed intolleranze alimentari -Alimentazione e tumori - Disturbi alimentari: Anoressia, Bulimia.	-Modulo 4 (libro di testo) : Il rischio e la sicurezza nella filiera dei prodotti alimentari. - Contaminazioni degli alimenti: chimica, fisica, biologica. -Microrganismi e principali tossinfezioni alimentari. - Sistema HACCP e Qualità alimentare.

DOCENTI: PROF.SSA CIARDO ANTONELLA e PROF.SSA LIGORI DOMENICA

DISCIPLINA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI - LABORATORI DI TECNOLOGIE CHIMICHE

CLASSE: 5[^]BP (Indirizzo: Prodotti Dolciari)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

La classe 5BPD è una classe articolata con altro indirizzo, composta da 15 alunni provenienti dallo stesso Istituto. Nel primo quadrimestre le verifiche orali e scritte, la sistematica verifica del lavoro domestico ed i sondaggi dal posto, hanno attestato la classe su valori sufficienti o buoni negli argomenti svolti. Il comportamento rilevato è quello di un gruppo classe attento e complessivamente disponibile al dialogo formativo, l'impegno domestico risulta mediamente sufficiente ma non per tutti continuo; il rendimento in termini di conoscenze ed abilità nella prima fase dell'anno scolastico ha prodotto risultati da sufficienti a buoni. Nel periodo di DAD la classe complessivamente ha partecipato in modo positivo a tutte le attività, anche se la tempistica del *feed back* per le attività proposte ha evidenziato un impegno solerte e costante solo per circa il 50% degli alunni.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

CONOSCENZE: La Sicurezza ed il controllo alimentare, i lipidi nei prodotti da forno, le sostanze zuccherine nei prodotti da forno, le proteine nei prodotti da forno, farine, sfarinati e lievitazione nei prodotti da forno, Funzione dell'acqua nei prodotti da forno

CAPACITA': L'alunno sa riconoscere, analizzare e descrivere i principi e le fasi dell'autocontrollo nella produzione alimentare. L'alunno riconosce di volta in volta i rischi ed i relativi principi di sicurezza in laboratorio e ne individua il contesto applicativo (rischio fisico, chimico e microbiologico)

COMPETENZE: L'alunno usa strumenti e tecniche per elaborare i concetti recepiti e relaziona oralmente e per iscritto sui risultati, individuando le caratteristiche della materia in base ai valori delle grandezze misurate.

L'alunno affronta e progetta l'attività di laboratorio e di produzione alimentare riconoscendo e prevenendo in autonomia le principali situazioni di rischio sul luogo di lavoro e nella sicurezza degli alimenti.

LIVELLI MINIMI: Riconoscere le grandezze di uso comune, con relative unità e strumenti di misura. Individuare le principali proprietà di alcuni principi nutritivi chimiche e le loro applicazioni nella vita reale o nel lavoro. Riconoscere ed applicare basilari norme relative alla sicurezza in laboratorio e sul lavoro e relazionare sulle attività svolte. Socializzare ed applicare le conoscenze ed i risultati ottenuti. quelli già previsti dalla programmazione iniziale per obiettivi minimi

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL'A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI: non erano presenti alunni con debito formativo o carenze nel I quadrimestre.

METODI:

- Didattica a distanza con comunicazione degli argomenti e dei compiti su Registro Elettronico ARGO, e su classroom nella piattaforma Gsuite
- comunicazione di allegati o link , condivisione di materiali di supporto, dispense, mappe a cura del docente tramite registro elettronico o comunicazioni *whatsapp* con i rappresentanti di classe o i coordinatori;
- studio individuale e guidato tramite contatti nell’orario di lezione o a richiesta;
- raccolta elaborati tramite registro elettronico e/o indirizzo *e-mail* dedicato.

METODOLOGIE: lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, progettazione, ricerca guidata, approfondimento per mappe concettuali, ricerca individuale.

MEZZI E SPAZI: Tutti quelli normati e consentiti dalla didattica a distanza.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Prova strutturata/semistrutturata, relazione, quesiti a risposta singola, quesiti a risposta multipla, esercitazioni di calcolo, sviluppo di progetti/presentazioni power point, esposizione/comprendimento testi tecnici, interrogazioni orali, trattazione sintetica, esperienza e relazione di laboratorio, problem-solving/verifiche orali.

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)
<ul style="list-style-type: none"> • L’analisi chimica degli alimenti e la sicurezza alimentare • I lipidi • Gli zuccheri • Le proteine 	<ul style="list-style-type: none"> • Recupero-potenziamento argomenti già trattati • Farine e sfarinati, Lievitazione • L’acqua nei prodotti da forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Recupero-potenziamento argomenti già trattati • Farine e sfarinati, Lievitazione • L’acqua nei prodotti da forno

DOCENTE: PROF. ssa SILVIA DE MITRI

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

CLASSE: 5[^]BP (Indirizzo Prodotti Dolciari)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

La classe, composta da 15 alunni (6 ragazzi e 9 ragazze) di cui due diversamente abili che, supportati da due docenti di sostegno, seguono una programmazione per obiettivi minimi, ha frequentato regolarmente le attività didattiche con motivazione e interesse al dialogo educativo, alla ricerca, anche se, per alcuni di essi lo studio domestico si è rivelato discontinuo e finalizzato all'uso funzionale della verifica scritta o dell'interrogazione.

Dal punto di vista comportamentale, la classe si è dimostrata rispettosa delle regole ed ha dimostrato maturità ed interesse vivo anche in seguito dell'emergenza sanitaria che ha obbligato docenti ed alunni a rapportarsi attraverso nuove metodologie e devices tecnologici.

Dall'analisi generale della situazione permangono evidenti lacune nella lingua scritta e difficoltà legate alla pronuncia, il tutto, però, è compensato dall'impegno crescente e dall'interesse dimostrato anche attraverso l'utilizzo di device digitali in loro possesso che sono entrati a far parte della routine quotidiana a scopo didattico. L'atteggiamento complessivo della classe nei confronti della disciplina è positivo e maturo.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE: COMPETENZE

- 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.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

ABILITÀ

- Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni
- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, ricorrendo a materiali di supporto su argomenti noti di interesse generale, di attualità attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza

-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

CONOSCENZE

- Dessert tradizionali e internazionali
- Lessico professionale in lingua straniera.
- Il mondo della pasticceria
- Servizio e decorazione dei dolci: nuove tendenze
- Curriculum vitae, lettera di motivazione, colloquio di lavoro
- Istituzioni politiche francesi
- Europa e istituzioni
- Nuove tendenze gastronomiche in Francia

ATTEGGIAMENTI

- Maturare un atteggiamento positivo verso lo studio di lingue e culture straniere
- Stimolare l'apprezzamento, l'interesse, la curiosità e il rispetto verso la diversità culturale

LIVELLI MINIMI:

Competenze	Abilità/Capacità	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
--	--	----------------

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL’A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI:

METODI:

Approccio comunicativo con metodologia funzionale-nozionale. Ascolto per la comprensione orale. Simulazione di dialoghi per la produzione orale. Lezione frontale, cooperative learning, esercizi di decodifica e codifica, mappe e griglie semantiche per il lessico, brain-storming per l’introduzione dell’argomento principale delle unità didattiche. Per consolidare le conoscenze acquisite si è ricorso all’utilizzo di materiali audiovisivi, fotocopie e materiale autentico fornito dalla docente insieme all’uso di risorse multimediali attraverso ricerche e approfondimenti su Internet. A partire dall’emergenza sanitaria il docente ha fatto uso di vari device tecnologici in loro possesso (smartphone, pc, piattaforma Google-suite) per far fronte alle attività riprogrammate per la didattica a distanza.

MEZZI E SPAZI:

Libro di testo, altri libri, audio cd, materiale autentico riadattato, mappe concettuali, uso guidato di Internet per ricerche di approfondimento, smartphone, pc, piattaforma Google G-suite.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Le operazioni di **verifica**, frequenti e sistematiche hanno avuto lo scopo di valutare e accertare le conoscenze acquisite dagli alunni, la continuità del grado di apprendimento e gli elementi di progresso dialettici e cognitivi. In questo modo gli alunni sono stati seguiti nelle diverse fasi di studio ed elaborazione delle unità didattiche rilevando celermente eventuali difficoltà e ritardi nella preparazione.

Strumenti per la verifica formativa (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Interrogazioni orali brevi ed estemporanee
- Analisi del testo
- test a risposta chiusa e/o aperta
- Produzione di testi

Strumenti per la verifica sommativa (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

- Interrogazioni frontali
- Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate
- Compiti in classe

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 Le monde de la pâtisserie Carrières professionnelles : Le chef pâtissier Le personnel de pâtisserie La pâtisserie et son histoire Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie Les ustensiles de pâtisserie Les ingrédients de base Les crèmes de base Les pâtes de base Les fruits en pâtisserie La conservation Les viennoiseries et mignardises Itinéraires gourmands de la France Gourmandises du monde	MODULE 3 -La lettre de motivation -Les offres d'emploi -L'entretien d'embauche -La demande d'emploi MODULO 4 Un portrait politique, culturel, actuel et social de la France -La France métropolitaine -Les institutions françaises -Les symboles de la République française -Les institutions européennes -Le slow food -Le street food: une nouvelle offre culinaire en France -Les Français se mettent au bio. Les produits bio -Les restaurants connectés - Brexit: le Royaume –Uni et l'UE -Coronavirus: parcours de la pandémie en France	-Verifiche scritte e orali - Recupero dei debiti formativi e delle carenze nella disciplina
MODULO 2 Service et décoration La carte des desserts Le mariage vin-dessert Cake design Le dressage des assiettes MODULE 3 Trouver un travail -Le Curriculum Vitae		

DOCENTE: Prof. Fernando Fiorentino

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

CLASSE: 5[^]BP (Indirizzo: Accoglienza Turistica)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

Nonostante gli alunni fossero a conoscenza della rilevanza di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” nell’indirizzo scelto, in quanto materia solitamente oggetto della seconda prova dell’Esame di Stato, l’approccio non è stato adeguato. Lo studio domestico, tranne alcune eccezioni, è stato finalizzato alle verifiche e non all’acquisizione del bagaglio di conoscenze, abilità e competenze richiesto dal profilo professionale in uscita. L’interesse e la partecipazione non sono mancati, ma la classe ha avuto spesso bisogno di stimoli e sollecitazioni. Raramente sono state recepite le proposte di approfondimento individuale. Pur non rappresentando un ostacolo nell’acquisizione delle conoscenze, la DAD ha reso più problematico il processo di implementazione delle abilità più strettamente applicative.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA’ E COMPETENZE:

CONOSCENZE

IL BILANCIO D’ESERCIZIO E L’ANALISI DI BILANCIO

Il bilancio d’esercizio

Analisi di bilancio: utenti e scopi

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

Il budget

Il business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla costituzione dell’impresa

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

I contratti delle imprese di viaggio

I rapporti tra Tour Operator, Agenzie di viaggi, imprese ricettive e imprese di trasporto

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità alimentare

ABILITA'

Interpretare il risultato economico d'esercizio

Interpretare i dati del bilancio d'esercizio

Identificare le caratteristiche del mercato turistico

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

Identificare le caratteristiche del mercato turistico

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

Distinguere le caratteristiche del mercato turistico

Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali

Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

Redigere la contabilità di settore

Individuare fasi e procedure per redigere un business plan

Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza sul lavoro e alle certificazioni obbligatorie e volontarie

Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari

Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

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 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

4 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

5 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

6 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera

7 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

8 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio

9 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

LIVELLI MINIMI:

Conoscenze essenziali ma non approfondite.

Applicazione genericamente corretta delle conoscenze acquisite ed esecuzione di compiti semplici senza errori significativi.

Esecuzione di operazioni basilari ed essenziali, ma non approfondite. Esecuzione di operazioni più complesse solo mediante sollecitazioni ed orientamenti esterni.

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL'A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI: Attività di recupero nel periodo di fermo didattico.

METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, PROGETTAZIONE, RICERCA GUIDATA.

MEZZI E SPAZI: LIBRI DI TESTO, PIATTAFORME DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: ANALISI E COMMENTO DI UN TESTO, PROVA STRUTTURATA, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA, ESERCITAZIONI DI CALCOLO, SVILUPPO DI PROGETTI, TRATTAZIONE SINTETICA, PROBLEM-SOLVING, VERIFICHE ORALI

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)	C NE
IL BILANCIO D'ESERCIZIO E L'ANALISI DI BILANCIO Il bilancio d'esercizio Analisi di bilancio: utenti e scopi	PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE CONTROLLO DI GESTIONE Il budget Il business plan Il controllo budgetario La matrice General Electric Aspetti teorici e applicativi	I co imp Le c Rip argo

<p>I fattori che influenzano il turismo internazionale</p> <p>Gli organismi e le fonti normative internazionali</p> <p>Gli organismi internazionali</p> <p>Gli organi dell'Unione Europea</p> <p>Le fonti normative internazionali e comunitarie</p> <p>Il mercato turistico nazionale</p> <p>Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno</p> <p>Le dinamiche del turismo in Italia</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>Gli organismi interni</p> <p>Le fonti normative interne</p> <p>IL MARKETING</p> <p>Il marketing: aspetti generali</p> <p>Il marketing strategico e il marketing operativo</p> <p>Il marketing turistico</p>	<p>I marchi di qualità alimentare</p> <p>Il marchio: aspetti generali</p> <p>I marchi di qualità alimentare</p> <p>Le norme di igiene alimentare</p> <p>Il contratto: aspetti generali</p> <p>I contratti del settore ristorativo</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p>
--	--

<p>Le caratteristiche del prodotto</p> <p>La leva del prezzo e le differenti strategie di pricing</p> <p>I canali di distribuzione</p> <p>La comunicazione</p> <p>Il web marketing</p> <p>Gli strumenti di web marketing</p> <p>Il marketing relazionale (CRM)</p> <p>La matrice General Electric</p> <p>Il marketing plan</p> <p>Il marketing plan: aspetti generali e struttura</p> <p>Il marketing turistico territoriale</p> <p>Il marketing turistico territoriale: aspetti generali</p> <p>Specificità del piano di marketing turistico territoriale</p> <p>Analisi SWOT del territorio</p> <p>Definizione di obiettivi e</p>		
---	--	--

<p>Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Il vantaggio competitivo</p> <p>Le funzioni del controllo di gestione</p> <p>Il budget</p> <p>Il budget: aspetti generali</p> <p>La differenza tra budget e bilancio d'esercizio</p> <p>Struttura del budget</p> <p>Il budget degli investimenti</p> <p>Il budget economico di un albergo</p> <p>Il controllo budgetario</p> <p>Il business plan</p> <p>Il business plan: aspetti generali</p> <p>Struttura del business plan</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p> <p>Le norme sulla costituzione dell'impresa</p> <p>Adempimenti giuridici e</p>		
---	--	--

DOCENTE: PROF. _Paolo Buccarello

DISCIPLINA: _Laboratorio di Accoglienza Turistica

CLASSE: 5^BP (Indirizzo: Accoglienza turistica)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

Un piccolo gruppo di allievi ha mostrato interesse e partecipato in maniera attiva al percorso didattico formativo, seguendo con costanza le lezioni, rispettando impegni e scadenze e analizzato e approfondito risultati. L'impegno è continuato anche con l'emergenza in corso, dove le lezioni frontali si sono trasformate in videolezioni, ma con meno vigore e meno partecipazione.

Un significativo rallentamento, causa pandemia, ha interessato anche gli altri, che già non sembravano particolarmente interessati e inseriti nel percorso didattico.

Con le videolezioni, le assenze sono numerose e talvolta alcune sedute sono andate completamente deserte. Propongo spesso esercitazioni pratiche, alcune anche abbastanza articolate, ma comunque alla loro portata. Per quasi tutti sono snobbate e fatte solo su insistente invito del sottoscritto. Pochissimi le fanno in modo autonomo Vi sono delle lacune, le difficoltà sono aumentate con la situazione sociale del momento, v'è la disponibilità del sottoscritto, ma questa è uno strumento inutilizzato

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

1) CONOSCENZE:

- a) Il ruolo e le funzioni del personale di Room Division, riconoscerne responsabilità e procedure
- b) La suddivisione tipologica della clientela d'albergo
- c) Il Turismo sostenibile, responsabile e solidale
- d) I prodotti tipici del territorio
- e) I canali di distribuzione
- f) Il concetto di disabilità
- g) Diverse tipologie di gruppi e di convegni
- h) Predisporre l'arrivo e coordinare accoglienza, attività e assistenza di un gruppo nei convegni o in gita
- i) Le diverse tipologie di rapporti di lavoro

2) CAPACITÀ:

- a) Promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative.
- b) Identificare i bisogni di ogni singolo target
- c) Decodificare le voci principali di una busta paga
- d) Creare iniziative promozionali per l'albergo
- e) Predisporre strumenti in un congresso

3) COMPETENZE:

- a) Essere consapevoli del proprio ruolo e organizzare il proprio lavoro
- b) Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio, anche in base alle esigenze di specifici target
- c) Scegliere il canale distributivo più appropriato per un prodotto turistico

- d) Essere in grado di confezionare un pacchetto alberghiero
- e) Sapersi presentare per un colloquio di lavoro

LIVELLI MINIMI: Valutare le caratteristiche e i servizi di una struttura alberghiera al fine della sua classificazione secondo il sistema delle stelle

Consapevolezza del proprio ruolo e la conoscenza delle principali funzioni nel reparto

Essere in grado di consultare time table e consigliare itinerari più adatti

Individuare gli attori del mercato turistico e i canali di distribuzione

Identificare i bisogni principali di un cliente individuale o in gruppo

Elaborare il proprio curriculum.

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL’A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI:

METODI: Lezione frontale, lezione dialogata, ricerca guidata, approfondimento per mappe concettuali, Slide su piattaforma, Videolezioni

MEZZI E SPAZI: Libri di testo, laboratori, strumentazione multimediale; piattaforme DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: Prove strutturate, relazioni, quesiti a risposta multipla, sviluppo di progetti, problem solving, casi aziendali, moduli Google

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 2019-2020		
<p>PREMESSA: Il piano di lavoro della classe Quinta ha l’obiettivo primario di consolidare e potenziare le competenze acquisite negli anni precedenti al fine di raggiungere un livello di professionalità adeguato ad affrontare l’Esame di Stato. A tal fine si è preso come riferimento il libro di testo, nella sua scansione in Blocchi Tematici/Modulo</p>		
<p>Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020</p>	<p>Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020</p> <p>(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>1 - Al Front Office 2 - L’apertura di un albergo e le Catene alberghiere 3 - Il prodotto turistico, canali di distribuzione, agenzie di viaggio e vettori 4 - La valorizzazione dell’ambiente e del territorio, turismo responsabile, sostenibile e solidale</p>	<p>5 - La gestione della clientela, le tipologie, i gruppi, il turismo congressuale, il turismo accessibile per tutti 6 - Le risorse umane, tipologie di contratti, la retribuzione</p>	<p>7 - Il Marketing turistico 8 - La vendita del prodotto turistico</p>

DOCENTE: PROF. SERAFINO CORRADO

DISCIPLINA: TECNICHE DELLE COMUNICAZIONE

CLASSE: 5[^]BP (Indirizzo: Accoglienza Turistica)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

Un piccolo gruppo di allievi ha mostrato interesse ed ha partecipato in maniera attiva al percorso didattico-formativo, seguendo con costanza le lezioni, rispettando impegni e scadenze.

Nonostante l'emergenza del coronavirus e le varie conseguenze, l'impegno per la maggior parte e' continuato. Le lezioni frontali, si sono trasformate on line, videolezioni, whats App, mail.

Ho percepito un abbassamento dell'entusiasmo, ed un rallentamento. Propongo esercizi pratici, del saper ben comunicare, con se stessi e con gli altri. Per alcuni vi sono delle lacune, dal punto di vista sintattico-grammaticale. Un piccolo gruppo manifesta svogliatezza e superficialismo.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

1) CONOSCENZE:

La dinamica del processo della comunicazione.

La comunicazione interpersonale.

Le modalita' della comunicazione.

La comunicazione verbale.

La comunicazione non verbale.

Il Marketing.

La pubblicita'.

Comunicare i prodotti turistici.

L'offerta degli alberghi.

Il prodotto come pacchetto turistico.

Le relazioni con se stessi e con gli altri.

2) CAPACITA':

Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso i vari canali della comunicazione.

Realizzare un pacchetto turistico, valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.

3) COMPETENZE:

Comprendere i bisogni di ciascun cliente e saper proporre soluzioni postive, adeguate, caso per caso.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica-alberghiera.

Saper valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico.

Saper organizzare i servizi di accoglienza e di assistenza per un convegno.

LIVELLI MINIMI:

Valutare le caratteristiche e i servizi di una struttura alberghiera al fine della sua classificazione secondo il sistema delle stelle.

Consapevolezza del proprio ruolo e la conoscenza delle principali funzioni del reparto specifico.

Individuare gli attori-animatori del mercato turistico e i canali di distribuzione.

Identificare e codificare, le esigenze e i bisogni delle persone singole o dei gruppi turistici.

METODI: Lezione frontale (finche' e' stato possibile); Esercitazioni , nella forma del colloquio.

Lezione dialogata, ricerca, uso della lim, videolezioni.

MEZZI E SPAZI: Libro di testo, Materiale fotocopiato, Verifiche orali. Esercizi scritti suggeriti dal testo “verifichiamo”.

STRUMENTI DI VERIFICA: Relazioni. Test di verifica dal testo, quesiti a risposta multipla. L’insegnante si accerterà che i concetti spiegati siano stati recepiti dagli alunni, mediante test e domande ben strutturate.

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 2019-20	
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)
Comunicazione stampa, visiva e audiovisiva. La gestione dei testi e delle immagini. La lettera commerciale, l’e-mail, la scrittura per i social network, la comunicazione one line	La comunicazione e la sua importanza per la conoscenza di una azienda. La comunicazione all’interno e all’esterno di una impresa. Ripetizione della struttura basilare

DOCENTE: Prof.ssa Maggiore Adriana

DISCIPLINA: Lingua Francese

Classe: 5[^]BP (Indirizzo: Accoglienza Turistica)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

La classe 5[^]BP (Indirizzo: Accoglienza Turistica) è composta da 11 alunni: 5 ragazze e 6 ragazzi. Sin dall'inizio dell'anno scolastico gli alunni hanno regolarmente frequentato, dimostrando interesse e partecipazione alle attività proposte loro. Ben disposti al dialogo educativo e didattico, saltuariamente per alcuni di loro è stato necessario un richiamo alla puntualità del lavoro domestico. Tutto ciò si è ripresentato anche in occasione, a partire dal 5 Marzo 2020, dell'emergenza Covid-19 in seguito alla quale è stata attivata la Didattica a distanza. In relazione al profitto, la classe è formata da elementi con buone potenzialità, che hanno continuato a lavorare con assiduità, motivazione e diligenza. Pertanto la classe può essere distinta in tre fasce di rendimento: la prima, composta da alunni dotati di una buona preparazione; la seconda, composta da alunni dotati di una preparazione discreta e la terza tendente ad una acquisizione passiva dei contenuti derivata dalla discontinuità dell'applicazione domestica e ad una modesta propensione agli argomenti linguistici.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

1) CONOSCENZE:

Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della produzione orale (interagire, descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori.

Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale.

Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali ed ai contesti d'uso, in particolare professionali.

Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza.

Aspetti extra-linguistici

Fonti dell'informazione e della documentazione

Caratteri comunicativi di un testo multimediale

Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale

I diversi tipi di azienda turistico ristorativa.

Destinazioni e risorse turistiche

Ecoturismo

Descrizione e valorizzazione del prodotto locale. Strategie di marketing e promozione.

Tipi di turismo

Il turismo in Francia: itinerari

Il turismo in Europa, Italia: itinerari

2) CAPACITA':

Approfondire gli aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua

Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse

Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.

Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

3) COMPETENZE:

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

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

LIVELLI MINIMI

Abilità/Capacità:

Comprendere il significato essenziale di semplici testi orali relativi ad ambiti di interesse generale o professionale.

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.

Produrre brevi testi di vario tipo e in relazione a scopi comunicativi di carattere quotidiano o professionale.

Conoscenze:

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.

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

METODI:

Approccio comunicativo con metodologia funzionale-nozionale. Ascolto per la comprensione orale. Simulazione di dialoghi per la produzione orale. Lezione frontale, cooperative learning, esercizi di decodifica e codifica, mappe e griglie semantiche per il lessico, brain-storming per l'introduzione dell'argomento principale delle unità didattiche. Per consolidare le conoscenze acquisite si ricorrerà all'utilizzo di materiali audiovisivi, fotocopie e materiale autentico fornito dalla docente insieme all'uso di risorse multimediali attraverso ricerche e approfondimenti su Internet. Suddetta metodologia è stata attuata anche dopo il 5 marzo 2020 in seguito all'emergenza COVID-19.

MEZZI E SPAZI:

Libro di testo, altri libri, audio cd, materiale autentico riadattato, mappe concettuali, uso guidato di Internet per ricerche di approfondimento.

A partire dal 5 Marzo in seguito all'emergenza COVID 2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020 si è attivata la Didattica a distanza con l'utilizzo del software del registro elettronico in uso, di Whatsapp, e piattaforma di *Google Suite for education*, attraverso la quale è stato possibile attivare video lezioni in sincrono tramite Meet, e poter creare ambienti didattici virtuali ove poter caricare video lezioni in asincrono e altri materiali a supporto didattico.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020, si è proceduto attraverso strumenti di verifica formativa (controllo in itinere del processo di apprendimento), orali e scritte riguardanti una o più unità di apprendimento o frazioni della stessa se lunga e complessa; strumenti di verifica sommativa (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione) effettuata sulla base dei risultati della verifica e/o delle prove scritte, unitamente agli atteggiamenti di partecipazione o di disturbo, al rispetto degli impegni assunti, ad eventuali motivi di ordine socio-ambientale. Gli stessi strumenti di valutazione sono stati messi in atto a partire dal 5 Marzo in seguito all'emergenza COVID 2019 che ha visto l'attuarsi, secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020, della Didattica a distanza,

Le modalità di verifica adottate sono state: prova strutturata/semistrutturata, quesiti a risposta multipla, esposizione /comprensione testi in lingua, sviluppo di progetti, verifiche orali, tema/saggio breve, interrogazioni orali.

**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>
<p>Le tourisme : une filière riche et attractive L’évolution du tourisme La France touristique Les entreprises touristiques Le tourisme en ligne Écrire une critique Révision : <u>La géographie de la France et l’Organisation territoriale française.</u> Provence-Alpes-Côte d’azur (sud-est) Le Rhône-Alpes Le Midi-Pyrénées (sud-ouest) L’alsace (nord-est) La Bretagne (nord-ouest) La France d’outre-mer :La Martinique, La Guadeloupe et La Réunion. Le travail en agence Présenter les prestations d’une agence Itinéraires touristiques La rédaction d’un itinéraire La nominalisation Les intermédiaires de voyages Révision :<u>Les symboles de la France Paris</u></p>	<p>Le tourisme enogastronomique Le tourisme sportif Le tourisme de montagne Les séjours linguistiques Les congrès Les voyages de motivation Les produits touristiques tendance : tourisme industriel et tourisme spatial. Le tourisme sénior Le tourisme accessible Le tourisme responsable et durable (Les objectifs d’Agenda 2030) Les voyages de santé Le tourisme religieux en Europe Les Institutions en France et par rapport à notre pays Géographie touristique : Rome Le Piémont La Vallée d’Aoste La Ligurie La Lombardie La Vénétie</p>	<p>Le Frioul-Vénétie Julienne Le Trentin-Haut-Adige Florence Les Pouilles Naples La Sicile La Sardaigne La cuisine de rue Cenni : L’Union Européenne Le tourisme et l’émergence Covid-19 Les différents types d’hébergement- L’Hôtellerie</p>

DOCENTE: Prof ssa Maria Rosaria Margiotta
DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Classe: 5[^]BP (Indirizzo: Accoglienza Turistica)

BREVE ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE:

La classe, spesso apatica e polemica, eterogenea nel comportamento e profitto (ad eccezione di qualche alunno), ha dimostrato partecipazione, interesse ed impegno discontinuo e superficiale.

Con la didattica a distanza, attivata dal 26/03/2020 in seguito all'emergenza Coronavirus, la maggior parte della classe ha dimostrato maggiore partecipazione ed interesse.

Il livello di preparazione raggiunto è mediamente sufficiente.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE:

1) CONOSCENZE:

- a. Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
- b. Tecniche di conservazione e modificazioni in seguito a cottura degli alimenti
- c. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- d. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- e. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione
- f. Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni
- g. Criteri di qualità, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
- h. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP

2) CAPACITA':

- a. Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti, bevande e nuovi prodotti
- b. Applicare tecniche di conservazione e cottura idonee nella prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- c. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- d. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- e. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale
- f. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- g. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- h. Redigere un piano di HACCP (gestione dei CCP)

3) COMPETENZE:

- a. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- b. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- c. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico chimico-fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
- d. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

- e. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- f. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- g. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

LIVELLI MINIMI:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Applicare le normative vigenti e le regole igieniche in relazione alla sicurezza e qualità alimentare	Conoscere i principi dell'HACCP e i marchi di qualità	Principali regole d'igiene alimentare. HACCP e marchi di qualità Dieta equilibrata generica e dieta Mediterranea L'alimentazione nelle diverse età
Predisporre dei piatti relativi ad una alimentazione equilibrata o in riferimento a qualche intolleranza alimentare	Riconoscere le caratteristiche di un piatto/menù della dieta mediterranea Conoscere i principali allergeni ed intolleranze	Dieta equilibrata generica e dieta Mediterranea L'alimentazione nelle diverse età Alimentazione, obesità e disturbi alimentari Allergie ed intolleranze alimentari
Valorizzare le tradizioni locali o nazionali e internazionali	Conoscere i principali prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	Caratteristiche del territorio e risorse artistiche ed enogastronomiche

INDICARE GLI INTERVENTI PER IL RECUPERO DELLE CARENZE NELL'A.S. IN CORSO SE EFFETTUATI:

Gli interventi di recupero/approfondimento sono stati effettuati nel periodo del fermo didattico attraverso LEZIONE DIALOGATA, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI.

METODI: LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, RICERCA GUIDATA, APPROFONDIMENTO PER MAPPE CONCETTUALI.

MEZZI E SPAZI: LIBRI DI TESTO, STRUMENTAZIONE MULTIMEDIALE; PIATTAFORME DAD.

STRUMENTI DI VERIFICA: PROVA SEMISTRUTTURATA, QUESITI A RISPOSTA SINGOLA, INTERROGAZIONI ORALI, TRATTAZIONE SINTETICA, PROBLEM-SOLVING/ VERIFICHE ORALI.

**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)	Dal 16 maggio al 10 giugno (in modalità DAD)
<p>1. CITTADINANZA E COSTITUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> -La piramide alimentare transculturale -Lavoro sedentario e prevenzione <p>2. CIBO, TURISMO E CULTURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il cibo nell'arte (pittura, letteratura, cinema) -Gastronomia internazionale e turismo (Europa, America, Oriente) <p>3. TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Turismo enogastronomico nel Nord e Centro Italia -Turismo enogastronomico nel Sud e nelle Isole di Italia <p>4. PRINCIPI DI DIETOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'alimentazione nelle diverse età e condizioni fisiologiche 	<p>1. PRINCIPI DI DIETOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diete, salute e benessere: tipologie dietetiche -Alimentazione e ristorazione commerciale e collettiva -Igiene, salute e benessere nei luoghi di lavoro <p>2. PRINCIPI DI DIETOTERAPIA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Alimentazione e malattie cronico degenerative -Alimentazione, obesità e disturbi alimentari -Allergie ed intolleranze alimentari 	<p>1. Igiene salute e benessere nei luoghi di lavoro</p>

ATTIVITA' PREPARATORIE ALL'ESAME DI STATO 2020

Secondo l'O.M. n. 10 del 16/05/2020 le prove d'esame sono sostituite da un colloquio che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente (PECUP). Per la fase iniziale del colloquio agli alunni su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo (*Laboratorio di Enogastronomia "Prodotti Dolciari" - Scienza e cultura dell'alimentazione per l'articolazione "Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali"* e *Laboratorio di Accoglienza Turistica – Diritto e tecniche amministrative per l'articolazione "Accoglienza Turistica"*) è stato assegnato un argomento (vedere pagine successive), su cui gli studenti dovranno sviluppare un elaborato da trasmettere agli insegnanti delle discipline di indirizzo tramite registro elettronico o per posta elettronica istituzionale della scuola entro il 13 giugno. La trasmissione dell'elaborato da parte del candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica deve includere in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella e-mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione di cui all'art. 17, comma 1, lett. a) dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020 si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

La tipologia dell'elaborato è coerente con le discipline di indirizzo secondo l'art. 17 punto 1, lettera a) dell'O.M. 10 del 16/05/2020.

Esame di Stato 2019/2020 - 5 BP Articolazione “Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali”
Elaborato Materie di indirizzo: Laboratorio di servizi enogastronomici (Prodotti Dolciari) +
Scienza e Cultura dell’alimentazione, Analisi e Controlli microbiologici dei prodotti alimentari

- 1) Le diverse forme di catering nella ristorazione e la relativa qualità sanitaria. “Il pericolo biologico” nei prodotti dolciari i principali microrganismi e relative tossinfezioni.
- 2) Intolleranze e allergie alimentari (differenze). Intolleranza al lattosio. Proponi un alimento per un cliente intollerante al lattosio (ingredienti e preparazione). Le 14 categorie di allergeni
- 3) Il diabete (tipo 1 e 2): cause e sintomi. Indicazioni dietetiche. Proponi un alimento adeguato ad una prima colazione o merenda di un bambino diabetico. Il processo di produzione dello zucchero
- 4) Il gelato (storia, ingredienti, produzione). Un pericolo biologico “*Listeria monocytogenes*” (listeriosi: sintomi, alimenti, prevenzione). Il processo di produzione del cioccolato e del caffè.
- 5) Contaminazione chimica. Qualche “pericolo chimico o fisico “nella filiera delle materie prime del settore. Fasi preliminari e principi del sistema HACCP.
- 6) Dieta vegetariana e vegana ed ingredienti del settore: proponi qualche variazione di una ricetta tradizionale. I prodotti biologici e la lotta integrata
- 7) Zuccheri e dolcificanti: proprietà e caratteri nutrizionali, in riferimento ad una delle Linee guida dell’INRAN per una sana alimentazione: “zuccheri, dolci, bevande zuccherate nei giusti limiti” (Illustra il significato). Gli organi di garanzia sulla sicurezza alimentare mondiale e il codex alimentarius.
- 8) Alimentazione equilibrata nell’adolescenza: alimenti del settore per una 1° colazione e merenda; proponi una ricetta. I menu per le diete specifiche nel servizio di catering.
- 9) Obesità. Obesità infantile e consigli dietetici per l’utilizzo dei prodotti da forno e dolciari (proponi un alimento adeguato). Le dipendenze alimentari.
- 10) Dieta Mediterranea (piramide); le farine e relativo utilizzo nel laboratorio di pasticceria.
- 11) Lievitazione degli impasti e cottura ...” la pizza”: piatto unico della dieta Mediterranea. Produzione e conservazione del lievito madre.
- 12) Il glutine e la “Celiachia”. Proponi un alimento per un cliente celiaco: quali sono le procedure da mettere in atto nella preparazione e somministrazione? Gli impasti di base realizzati con ricette gluten free.
- 13) Dieta equilibrata nell’adolescente (n° di pasti giornalieri, % caloriche dei Macronutrienti); proponi un prodotto alimentare del tuo territorio per una 1° colazione.
- 14) La dieta Mediterranea (piramide). La ricetta di un alimento da forno o di pasticceria del territorio NAZIONALE.
- 15) Prodotti alcolici e bagne. L’alcol nell’alimentazione corretta (vedi Linee guida per il consumo delle bevande alcoliche). I marchi di tutela della produzione di tipicità territoriale

Esame di Stato 2019/2020 5 BP Articolazione “Accoglienza turistica”
Elaborato Materie di indirizzo: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

ARGOMENTO ELABORATO
IL MARKETING PLAN Un hotel della tua Regione si propone di fare un’operazione di “restyling”. Dall’analisi degli ultimi bilanci di esercizio approvati, l’Hotel risulta sottocapitalizzato e con una redditività non in linea con quella dei diretti concorrenti. L’hotel ti propone di elaborare: <ul style="list-style-type: none">- il Marketing plan per il successivo triennio, prevedendo soluzioni che non richiedano nuovi investimenti aziendali;- degli itinerari da proporre agli ospiti, in particolare in occasione di congressi, che consentano sia la valorizzazione delle risorse artistiche e culturali del territorio, sia la scoperta dei prodotti alimentari locali con marchio di qualità.
IL PACCHETTO TURISTICO La normativa sui viaggi organizzati ha introdotto principi a tutela dei consumatori, con ulteriori e recenti evoluzioni per far fronte alle esigenze del turismo globale. Dopo aver illustrato la normativa in questione, esamina il caso proposto. Un Tour Operator ti propone di elaborare dei pacchetti turistici nella tua Regione. Dopo aver individuato dei fattori di attrazione, elabora degli itinerari determinando il target di riferimento, le modalità di commercializzazione, spiegando le tecniche di pricing utilizzate e analizzando i rapporti tra Tour Operator e fornitori dei servizi.
IL PACCHETTO ALBERGHIERO La pandemia da Covid-19 ha avuto effetti devastanti sulla salute dei cittadini e sull’economia mondiale, con un repentino azzeramento dei flussi turistici. In attesa di un vaccino, la ripartenza dell’industria turistica italiana, secondo gli esperti del settore, potrebbe avvenire grazie al turismo di prossimità e allo slow tourism. A tale scopo, una struttura ricettiva del tuo territorio vuole predisporre dei pacchetti alberghieri. Individua il target di riferimento e ipotizza di dover elaborare almeno due pacchetti riferiti a periodi diversi con arrangiamento BB. Illustra le modalità di commercializzazione e determina il prezzo dei pacchetti proposti. Predisponi una relazione di presentazione della proposta da sottoporre alla Direzione della struttura per l’approvazione.
LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE Il Direttore di un albergo della tua Regione si propone di fare un’operazione di “restyling”. Dall’analisi degli ultimi bilanci di esercizio approvati, l’Hotel presenta una redditività non in linea con quella dei diretti concorrenti. Si richiede al candidato di elaborare: <ul style="list-style-type: none">- un piano che preveda delle soluzioni di investimento (business idea), spiegando le ragioni che hanno portato a tali scelte, illustrando le modalità di finanziamento e il prevedibile impatto sui conti aziendali;- presentare e valorizzare la sostenibilità del progetto in termini di miglioramento della qualità dei servizi offerti nel rispetto del territorio o dell’ambiente.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
ESAMI DI STATO 2020

Ai sensi dell' articolo 17 comma 1. lettera b dell'Ordinanza Ministeriale n°10 del 16 maggio 2020 “Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame” riguardante la fase della discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del Consiglio di classe di cui all'articolo 9 della stessa ordinanza, vengono di seguito elencati i testi dalla lettura dei quali avrà inizio la prova orale di Lingua e Letteratura Italiana:

1-TESTO: “GLI INTELLETTUALI DI FRONTE ALLA MODERNIZZAZIONE”

2-TESTO: “GLI INTELLETTUALI

3-TESTO: “PREFAZIONE AL RACCONTO L'AMANTE DI GRAMIGNA”

4-TESTO: “PREFAZIONE AL CICLO DEI VINTI”

5-TESTO: “IL DECADENTISMO“

6-TESTO: “ LA POETICA DEL DECADENTISMO

7-TESTO: “IL RITRATTO DELL'ESTETA”

8-TESTO: “D'ANNUNZIO E NIETZSCHE”

9-TESTO: “LA PIOGGIA NEL PINETO”

10-TESTO: “IL FANCIULLINO”

11-TESTO: X AGOSTO”

12-TESTO: “IL GELSOMINO NOTTURNO”

13-TESTO: “L'UMORISMO”

14-TESTO: “IL TRENO HA FISCHIATO”

15-TESTO: “IL FU MATTIA PASCAL”

16-TESTO: “UNO, NESSUNO, CENTOMILA”

17 -TESTO: “LA PATENTE”

18 -TESTO: “SEI PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE”

19 -TESTO: LA POETICA (INTERVISTA A MONTALE)

20 -TESTO: “NON CHIEDERCI LA PAROLA”

21 -TESTO: “SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO”

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli e descrittori indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori
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
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza
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
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita
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
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti
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
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore

APPENDICE NORMATIVA

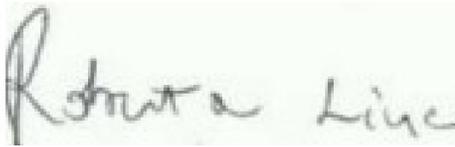
Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- D.L. 23 febbraio 2020 n. 6 (convertito in legge il 5 marzo 2020 n. 13) Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 (GU Serie Generale n.45 del 23-02-2020): sospensione delle uscite didattiche e dei viaggi di istruzione su tutto il territorio nazionale;
- DPCM 4 marzo 2020 : sospensione delle attività didattiche su tutto il territorio nazionale a partire dal 5 marzo 2020 fino al 15 marzo;
- Nota 278 del 6 marzo 2020 – Disposizioni applicative Direttiva 1 del 25 febbraio 2020
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020;
- DPCM 9 marzo 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 aprile;
- Nota del Ministero dell'istruzione n. 388 del 17 marzo 2020;
- DPCM 1 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 13 aprile;
- D.L. n. 22 del 8 aprile 2020: Misure urgenti sulla regolare conclusione e l'ordinato avvio dell'anno scolastico e sullo svolgimento degli esami di Stato con ipotesi di rientro a scuola entro il 18 maggio;
- DPCM 10 aprile 2020: sospensione delle attività didattiche fino al 3 maggio;
- LEGGE n 27 del 24 aprile 2020 di conversione del D.L. 18/2020 – Misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 cd. "Cura Italia";
- DPCM 26 aprile 2020 e O.M. n. 10 e 11 del 16/05/2020 con relativi allegati

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative emergenziali in corso di emanazione.

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Fascicolo personale degli studenti
2. Verbali del Consiglio di classe e tabellone finale degli scrutini
3. Certificazione dei crediti formativi di ciascun alunno
4. Programmi definitivi di ogni disciplina
5. Libretto formativo dello studente (PCTO)
6. Relazione di presentazione all'Esame di Stato del candidato con handicap

CONSIGLIO DI CLASSE 5^ BP (Prodotti Dolciari e Accoglienza Turistica)		<i>Firma</i>
Il Coordinatore	<i>Prof.ssa Roberta Linciano</i>	

Otranto, 30 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico
Prof. Avv. Paolo Aprile