



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 IPSSCOA: Via S. Francesco di Paola n. 1 - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 801660 – fax 0836 8020 02
SEDE LICEO ARTISTICO: Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 1975143
E mail: leis04300l@istruzione.it pec: leis04300l@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>
Cod. Fiscale: **92003310759** Codice Univoco Fatturazione: **UF600Q**



ESAME DI STATO A.S. 2019/2020

Classe V B SALA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE “SALA E VENDITA”

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatrice Prof.ssa Antonella Parato

INDICE SINTETICO

PARTE PRIMA	PAG. 3
Contesto territoriale in cui opera la nostra scuola	pag. 3
Offerta formativa del nostro istituto	pag. 4
Profilo professionale dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera	pag. 4
Attività e insegnamenti – Quadro orario del piano di studi	pag. 6
La nostra scuola in epoca di COVID 19	pag. 7
I rapporti istituzionali e le collaborazioni col territorio	pag. 8
PARTE SECONDA	PAG. 9
Il consiglio di classe 5B Sala	pag. 9
Lettura della classe	pag. 10
Programmazione del consiglio di classe	pag. 12
Programmi svolti	pag. 15
Percorso formativo (Metodologie, mezzi e spazi, strumenti di verifica e valutazione)	pag. 49
Verifiche e valutazione	pag. 51
Attività complementari e integrative	pag. 52
Cittadinanza e costituzione	pag. 53
Percorsi multidisciplinari	pag. 53
PARTE TERZA – PCTO	PAG. 54
PARTE QUARTA	PAG. 59
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	pag. 59
PARTE QUINTA	PAG. 61
Attività in preparazione all'esame	pag. 61
Documenti a disposizione della commissione	pag. 62
Allegato 1: Testi estrapolati dalle opere degli autori studiati	pag. 62
Allegato 2: Obiettivi Agenda 2030 trattati da ciascun alunno	pag. 63
Allegato 3: Griglia di valutazione della prova orale	pag. 64
Appendice normativa	pag. 65

PARTE PRIMA

CONTESTO TERRITORIALE IN CUI OPERA LA NOSTRA SCUOLA

La valorizzazione e la tutela del patrimonio culturale del Salento ha creato 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.

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.

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

In questo settore i nuovi profili professionali prevedono non solo figure professionali con competenze specialistiche, ma anche figure che sappiano integrare capacità e saperi diversi, in grado di svolgere non solamente una mansione, ma di seguire "processi di sviluppo" nei seguenti campi: ripristino, bonifica e gestione, agricoltura biologica, turismo e tempo libero, educazione ambientale.

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.

In quest'ottica la scuola deve essere in grado di costruire "saperi", atteggiamenti, competenze, professionalità spendibili sul **mercato del lavoro**, al fine di contribuire a migliorare la qualità della vita. Il confronto con una società che cambia è necessario per venire incontro e rispondere ai bisogni che provengono da una realtà sociale ed economica in continua trasformazione. Gli orientamenti per l'occupazione della Commissione Europea sono:

1. migliorare la capacità di inserimento professionale per combattere la disoccupazione giovanile e prevenire la disoccupazione di lunga durata
2. sviluppare l'imprenditorialità per facilitare la fondazione e la gestione di nuove imprese
3. incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori per ammodernare l'organizzazione del lavoro

4. rafforzare le politiche in materia di pari opportunità per affrontare il problema della discriminazione tra donne e uomini.

Gli interventi formativi realizzati nelle scuole hanno lo scopo di:

1. agevolare la transizione dei giovani dalla scuola al mondo del lavoro
2. sviluppare negli stessi una maggiore capacità di adattamento ai mutamenti tecnologici ed economici
3. sviluppare specifiche attitudini alla flessibilità nel rispondere alle trasformazioni e innovazioni della realtà lavorativa
4. sviluppare attitudini alla imprenditorialità ed alla cooperazione

La vocazione fortemente turistica riscontrata negli ultimi anni nel Salento si è, però, scontrata con la diffusione a livello mondiale della pandemia da Covid-19 che nei primi mesi di quest'anno ha contagiato anche il nostro territorio, causando un drastico ridimensionamento di tutte le attività economiche, soprattutto quelle connesse al settore turistico, penalizzando non poco le imprese e compromettendo l'intera stagione turistica.

L'OFFERTA FORMATIVA DEL NOSTRO ISTITUTO

La nostra scuola, ormai da tempo, mette a disposizione del territorio i seguenti indirizzi di studio:

1. INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
2. INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CON ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
3. INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CON OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
4. INDIRIZZO ACCOGLIENZA E PROMOZIONE TURISTICA

IL PROFILO DELL'INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

È in grado di:

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze generali di indirizzo e sono pertanto in grado di:

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 e ristorativi;
3. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
6. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Sala e vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze del settore di specializzazione e sono pertanto in grado di:

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI

AREA COMUNE

Religione Cattolica o Attività Alternative
Lingua e Letteratura Italiana
Storia
Matematica
Lingua Inglese
Scienze Motorie e Sportive

AREA DI INDIRIZZO - ARTICOLAZIONE: "SALA E VENDITA"

Seconda Lingua Straniera - Francese
Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Diritto e Tecniche Amministrative
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita

QUADRO ORARIO DEL PIANO DI STUDI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, Articolazione "Sala e Vendita"						
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	66	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 D'INDIRIZZO	Scienze degli alimenti	66	66			
	Scienze integrate (Fisica)	66				
	Scienze integrate (Chimica)		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 <i>di cui in compresenza</i>			132	99	99
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				66	66
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198	132	132

LA NOSTRA SCUOLA IN EPOCA DI COVID-19

Dal 5 marzo di quest'anno siamo chiusi in casa per contrastare la diffusione della pandemia da Covid-19. A causa del corona virus l'economia mondiale ha avuto un brusco arresto.

Il motore dell'economia italiana ha rallentato la sua corsa. La Puglia, come tutte le regioni d'Italia, ha subito un notevole calo delle prenotazioni nel settore turistico durante le vacanze di Pasqua e per nulla confortanti sono le previsioni dei mesi estivi.

Anche il "Sistema Istruzione" ha dovuto modificare le modalità di erogazione della didattica per le misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 a partire dal DPCM del 23 febbraio 2020 e successivi decreti, che hanno indotto tutto l'universo scuola a realizzare la didattica a distanza. Considerata la gravità e l'eccezionalità della situazione epidemiologica da COVID-19, la Scuola è stata chiamata a continuare ad assicurare con altri mezzi l'esercizio del diritto/dovere all'istruzione costituzionalmente garantito. Da tale diritto/dovere sono derivati degli obblighi per la scuola e per i docenti da un lato e per gli studenti e le famiglie dall'altro, avendo presente che, pur nella consapevolezza che nulla può sostituire appieno ciò che avviene in presenza in una classe, si tratta pur sempre di dare vita a un ambiente di apprendimento, per quanto inconsueto nella percezione e nell'esperienza comuni, da creare, alimentare, abitare, rimodulare di volta in volta.

Inoltre il Governo è intervenuto con il D.L. 17 marzo 2020, n. 18 (c.d. Cura Italia) attraverso l'adozione di specifiche misure economiche in diversi settori compreso quello scolastico.

La nostra Scuola ha potuto utilizzare lo specifico finanziamento previsto dal suddetto decreto per l'acquisto e la distribuzione in comodato d'uso di strumenti (*devices*) per la connessione in rete, ai membri della comunità scolastica che più ne hanno avuto bisogno per svolgere le attività didattiche a distanza.

Attraverso un monitoraggio effettuato con l'ausilio dei Coordinatori delle classi è stato possibile rilevare che tutte le classi del nostro Istituto hanno attivato la Didattica a Distanza (DaD) con l'utilizzo del software del registro elettronico in uso, di WhatsApp, di altre apposite piattaforme, di materiali ed esercitazioni proposte via e-mail.

Con la circolare n. 214 del 26/03/2020 la nostra scuola ha attivato e uniformato la modalità di didattica a distanza attraverso Google Suite for education.

E' importante sottolineare che contestualmente all'utilizzo delle tecnologie multimediali come strumenti per insegnare (presentare, esporre, illustrare) concetti e teorie, si afferma con forza l'opportunità della loro utilizzazione per creare ambienti di apprendimento educativo, ambienti nei quali gli alunni, collaborando tra di loro e con i docenti, possano procedere alla costruzione delle loro conoscenze, alla formazione delle loro capacità ed alla maturazione dei loro atteggiamenti.

Particolare cura è stata riservata alla realizzazione, in questa particolare contingenza, della didattica inclusiva curando le specificità individuali del percorso di apprendimento e garantendo agli allievi gli strumenti compensativi e le misure dispensative riconosciuti per affrontare le prove di verifica.

I RAPPORTI ISTITUZIONALI E LE COLLABORAZIONI COL TERRITORIO

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

1. il Miur per ciò che attiene le linee generali dell'azione educativa;
2. l'Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia che cura l'attuazione delle politiche nazionali per gli studenti e assicura la diffusione delle informazioni;
3. l'Ufficio Scolastico provinciale di Lecce, punto di riferimento e di incontro con esperienze didattiche specifiche;
4. la Regione Puglia, ente finanziatore di progetti P.O.R.- FSE – FESR;
5. la 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).

Rapporti con Amministrazioni Locali

1. 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;
2. Rinascita Coop. Sociale e rete SPRAR;
3. L' A.S.L. di Maglie (Équipe Socio-Psico-Pedagogica), in riferimento all'elaborazione dei percorsi individualizzati degli alunni con diversa abilità;
4. La Lega Navale Italiana, sede di Otranto;
5. Guardia di Finanza, la cui collaborazione ha permesso di realizzare alcuni percorsi di legalità e conoscenza del territorio rivolti agli alunni;
6. Relazioni con aziende ristorative, ricettive e turistiche
7. Relazione con enti di formazione/agenzie formative accreditati presso la regione Puglia.

PARTE SECONDA

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5B SALA

DIRIGENTE SCOLASTICO: Prof. Avv. Paolo Aprile

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Guido Arianna*	dalla classe IV
LINGUA INGLESE	Micolani M. Rosaria*	dalla classe III
STORIA	Guido Arianna*	dalla classe IV
MATEMATICA	Princi Pietro	dalla classe III
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Piccinno Francesco	dalla classe IV
RELIGIONE CATTOLICA	Meleleo M. Grazia	dalla classe III
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Margiotta M. Rosaria*	dalla classe III
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Martella Antonio	dalla classe V
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Flavio Benvenga*	dalla classe IV
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE e TURISTICHE	Parato Antonella *	dalla classe III
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	De Mitri Silvia*	dalla classe III

*** docenti nominati quali commissari interni per gli Esami di Stato**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

ALUNNI

- 1 BAGLIVI GIANMARCO
- 2 CALO' MATTIA
- 3 CAMPA ELIAN
- 4 COCCIOLO GIORGIA
- 5 D'AMATO MARINA
- 6 D'AURELIO MIRCO
- 7 DE PADUANIS PIERFRANCESCO
- 8 GIANNETTA MONTEFORTE GABRIEL
- 9 MAGURANO GIORGIO
- 10 MARUCCIO SARA
- 11 MENGOLI ERIKA
- 12 TONDO PAOLO
- 13 VERGARI SARA

LETTURA DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni (6 femmine e 7 maschi) provenienti tutti dalla classe quarta.

Tutti gli studenti si presentano per la prima volta all'esame di Stato.

La maggioranza dei docenti ha mantenuto la continuità didattica almeno per un paio d'anni e ciò ha permesso di migliorare il gruppo classe; infatti durante il terzo ed il quarto anno la classe si presentava abbastanza agitata e con interesse ed impegno alterni.

Nel corso del quinto anno si è notata una maggiore maturità sia per quanto riguarda l'attenzione e la partecipazione in classe sia per lo svolgimento dei compiti a casa. Inoltre vi è stato un miglioramento nelle dinamiche relazionali. La maggior parte degli alunni ha dimostrato una discreta attenzione per le attività proposte e ha partecipato attivamente alle lezioni riuscendo ad assimilare i contenuti fondamentali delle discipline in maniera sostanzialmente appropriata, raggiungendo così gli obiettivi fissati in sede di programmazione.

Buona la partecipazione e l'interesse per la parte tecnico - pratica, apprezzabile l'organizzazione dimostrata.

È stata fatta opportuna raccomandazione per quanto riguarda il rispetto nei confronti degli ambienti scolastici e al materiale utilizzato nei laboratori e la classe si è dimostrata partecipe e attenta.

Con l'interruzione dell'attività didattica in presenza, a causa del corona virus, si è riscontrato un maggiore impegno da parte di ragazzi che prima dimostravano una motivazione del "quanto basta" e che, sorprendentemente, si sono dati molto da fare per seguire la didattica a distanza ed effettuare le consegne con regolarità.

Sono emerse, però, problematiche legate alla disponibilità dei devices degli alunni. Alcuni di loro disponendo solo del cellulare hanno fatto più fatica a seguire i lavori proposti dal consiglio di classe; lavori proposti dapprima attraverso modalità e piattaforme differenti e successivamente attraverso la piattaforma G-Suite for education attivata dalla scuola. Tali problematiche hanno trovato via via soluzione anche grazie alla distribuzione da parte della scuola, di alcuni dispositivi agli alunni con maggiori difficoltà.

Per quanto concerne la preparazione raggiunta, gli alunni hanno acquisito un livello di maturazione, motivazione allo studio e competenze eterogenei.

Si evidenzia una triplice ripartizione che individua una prima componente minoritaria, sostanzialmente impegnata nello studio con una buona preparazione.

Segue un gruppo intermedio, più numeroso, che ha mostrato un discreto interesse all'attività didattica, non sempre sorretto però da adeguato impegno di studio domestico che è risultato essere altalenante e finalizzato alle verifiche od al recupero di valutazioni insufficienti.

Infine una terza componente esigua costituita da alunni più fragili con preparazione poco solida dovuta a limiti e difficoltà personali, allo studio mirato alla singola interrogazione, a problematicità a colmare lacune pregresse.

L'attività didattica, di conseguenza, ha dovuto contenere il percorso formativo con attività di recupero in itinere e mediante corsi di recupero nel periodo di fermo didattico.

La frequenza scolastica è risultata abbastanza regolare; si sono rilevati ripetuti ingressi in ritardo solo da parte di alcuni alunni.

I rapporti con le famiglie si sono svolti secondo i tempi e i modi stabiliti dalla scuola con la previsione dei due incontri annuali Scuola-Famiglia (dei quali uno non si è potuto tenere a causa della pandemia) e dell'ora di ricevimento inserita nell'orario settimanale di ciascun insegnante. La presenza dei genitori è stata sempre apprezzabile.

Nel corso degli anni scolastici, in presenza di esperienze proposte dalla scuola, numerosi allievi hanno aderito con disponibilità, mettendo in luce le proprie capacità negli ambiti più diversi dando così valore ad un'importante opportunità di arricchimento e crescita culturale e personale che la scuola ha messo loro a disposizione.

La classe già dall'anno scolastico 2017-2018 ha svolto attività di PCTO presso strutture e aziende del territorio. Questa occupazione, a cui gli alunni si sono dedicati con impegno e interesse, ha notevolmente aumentato il carico di lavoro e ridotto il tempo trascorso a scuola lasciando però ai ragazzi un importante arricchimento culturale e di esperienze nel settore con l'acquisizione di competenze ed una formazione sul campo spendibili nel mondo del lavoro.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nel corso di quest'ultimo anno di studi ci si è impegnati 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**:

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.

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.

I docenti si sono proposti di far acquisire agli studenti le **competenze chiave di cittadinanza** e quelle individuate 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. 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”*.

Le competenze chiave elaborate dal Consiglio dell'Unione Europea attraverso una raccomandazione del 22/05/2018, sono le seguenti:

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

COMPETENZE RELATIVE AGLI ASSI CULTURALI

A conclusione del percorso quinquennale, l'allievo ha conseguito i risultati di apprendimento di seguito espressi in termini di competenze.

Asse dei linguaggi

- 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

- 1) Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative/quantitative.
- 2) Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- 3) Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- 4) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.

Asse scientifico tecnologico

- 1) 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
- 2) 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
- 3) 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

- 1) 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
- 2) Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto tra epoche ed il confronto tra aree geografiche e culturali
- 3) Avere la consapevolezza che l'esperienza personale va collocata in un insieme di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti
- 4) Saper riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico del proprio territorio
- 5) 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.

PROGRAMMI SVOLTI

ITALIANO

DOCENTE: Prof.ssa Arianna Guido

LIBRI DI TESTO

Autori: Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti, Giuseppe Zaccaria - Le occasioni della letteratura Vol.3;
Autori: Daniela De Luca, Chiara Tavella e Simone Terzulli (a cura di) - I concetti base della letteratura - Ed. Paravia.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE:

CONOSCENZE

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

CAPACITÀ

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

COMPETENZE

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

- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

LIVELLI MINIMI:

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

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020		
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020	Dal 5 Marzo 2020 al 30 Maggio 2020 (DAD attivata in seguito all'emergenza COVID 2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)	Dal 3 giugno al 10 giugno (in modalità DaD)
<p>Unità disciplinare 1 L'età del positivismo e del realismo Il Positivismo e la sua diffusione. Una nuova fiducia nella scienza. La nascita dell'evoluzionismo. Il Naturalismo e il Verismo. Dal Realismo al Naturalismo. Il Verismo.</p> <p>Unità disciplinare 2 Giovanni Verga e il mondo dei vinti La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica: l'approdo al Verismo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita nella narrativa di Verga. Lettura e analisi di alcune opere: "Rosso Malpelo" (da <i>Vita dei campi</i>); <i>I "vinti" e la "fiumana del progresso"</i> (da <i>I Malavoglia</i>, Prefazione); <i>La morte di mastro-don Gesualdo</i> (da <i>Mastro-don Gesualdo</i>, IV, CAP.V);</p> <p>Unità disciplinare 3 Simbolismo, Estetismo,</p>	<p>Unità disciplinare 5 Gabriele D'Annunzio La vita. Le opere: dagli esordi all'estetismo decadente, la produzione ispirata alla letteratura russa, la produzione del superomismo, le opere del periodo francese, l'ultimo D'Annunzio. Il pensiero e la poetica: dall'influenza carducciana e verista al Decadentismo. Lettura, analisi: "La pioggia nel pineto" (da <i>Alcyone</i>).</p> <p>Unità disciplinare 6 La poesia italiana tra ottocento e novecento Malinconia e decadenza in poesia. Il Crepuscolarismo. Le Avanguardie. Il Futurismo. Analisi de "Il bombardamento di Adrianopoli" di F.T. Marinetti (da <i>Zang Tumb Tuuum</i>).</p> <p>Unità disciplinare 7 Il romanzo della crisi Italo Svevo e la figura del l'inetto</p>	<p>Ripetizione degli argomenti svolti fino al 30 Maggio.</p>

<p>Decadentismo L'affermarsi di una nuova sensibilità: il superamento del Positivismo, il Simbolismo, l'Estetismo, il Decadentismo.</p> <p>Unità disciplinare 4 Giovanni Pascoli e la poetica del fanciullino La vita. Le opere. Le raccolte poetiche. I saggi. Il pensiero e la poetica: Fra umanitarismo e nazionalismo, una nuova poetica, temi, motivi e simboli, l'innovazione stilistica. Pascoli e la poesia italiana del Novecento. Analisi dei testi poetici: "X Agosto," "L'assiuolo", "Temporale", "Il lampo" (da Myricae); "Una poetica decadente" (dal saggio "Il fanciullino").</p>	<p>La vita, le opere e la Coscienza di Zeno Lettura e analisi "La profezia di un'apocalisse cosmica" (da Coscienza di Zeno).</p> <p>Unità disciplinare 8 Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica. Lettura e analisi di alcuni brani scelti: "Un'arte che scompone il reale" (dal saggio L'Umorismo); "La costruzione della nuova identità e la sua crisi" (da Il Fu Mattia Pascal); "Nessun nome" (da Uno nessuno e Centomila).</p> <p>Unità disciplinare 9 La poesia italiana tra gli anni venti e gli anni cinquanta L'Ermetismo. Eugenio Montale. Analisi dei testi poetici "Merigiare pallido e assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato" (da Ossi di seppia).</p>	
--	---	--

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Il clima di lavoro è sempre stato caratterizzato da serenità e reciproca stima. Gli alunni hanno mostrato una notevole capacità di interagire positivamente sia tra di loro che con i singoli docenti.

Per quanto riguarda lo studio individuale e l'impegno domestico, gran parte degli allievi si è dimostrata sufficientemente assidua e puntuale nel rispettare scadenze e impegni.

Il lavoro si è svolto fino al 4 marzo in classe in un clima quasi sempre sereno e collaborativo, poiché la maggior parte degli alunni, pur non mostrando lo stesso interesse per italiano e storia ha partecipato, sia pur in misure disuguali, al processo didattico. Dopo il 4 marzo, a seguito dell'emergenza COVID 19, è stata attivata la DAD (D.L. 17/03/2020). Quest'ultima ha rappresentato "l'unica via praticabile" nel contesto attuale. Non è stato semplice né per il corpo docente né per gli alunni abituarsi a questa nuova modalità operativa e in definitiva sin da subito ci si è attivati in primis a costituire gruppi WhatsApp, ad inviare materiale e mail sul registro elettronico (Scuola Next) per mantenere "vivo" il rapporto con i discenti e, successivamente, è stata creata la piattaforma GSuite per lezioni on line, caricamento di materiale scolastico, assegnazione di verifiche ed esercitazioni in modalità sincrona e asincrona, verifiche orali ecc. I contenuti di italiano e storia sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti del programma sono state sintetizzate e semplificate a causa dell'emergenza COVID 19, come detto, al fine di consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi della programmazione, più volte rivista e rimodulata. Il profitto, pertanto, è risultato essere differente in relazione alle diverse attitudini degli alunni e alla diligenza con cui hanno affrontato il lavoro scolastico prima e dopo l'emergenza.

DOCENTE: Prof.ssa Arianna Guido

LIBRO DI TESTO

A.R. Leone G. Casalegno -Storia aperta vol. 3-Sansone per la scuola

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

CONOSCENZE

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

CAPACITA':

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

COMPETENZE:

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

LIVELLI MINIMI:

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

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

<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">Dal 16 maggio al 10 giugno (in modalità DAD)</p>
<p>Unità disciplinare 1 La società di massa Che cos’è la società di massa. Il dibattito politico e sociale. Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo.</p> <p>Unità disciplinare 2 L’età giolittiana I caratteri dell’età giolittiana. Il doppio voto di Giolitti. Tra successi e sconfitte.</p> <p>Unità disciplinare 3 La prima guerra mondiale Cause e inizio della guerra. L’Italia in guerra. La grande guerra. I trattati di pace.</p> <p>Unità disciplinare 4 Il primo dopoguerra I problemi del dopoguerra. Il biennio rosso. Dittature, democrazie e razionalismi.</p> <p>Unità disciplinare 5 La crisi del 1929 Gli “anni ruggenti”. Il Big Crash. Roosevelt e il New Deal.</p>	<p>Unità disciplinare 6 L’Italia tra le due guerre: il fascismo La crisi del dopoguerra. Il biennio rosso in Italia. Mussolino alla conquista del potere. L’Italia fascista. La politica estera. L’Italia antifascista.</p> <p>Unità disciplinare 7 La rivoluzione russa L’impero russo nel XIX secolo. Le tre rivoluzioni. La nascita dell’URSS. L’URSS di Italia.</p> <p>Unità disciplinare 8 La Germania tra le due guerre: il nazismo La repubblica di Weimar. La fine della repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich.</p>	<p>Unità disciplinare 9 La seconda guerra mondiale Crisi e tensioni internazionali. La vigilia della guerra mondiale. 1939/1940: La “guerra lampo”. 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942/1943: la svolta. 1944/1945: la vittoria degli Alleati. La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.</p>

DOCENTE: Prof. Pietro Princi

LIBRO DI TESTO

Autore: L. Sasso – Nuova matematica a colori 5 – Edizione Gialla per la riforma. – Ed. Petrini

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di derivata di una funzione;
- Conoscere la relazione tra l'operazione di derivata e quella di integrale
- Conoscere la definizione di primitiva e quello di integrale indefinito (ob. minimo)
- Conoscere la differenza tra disposizione, permutazione e combinazione
- Conosce i vari modi per determinare la probabilità (ob. minimo)
- Conosce il significato di valore medio, varianza e scarto quadratico medio (ob. minimo)
- Conoscere i metodi di rilevazione dei dati statistici (ob. minimo)
- Sapere leggere una tabella a semplice e doppia entrata
- Definire e riconoscere i vari tipi di grafici statistici.

COMPETENZE E ABILITÀ

- Saper calcolare le derivate di funzioni elementari (ob. minimo)
- Saper integrare una funzione con le regole studiate
- Calcolare l'integrale indefinito di funzioni elementari, per scomposizione
- Calcolare l'area sottesa al grafico di una funzione (ob. minimo)
- Calcolare l'integrale definito
- Saper risolvere semplici problemi attraverso il calcolo combinatorio
- Saper calcolare disposizioni, permutazioni e combinazioni di elementi (ob. minimo)
- Saper determinare la probabilità di un evento secondo le varie concezioni (ob. minimo)
- Saper determinare la probabilità somma logica e quella condizionata.
- Saper determinare il valore medio e la varianza di variabili discrete
- Raccogliere e analizzare un insieme di dati, scegliendo le rappresentazioni più idonee (ob. minimo)
- Costruire un campione casuale semplice data una popolazione (ob. minimo)
- Calcolare ed interpretare gli indici statistici sul campione (ob. minimo)
- Estendere i dati ottenuti sul campione all'intero universo
- Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche e di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti ed ai sondaggi
- Classificare dati, rappresentarli graficamente scegliendo il modo più adatto, riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni statistiche.

Modulo 1 – Calcolo differenziale

Richiami sulle derivate delle funzioni elementari e sulle regole di derivazione. Derivate di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Determinazione dei punti estremanti di una funzione. Applicazione del concetto di derivata: risoluzione di semplici problemi di ottimizzazione in campo economico.

Modulo 2 – Gli integrali

Definizione di primitiva. Definizione di integrale indefinito. Integrali immediati. Linearità dell'integrale indefinito: Teorema dell'integrale della somma di due funzioni e del prodotto di una funzione e una costante. Integrazione di funzioni integrande algebriche razionali intere e fratte per scomposizione. Area del trapezoide: somma di Riemann. Definizione di integrale definito e suo significato geometrico. Le proprietà dell'integrale definito: estremi di integrazione uguali, estremo inferiore di integrazione maggiore di quello superiore, linearità dell'integrale definito. Calcolo di integrali definiti. Calcolo dell'area della regione del piano limitata dal grafico di una funzione razionale intera di primo e di secondo grado e l'asse delle ascisse.

Modulo 3 – Elementi di calcolo combinatorio

Raggruppamenti degli elementi di due o più insiemi. Disposizioni. Permutazioni. Combinazioni. Semplici problemi di applicazione del calcolo combinatorio.

Modulo 4 – La probabilità e sue applicazioni

(in modalità D.A.D.)

La probabilità nella concezione classica, frequentistica e soggettiva. Probabilità della somma logica di eventi: eventi compatibili ed incompatibili. Probabilità condizionata: eventi stocasticamente indipendenti e dipendenti.

Modulo 5 – Rilevazione, rappresentazione ed elaborazione dei dati statistici

(in modalità D.A.D.)

Introduzione alla statistica; la popolazione e l'unità statistica, il carattere e le modalità, caratteri qualitativi e quantitativi, variabili discrete e continue. Le fasi di una indagine statistica: pianificazione, rilevazione dei dati, elaborazione dei dati, presentazione dei risultati, interpretazione dei risultati. Distribuzione di frequenze: frequenza assoluta, frequenza relativa, frequenza percentuale, frequenza cumulata. Distribuzioni per classi. Rappresentazioni grafiche: diagramma a barre, diagramma circolare (a torta), diagramma cartesiano, istogramma, ideogramma. Gli indici di posizione: media aritmetica semplice, media aritmetica ponderata, mediana, moda. La variabilità dei dati: varianza e scarto

quadratico medio (deviazione standard). Introduzione alla statistica inferenziale. Differenza tra la rilevazione totale e la rilevazione campionaria. La formazione del campione. Il tasso di campionamento. Problemi di stime puntuali sulla media e sulla proporzione.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Visto il corso di studi gli argomenti sono stati trattati mediante lezioni frontali e dialogate privilegiando il più possibile l'aspetto intuitivo e quello grafico piuttosto che quello teorico. La trattazione generale degli argomenti è stata essenziale e mirata principalmente alla comprensione ed all'importanza del concetto di base. Si è privilegiata l'applicazione dei procedimenti risolutivi in semplici esercizi alla loro trattazione puramente teorica.

Gli studenti sono stati sollecitati ad esprimersi e comunicare in un linguaggio, se pur semplice, chiaro e preciso, avvalendosi anche di simboli e rappresentazioni grafiche al fine di facilitare l'organizzazione del pensiero.

Per le lacune riscontrate alla fine del primo quadrimestre si è proceduto al recupero in itinere e fermo didattico di due settimane. Si è poi verificato il recupero mediante somministrazione di verifica scritta.

Per la valutazione, attenendosi ai criteri fissati in sede dipartimentale, si terrà conto dell'impegno, dell'acquisizione e dell'elaborazione dei contenuti, oltre che del livello di interesse dimostrato.

E' sottesa la progressione senza mai prescindere dal raggiungimento degli standard minimi. Le valutazioni saranno attribuite su scala decimale completa e formulate utilizzando la griglia di valutazione contenuta nel P.T.O.F. che uniforma i giudizi ai voti decimali

DOCENTE: Prof.ssa Margiotta M. Rosaria

LIBRI DI TESTO

A. MACHADO "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"
Enogastronomia-Sala e Vendita-Prodotti dolciari artigianali e industriali - POSEIDONIA SCUOLA

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

CONOSCENZA

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

CAPACITA'

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

COMPETENZA

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico chimico- fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
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
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
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	Riconoscere qualcuno dei “nuovi prodotti” alimentari Riconoscere le caratteristiche di un piatto/menù della dieta mediterranea Conoscere i principali microrganismi responsabili di tossinfezioni	Nuovi prodotti alimentari Dieta equilibrata generica e dieta Mediterranea Alimentazione e salute(principali patologie) Cause di contaminazione alimentare e tossinfezioni
Predisporre dei piatti relativi ad una alimentazione equilibrata o in riferimento a qualche intolleranza alimentare	Conoscere i principali allergeni ed intolleranze Conoscere i principi dell’HACCP e i marchi di qualità	Allergie ed intolleranze alimentari Principali regole d’igiene alimentare HACCP e marchi di qualità
Valorizzare le tradizioni locali o nazionali	Lettura dell’etichetta e riconoscimento di qualche additivo alimentare	Significato di additivo alimentare Marchi di qualità

CONTENUTI

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL’A.S. 2019-2020
Dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020
<ol style="list-style-type: none">1. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE:<ul style="list-style-type: none">- Conservazione degli alimenti: generalità, alterazione e cause di alterazione, metodi di conservazione- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici2. L’ALIMENTAZIONE NELL’ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE:<ul style="list-style-type: none">- Cibo e religioni- Nuovi prodotti alimentari3. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:<ul style="list-style-type: none">-La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche-Diete e stili alimentari-L'alimentazione nella ristorazione collettiva4. -LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE:<ul style="list-style-type: none">-La dieta nelle malattie cardiovascolari-La dieta nelle malattie metaboliche5. LA DIETA NELLE MALATTIE DELL’APPARATO DIGERENTE:

-Allergie ed intolleranze alimentari

-Alimentazione e tumori

-Disturbi alimentari

6. CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

-La piramide alimentare transculturale

-L'asma dei panettieri e dei pasticciari

-La salute del personale nel comparto dell'arte bianca

Dal 5 marzo 2020 al 15 maggio 2020

1. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

-Contaminazione chimico-fisica degli alimenti

-Contaminazione biologica degli alimenti

Dal 16 maggio 2020 al 10 giugno 2020

1. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

2. L'alimentazione nella ristorazione collettiva

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

L'attività in classe è stata svolta inizialmente attraverso lezione frontale, libro di testo, lezione dialogata, schede, lavori di gruppo e internet, e a partire dal 26 marzo, in modalità di didattica a distanza.

In entrambe le modalità didattiche si è tenuto conto dell'apporto personale degli studenti guidandoli verso una formazione e produzione autonoma.

L'attività di recupero e valorizzazione dell'eccellenza è stata attuata in itinere. La valutazione finale si è basata non solo nell'accertamento delle conoscenze acquisite, nelle capacità e nelle competenze, ma ha tenuto conto anche dell'impegno personale e della partecipazione dello studente all'attività didattica.

DOCENTE: Prof.ssa Meleleo Grazia

LIBRI DI TESTO

Itinerari di IRC – Michele Contadini – Il capitello

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.

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">Dal 16 Maggio 2020 ed il 10 Giugno 2020 (in modalità DAD)</p>
<p>La religione nella contemporaneità.</p> <p>Fede-scienza si incontrano.</p> <p>L'esistenza umana come ricerca di senso.</p> <p>La dimensione morale della persona.</p> <p>Lo sviluppo del giudizio morale.</p> <p>I comandamenti.</p> <p>Le beatitudini come proposta di vita.</p>	<p>Le grandi religioni nel mondo.</p> <p>U.D.: Alimentazione nella religione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -cucina cristiana -cucina ebraica -cucina islamica -cucina orientale 	<p>U.D.: Costruire il futuro:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la difficile conquista della pace; -la pena di morte; -la giustizia sociale; -lo sviluppo sostenibile; -la crisi ambientale; -che cos'è la bioetica.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

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.

DOCENTE: Prof. Flavio Benvenga

LIBRI DI TESTO

TITOLO DELL'OPERA: Sala e Vendita – Corso Avanzato - CASA EDITRICE: Calderini
AUTORE: Gentili P. – Montefiori E. – Anibaldi T. – Tacconelli F.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.
- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale gastronomico
- 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 e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CAPACITA'

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Eseguire le fasi relative al rapporto con i clienti.
- Valorizzare i prodotti, i piatti e le bevande della tradizione tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi e le componenti gastronomiche più moderne.
- Conoscere e classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità;
- Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- Possedere con sicurezza i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.
- Saper cogliere la differenza tra catering e banqueting; individuare punti comuni e punti di differenza;
- Conoscere e applicare le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktails e dei relativi ingredienti.

CONOSCENZE

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute;
- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere;

- La produzione e la classificazione di vino;
- L'analisi organolettica del vino;
- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu;
- La gastronomia regionale italiana e tutela della tipicità.
- I marchi di qualità e gli alimenti di eccellenza del territorio.
- Riconoscere il sistema enografico Italiano;
- Beverage Cost e prezzi del vino;
- Banqueting e Catering: gestione operativa;
- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé;
- Utilizzare con professionalità gli attrezzi dell'american bar e confezionare cocktail

LIVELLI MINIMI

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

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020
CONTENUTI SVOLTI dal 19 settembre 2019 al 4 marzo 2020
<p>Sicurezza (<i>Cittadinanza e costituzione</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza sul lavoro; • Pericoli sul lavoro; • HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare. <p>La Birra</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'origine e la classificazione della Birra; • Gli ingredienti principali; • Le fasi di produzione; • Gli stili e il servizio della birra. <p>Le dinamiche del gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le dinamiche del gusto; • L'abbinamento degli ingredienti; • La degustazione del piatto. <p>I cocktail:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I cocktail: - introduzione; - la tecnica di base; - i cocktail nazionali e internazionali. <p>Degustazione del vino</p> <ul style="list-style-type: none"> • I principi di base; • Esame visivo; • Esame olfattivo; • Esame gusto – olfattivo; • Considerazioni finali. <p>La cucina di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il flambage;

- Lavorare alla lampada;
- Alcune ricette,

CONTENUTI SVOLTI 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)

La gastronomia regionale italiana e tutela della tipicità (*Cittadinanza e costituzione*):

- La tipicità come elemento strategico;
- I marchi di tutela dei prodotti (DOP, IGP, STG, PAT);
- Prodotti tipici pugliesi;
- La Puglia e il vino.

Costi e prezzi nella ristorazione:

- Calcolare il Food Cost;
- Calcolo del Drink Cost;
- Calcolo dell'alcol nelle bevande alcoliche;
- Beverage cost e prezzi del vino.

L'enografia nazionale

- L'enografia
- L'enografia italiana

L'abbinamento cibo – vino

- I criteri di abbinamento cibo – vino;
- L'analisi del piatto e l'abbinamento.

CONTENUTI NEL PERIODO COMPRESO

Tra il 16 maggio e il 10 giugno 2020 (in modalità DAD)

Il banqueting e il catering

- Il Banchetto e il servizio di banqueting;
- La vendita del servizio;
- L'organizzazione dell'evento.

Il menu come strumento di vendita

- Funzioni del menu;
- I tipi di menu;
- Composizione e grafica del menu del menu.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Le spiegazioni dei vari argomenti sono state attuate in particolar modo con lezione frontale affiancata dall'attività di laboratorio.

L'attività di recupero, normalmente svolta attraverso esercizi mirati sia in classe che in laboratorio, è stata sostituita, causa forza maggiore, dalle varie metodologie di didattica a distanza accettata e recepita dagli alunni con non poche difficoltà.

La valutazione finale terrà conto dell'accertamento delle conoscenze acquisite, nella capacità e nelle competenze legate al settore enogastronomico, dell'impegno personale e della partecipazione dello studente all'attività didattica.

LIBRI DI TESTO

WELL DONE! SERVICE - Aut. Catrin Elen Morris - Ed. ELI

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

CONOSCENZA

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della produzione orale (interagire, descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori
- Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura
- Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale
- Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso dei dizionari.
- Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, conoscenze relative alle diverse tipologie (lettera informale, descrizioni, narrazioni), alla pertinenza lessicale e alla sintassi.

CAPACITA'

- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana
- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale
- Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua

COMPETENZA

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambienti professionali.
- 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 e nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

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

CONTENUTI

PROSPETTO SINTETICO DEI CONTENUTI SVOLTI NELL'A.S. 2019-2020
CONTENUTI SVOLTI DAL 19/09/2019 AL 04/03/2020
<p>MODULO 3 Safety Procedures and Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diet and Nutrition • Organic Food and GMOs • The Mediterranean Diet • Teenagers and diet • Food Allergies and Intolerances • Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan • Slow Food

MODULO 5 At The Bar

THE STAFF AND THE EQUIPMENT

- Bar, café and pub staff
- Bar Equipment and display

DRINKS AND SERVICE

- Bar Service
- Understanding and serving wine
- Wine appellation
- Beer
- Craft beer and cider
- Spirits and liqueurs
- Cocktails
- Long drinks
- Juice, milkshakes and frappés
- Happy hour
- Hot drinks: tea and coffee

SERVING AT THE BAR

- Welcoming customers
- Making suggestions and describing
- Serving drinks at the bar

CONTENUTI SVOLTI DAL Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

MODULO 6 Career Paths

JOB DESCRIPTION

- How to become a bartender, sommelier or a waiting staff
- How to become a food and beverage manager
- New professional figures

Getting a job

- How to write a CV
- Europass CV
- How to write a covering letter

Institutions

- EU Institutions
- Food Security

CONTENUTI NEL PERIODO 16 maggio - 10 giugno 2020

CULINARY CULTURE

- Culinary Geography: Food and wine in Italy
- Culinary History: From industrialization to modern times
- Food Blogs

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

L'attività in classe è stata svolta prevalentemente in lingua straniera. La lezione frontale è stata affiancata dalla lezione partecipata che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti soprattutto nei momenti di rielaborazione dei contenuti.

Al fine di realizzare un proficuo studio della lingua, gli studenti sono stati regolarmente "introdotti" in situazioni reali di comunicazione linguistica. Si è cercato, inoltre, attraverso una serie di attività, di sviluppare ulteriormente, potenziandole, le varie abilità linguistiche (comprensione, produzione orale, lettura e produzione scritta).

L'attività di recupero si è svolta in itinere.

DOCENTE: Prof. Francesco Piccinno

LIBRO DI TESTO

LIBRO DI TESTO (consigliato) di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: Del Nista, Parker, Tasselli: sullo Sport. Conoscenza, padronanza, rispetto del corpo. G. D'Anna editrice.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

CONOSCENZE

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

CAPACITA':

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

COMPETENZE:

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

LIVELLI MINIMI:

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri (Scienze motorie – prof. Piccinno)
- Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

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>Cinesiologia muscolare:</p> <p>1 - i movimenti del busto</p> <p>2 - i movimenti dell'arto superiore</p> <p>3 - i movimenti dell'arto inferiore</p> <p>Esercizi per il miglioramento della capacità aerobica; walking.</p> <p>Per allenare la coordinazione. I diversi tipi di equilibrio.</p> <p>Muscoli e movimento.</p>	<p>L'alcol e i suoi effetti; l'alcol e i giovani; l'alcol e la guida.</p> <p>Conseguenze del bullismo.</p> <p>Lo sport, un sano confronto per crescere bene.</p> <p>Dimagrire correttamente.</p> <p>L'alimentazione dello sportivo.</p>	<p>Ritmo e movimento.</p> <p>Rispetto e cura dell'ambiente.</p> <p>I movimenti fondamentali.</p> <p>All'aperto in sicurezza.</p>

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Dal globale al particolare, dal semplice al complesso. Apprendimento motorio per prove ed errori, attraverso la scoperta guidata, per intuizione della soluzione del problema motorio e apprendimento analitico per immagine di un modello.

DOCENTE: Prof.ssa Antonella Parato

LIBRI DI TESTO

Diritto e tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica di De Luca e Fantozzi – 5° anno - Ed. Liviana

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
1° Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. Utilizzare le principali forme di contratto aziendale. 	<ul style="list-style-type: none"> Piani di sicurezza aziendali. I fattori che determinano la qualità del servizio. Le certificazioni di qualità. Il contratto di lavoro. I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
2° Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina. 	<ul style="list-style-type: none"> Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.
3° Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera. Presentare la politica aziendale al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.
4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire una mentalità orientata al marketing. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> Principi e teoria del marketing. Destination Marketing. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.
5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. 	<ul style="list-style-type: none"> Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.

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"> • Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. • Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. • Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. • Stilare un budget . 	<ul style="list-style-type: none"> • La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. • La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. • Le forme di finanziamento aziendale. • I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. • I finanziamenti a breve medio e lungo termine. • La programmazione a breve, medio e lungo termine. • Il budget.
7° Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. • Redigere un contratto di banqueting e di catering 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.
8° Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.
9° Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. • Ricerche di mercato qualitative e quantitative

OBIETTIVI 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
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto	Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi all'igiene alimentare e alla tutela del consumatore
Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari	Caratteristiche del mercato turistico Costituzione dell'impresa ed organizzazione delle risorse umane

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.	Il marketing ed il piano di marketing Budget di un'azienda turistico- ristorativa Gli indici di bilancio Le varie configurazioni di costo. Il bep ed il diagramma di redditività. La politica dei prezzi.
--	---	--

CONTENUTI

CONTENUTI SVOLTI DAL 19/09/2019 AL 04/03/2020

MODULO 1- Le fonti del diritto

- La gerarchia delle fonti in Italia
- Le fonti del diritto comunitario

MODULO 2 - Metodi matematici per la determinazione del Prezzo

- Il metodo del full costing
- Il metodo del food cost
- Il metodo del break even point

MODULO 3 - Il fenomeno turistico

- I cambiamenti degli stili alimentari in Italia

MODULO 4 - Le norme obbligatorie per l'impresa

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La tutela della privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi
- Le norme sulla sicurezza alimentare

MODULO 5 - I contratti di settore

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il Codice del consumo
-

MODULO 6 - I marchi

- La certificazione di qualità
- I marchi di conformità e qualità
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini
- I prodotti a chilometro zero

CONTENUTI SVOLTI DAL 05/03/2020 AL 15/05/2020

(DAD attivata in seguito all'emergenza COVID 2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)

MODULO 7 - Il marketing

- Definizione
- Il Marketing turistico
- Il Marketing strategico ed operativo
- Il Piano di Marketing e la sua composizione

MODULO 8 - Programmazione e controllo di gestione

- Perché programmare
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Il controllo budgetario
- Il business plan (definizione)

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Trattazione di un obiettivo di sviluppo sostenibile di Agenda 2030 sotto forma di tesina.

CONTENUTI DAL 16/05/2020 AL 10/06/2020 (in modalità DAD)

Attività di ripasso e di rielaborazione in preparazione al colloquio dell'esame di stato.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

I vari argomenti sono stati affrontati attraverso lezioni frontali e partecipate, facendo ricorso talvolta ai lavori di gruppo. La maggioranza della classe ha dimostrato impegno sufficientemente adeguato, di conseguenza gli argomenti sono stati svolti con un certo grado di approfondimento, mirando ad una esposizione arricchita da adeguato linguaggio tecnico. L'attività di recupero è stata effettuata in itinere.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, dell'interesse dimostrato e dell'acquisizione ed elaborazione dei contenuti. La DaD è stata svolta dapprima attraverso e-mail e gruppi whatsapp per invio di materiali didattici in power point, di compiti assegnati e reinvio di compiti effettuati; successivamente mediante videolezioni.

La valutazione della DaD ha tenuto conto dell'interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona, della puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali e della valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

DOCENTE: Prof.ssa Silvia De Mitri

LIBRI DI TESTO

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTEGGIAMENTI
<p>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</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>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</p>	<p>Approfondire gli aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua</p> <p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della produzione orale (interagire, descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale.</p> <p>Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali ed ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Aspetti extra-linguistici</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>	<p>Maturare un atteggiamento positivo verso lo studio di lingue e culture straniere</p> <p>Stimolare l'apprezzamento, l'interesse, la curiosità e il rispetto verso la diversità culturale</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</p> <p>Interazione con i clienti e customer care.</p> <p>Tipologie di vino e abbinamento cibo-vino.</p> <p>Degustazione e servizio dei vini</p> <p>Istituzioni politiche francesi e europee</p> <p>Tendenze gastronomiche francesi</p> <p>Ecologia e ambiente</p>	
--	--	--	--

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

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 Les métiers de la restauration -Comment devenir directeur de la restauration -Comment devenir barman, serveur et sommelier</p>	<p>MODULO 4 -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 pandemie en France</p>	<p>-Preparazione all’esame orale con creazione di percorsi individuali e approfondimenti - Recupero dei debiti formativi e delle carenze nella disciplina</p>
<p>MODULO 2 Trouver un travail -Le Curriculum Vitae -La lettre de motivation -Les offres d’emploi -L’entretien d’embauche -La demande d’emploi</p>		
<p>MODULO 3 Le vin -Petite histoire du vin -Les regions viticoles françaises -Vins et mets -La classification des vins -Les phases de la vinification -Les caractéristiques des vins: les phases de la degustation -Le service des vins -Jeux de rôle:simulation de dialogues pour le service du vin</p>		
<p>MODULO 4 Un portrait politique, culturel, actuel et social de la France -La France métropolitaine</p>		

Una minima parte della classe, ad oggi, a causa dello scarso impegno domestico e delle lacune pregresse non ha sanato il debito formativo relativo al primo quadrimestre e, soprattutto a partire dal periodo caratterizzato dall'emergenza sanitaria e, dunque, dalla conseguente attivazione della didattica a distanza tramite la piattaforma Google G-suite, attivata dall'istituzione scolastica, ha continuato a studiare con superficialità, non facendo tesoro dei vari sussidi offerti dal docente.

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.

Gli interventi di recupero effettuati per colmare le carenze sono stati registrati nel periodo di fermo didattico e valutati con verifiche orali. Rimane ancora aperta la possibilità di recupero per chi registra ancora delle lacune fino al termine delle attività didattiche.

DOCENTE: Prof. Antonio Martella

LIBRI DI TESTO

“Sarò Chef” Corso di Enogastronomia per articolazione Sala e Vendita (per quarto e quinto anno)

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

CONOSCENZA:

Caratteristiche dei prodotti del territorio

Tecniche di catering e banqueting

Tipologie di intolleranze alimentari

Il sistema HACCP

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro

Il marketing nella ristorazione

CAPACITA'

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
3. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
4. Controllare e organizzare gli alimenti e le bevande sotto il profili organolettico, merceologico, chimico-fisico
5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
7. 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
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

COMPETENZA

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni. Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menu. Tecniche di servizio di cucina.

- 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. Schematizzare e produrre dei menù conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti. Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. L'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina. Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione. I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. La distribuzione del prodotto: il legame caldo-freddo, la distribuzione differita ed i punti critici. Le tipologie di distribuzione degli alimenti.

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi, la politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato e i rapporti tra quest'ultimo e il settore di riferimento.

LIVELLI MINIMI

- Realizzare piatti con prodotti del territorio
- Simulare eventi di catering, banqueting
- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Simulare un piano di HACCP
- Riconoscere i marchi di qualità e sistemi di tutela e certificazioni
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza per la tutela della salute
- Riconoscere i bisogni del cliente

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

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 4 Marzo 2020	CONTENUTI DA SVOLGERE NEL PERIODO 04 marzo al 15 maggio 2020	CONTENUTI dal 16 maggio – 10 giugno 2020
Caratteristiche dei prodotti del territorio Tecniche di catering e banqueting Tipologie di intolleranze alimentari Il sistema HACCP Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni	Il Marketing nella Ristorazione

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Nel rispetto dei programmi ministeriali sono stati scelti i temi idonei alla realtà culturale e motivazionale della classe e al profilo professionale, con particolare riferimento alle strutture ricettive locali. È stata utilizzata la strutturazione modulare per assicurare la flessibilità d'intervento in itinere in base alle effettive esigenze scolastiche. I moduli sono stati organizzati in unità didattiche, con obiettivi specifici, contenuti, materiali, metodologie.

Gli obiettivi prefissati ad inizio anno scolastico sono stati raggiunti in modo più che sufficiente.

Da Marzo con la chiusura forzata causa Corona Virus sono emerse molte criticità nel raggiungimento degli obiettivi prefissati. Gli allievi hanno partecipato attivamente alle lezioni sia teoriche fino a Febbraio, hanno dimostrato impegno nel complesso più sufficiente, il comportamento è stato accettabile.

PERCORSO FORMATIVO

METODOLOGIE

METODI (gestione gruppo classe – metodologie)

	*Lezione frontale	*Lezione dialogata	Lavoro di gruppo	Progettazione	Ricerca guidata	Apprendimento per mappe concettuali	Compresenza e codocenza
AREA COMUNE							
Italiano	X	X			X	X	
Storia	X	X			X	X	
Matematica	X	X		X			
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X	X	
Lingua straniera (Francese)	X	X	X		X	X	
Educazione Fisica	X	X	X		X		
Religione	X	X				X	
AREA DI INDIRIZZO							
Diritto e Tec. Amministr.	X	X	X			X	
Labor. Sala e Vendita	X	X	X		X		
Scienza Cultura Alimentazione	X	X	X		X	X	
Labor. Cucina	X	X			X	X	

* In presenza, gruppi WhatsApp, mail, piattaforma g suite, videolezioni in modalità sincrona e asincrona

MEZZI E SPAZI

MEZZI E SPAZI (materiali di supporto - strumenti)

	Libri di testo	Registratore	Televisore	Laboratori	Strumentazione/ Piattaforme multimediali*	Lavagne interattive	Strutture esterne
AREA COMUNE							
Italiano	X				X		
Storia	X				X		
Matematica	X				X	X	
Lingua straniera (Inglese)	X			X	X	X	
Lingua straniera (Francese)	X	X			X		
Educazione Fisica	X				X		X
Religione	X				X		
AREA D'INDIRIZZO							
Diritto e Tec. Amministr.	X				X		
Labor. Sala e Vendita	X				X		X
Scienza Cultura Alimentazione	X				X		
Labor. Cucina	X				X		

*gruppi WhatsApp, mail, piattaforma g suite, videolezioni in modalità sincrona e asincrona

STRUMENTI DI VERIFICA

DISCIPLINA	Analisi e commento di un testo	Prova semistrutturata	Relazione	Quesiti a risposta singola	Quesiti a risposta multipla	Esercitazioni di calcolo	Verifiche scritte DaD	Sviluppo di progetti	Esposizione, comprensione testi in lingua	Interrogazioni Orali in presenza e on line	Trattazione sintetica
AREA COMUNE											
Italiano	X	X	X	X	X		X			X	X
Storia	X	X	X	X	X		X			X	X
Matematica				X	X	X	X	X		X	X
Lingua straniera (Inglese)		X		X	X		X		X	X	X
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X		X		X	X	
Educazione Fisica		X			X		X			X	
Religione	X		X				X			X	X
AREA DI INDIRIZZO											
Diritto e Tecn. Amministrativa	X	X	X	X	X	X	X			X	
Labor. Sala e Vendita	X		X				X	X		X	
Scienza Cultura Alimentazione	X	X	X	X		X	X		X	X	
Labor. Cucina	X	X	X	X	X		X		X		

INTERVENTI DI RECUPERO CARENZE REGISTRATE ALLA FINE DEL I QUADRIMESTRE

Come da circ. n. 171 del 13/02/2020, dal 13 febbraio al 2 marzo di quest'anno è stato previsto dal nostro istituto un periodo di fermo didattico per attività di recupero/consolidamento e di potenziamento/valorizzazione nelle varie discipline, anche con attivazione di corsi di recupero.

Le verifiche del recupero del debito del primo quadrimestre dovevano essere effettuate entro il 14 marzo c.a. Alcuni docenti del consiglio di classe sono riusciti ad effettuare il recupero dei debiti parzialmente o totalmente in presenza, altri a distanza. In ogni caso la risultante è riportata nella seguente tabella:

	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	L.S. INGLESE	L.S. FRANCESE	DIRITTO E TECNICHE AMM.	SC. CULTURA ALIMENTAZIONE	LABORATORIO CUCINA	LABORATORIO SALA E VENDITA	SCIENZE MOTORIE
Numero di alunni con carenze	1	2	2	3	6	2	5	0	0	0
Numero di alunni che hanno recuperato	1	2	2	3	3	2	5	0	0	0

TEMPI

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 (difficilmente prevedibili nella loro reale misura), ma anche per le misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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.

La valutazione è stata definita in funzione dei seguenti movimenti tra loro interagenti nello svolgimento delle lezioni: valutazione formativa, valutazione sommativa e valutazione globale.

La valutazione formativa ha avuto lo scopo di verificare "in itinere" come ciascun allievo ha proceduto nell'apprendimento ed ha costituito una prima importante verifica del lavoro del docente.

La valutazione sommativa è servita a classificare gli allievi e a valutare la loro capacità di utilizzare in modo corretto le conoscenze acquisite durante una parte significativa del loro itinerario di apprendimento.

Con l'interruzione della didattica in presenza, a partire dal 5 marzo sono state effettuate verifiche a distanza sia scritte che orali in numero ridotto rispetto a quanto previsto ma comunque in un **"congruo numero" al fine di effettuare una giusta valutazione puntando**, vista anche la difficoltà di un controllo diretto, sull'acquisizione di responsabilità e sulla coscienza del significato del compito nel processo di apprendimento.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'Istruzione n. 279 8/3/2020 e n. 388 17/3/2020, del D.L. 8/4/2020 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 dei voti sono stati seguiti criteri:**

- 1. Frequenza delle attività di DaD**
- 2. Interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona**
- 3. Puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali**
- 4. Valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.**

Le verifiche scritte valutate sono conservate agli atti della scuola e archiviate, come normalmente avviene, in modalità digitale (su un apposito server) o cartacea.

SCALA DI VALUTAZIONE

Voti	Livelli	Descrittori					
		IMPEGNO	ACQUISIZIONE DEICONTENUTI	ELABORAZION E DEI CONTENUTI	AUTONOMIA CRITICA	ABILITÀ LINGUISTICHE ED ESPRESSIVE	MANUALITA' E COORDINAZIONE
1 / 4	<u>1°</u>	quasi mai rispetta gli impegni, si assenta, si distrae, non partecipa al lavoro scolastico, rifiuta lo studio individuale;	ha conoscenze, frammentarie e superficiali e commette errori anche nella esecuzione di compiti semplici;	applica le modeste conoscenze commettendo gravi errori e non riesce a condurre alcuna analisi con correttezza;	non sa sintetizzare le conoscenze e manca di autonomia.	commette errori che oscurano il significato del discorso.	presenta incertezze nell'uso degli strumenti, ha/non ha difficoltà motorie.
5	<u>2°</u>	non rispetta sempre gli impegni talvolta si distrae;	ha conoscenze non molto approfondite e commette qualche errore nella comprensione;	commette errori non gravi sia nella applicazione che nell'analisi	non ha autonomia rielaborazione critica delle conoscenze, coglie solo parzialmente gli aspetti essenziali;	commette qualche errore che non oscura il significato, sa usare poco i linguaggi appropriati;	usa gli strumenti con difficoltà, ma non ha problemi di tipo motorio.
6	<u>3°</u>	normalmente assolve agli impegni e partecipa alle lezioni;	non molto approfondita, ma non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici;	sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore;	è impreciso nell'effettuare sintesi; ha qualche spunto di autonomia;	esposizione poco fluente ma con terminologia accettabile;	usa correttamente gli strumenti ed è autonomo nel coordinamento motorio.
7-8	<u>4°</u>	impegno continuo e partecipazione continua, fa fronte all'impegno con metodo proficuo;	ha conoscenze che gli consentono di non commettere errori nell'esecuzione di compiti complessi;	sa applicare e sa effettuare sintesi anche se con qualche imprecisione;	è autonomo nella sintesi, ma non approfondisce troppo;	espone con chiarezza, terminologia appropriata;	sa usare in modo autonomo gli strumenti ed è ben coordinato nei movimenti. -
9/ 10	<u>5°</u>	lodevoli e con iniziative personali.	possiede conoscenze complete ed approfondire, non commette errori né imprecisioni;	applica senza errori ed imprecisioni ed effettua analisi bene approfondite;	sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali ed autonome;	usa la lingua in modo autonomo ed appropriato;	è del tutto autonomo sia nell'uso degli strumenti sia nella coordinazione motoria.

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

Tipo di attività	Descrizione dell'attività
Formazione specifica	Educazione finanziaria BPP
Attività di Orientamento in Uscita	16 dicembre 2019 – incontro con il Luogotenente Sergi A. per formazione specifica 18 febbraio 2020 – incontro con il Luogotenente Sergi A. per formazione specifica
Attività di Orientamento in Uscita	Incontro formativo con ANPAL col dott. Caputo sul colloquio di lavoro e tecniche di comunicazione

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sono stati realizzati, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, i seguenti percorsi/progetti/attività relative a “Cittadinanza e Costituzione”:

1. Agenda 2030 (Diritto e Tecnica Amministrativa – prof.ssa Parato)
2. Elementi che caratterizzano un corretto stile di vita. La differenza tra movimento funzionale e movimento espressivo (Scienze motorie – Prof. Piccinno)
3. Conseguire una adeguata preparazione motoria (Scienze motorie – Prof. Piccinno)
4. Rispetto del proprio corpo, degli altri e dell’ambiente circostante (Scienze motorie – Prof. Piccinno)
5. Sicurezza sul lavoro e alimentare (Lab. Sala e Vendita – prof. Benvenga e Laboratorio di enogastronomia prof. Martella)
6. La gastronomia regionale italiana e tutela della tipicità (Lab. Sala e Vendita – prof. Benvenga e Laboratorio di enogastronomia prof. Martella)
7. Valorizzazione dei prodotti tipici (Lab. Sala e Vendita – prof. Benvenga e Laboratorio di enogastronomia prof. Martella).
8. La piramide alimentare transculturale - L'asma dei panettieri e dei pasticciere - La salute del personale nel comparto dell'arte bianca (Scienza e cultura dell'alimentazione – prof.ssa Margiotta).

PERCORSI MULTIDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista del sostenimento del colloquio dell’Esame di Stato, e sulla base delle proposte avanzate durante le riunioni di Dipartimento tenutesi nel mese di settembre, si era ipotizzata la possibilità di inserire all’interno della programmazione di ogni singola disciplina un modulo relativo alla tematica **“Ambiente ecologia e salute”** o alla tematica **“Valorizzazione prodotti tipici e sicurezza alimentare”**.

PARTE TERZA

PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, EX ASL)

Progetto: “ALTERNANDO”

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento mirano ad avvicinare il mondo della scuola a quello dell'impresa, non più considerati come realtà separate, bensì integrate tra loro per favorire lo sviluppo coerente e pieno dell'individuo in formazione.

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.

FINALITÀ DEL PROGETTO

- Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, 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 nei processi formativi.
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

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.

Nel corrente anno scolastico 2019-2020, il progetto è rivolto a tutti gli alunni della classe V^AB – Sala e Vendita. Gli alunni hanno svolto 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:

Annualità	Ore Totali	Ore di Formazione in Struttura Aziendale
Terzo anno	140	80
Quarto anno	160	90
Quinto anno	25	-

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.

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.

	ALUNNI	ORE CLASSE III	STRUTTURA	ORE CLASSE IV	STRUTTURA	ORE CLASSE V	TOTALE ORE
1	BAGLIVI GIANMARCO	139	“CAFFETTERIA SANT’ANNA” Vernole	152	“CAFFETTERIA SANT’ANNA” Vernole	9	300
2	CALO’ MATTIA	138	MARVEL CAFÈ” Caprarica	155	MARVEL CAFÈ” Caprarica	9	302
3	CAMPA ELIAN	137	“BAR SIMONSOHN’S” Castrignano dei Greci	153	“BAR PAPERMOON” Castrignano dei Greci	9	299
4	COCCIOLO GIORGIA	137	“BAR TABACCHI RICEVITORIA” Cannole	150	“BAR TABACCHI RICEVITORIA” Cannole	9	296
5	D’AMATO MARINA	125	“BAR TABACCHI RICEVITORIA” Cannole	154	“SANLÙ HOTEL” Carpignano Salentino	9	288
6	D’AURELIO MIRCO	139	“GLAM CAFFÈ” Casamassella	153	“GLAM CAFFÈ” Casamassella	9	301
7	DE PADUANIS PIERFRANCESCO	140	PASTICCIRIA “DENTONI” Melendugno	150	PASTICCIRIA “DENTONI” Melendugno	9	299
8	GIANNETTA MONTEFORTE GABRIEL	130	“ALVINO BAR” Lecce	153	“MASTRO BISTRÒT” Lecce	9	292
9	MAGURANO GIORGIO	118	“CENTRAL BAR” Corsi	145	PIZZERIA-ROST. “FOCU MEU” Maglie	7	270
10	MARUCCIO SARA	134	“HOTEL VITTORIA” Otranto	153	“HOTEL VITTORIA” Otranto	7	294
11	MENGOLI ERIKA	136	“PEOPLE BAR” Soleto	138	“PEOPLE BAR” Soleto	7	281
12	TONDO PAOLO	140	“HOTEL VITTORIA” Otranto	160	“HOTEL VITTORIA” Otranto	7	307
13	VERGARI SARA	131	“CAFFÈ MICHELANGELO” Surbo	150	“CAFFÈ MICHELANGELO” Surbo	8	289

PROGETTAZIONE QUINTO ANNO (III^ ANNUALITÀ): 25 ORE

CLASSI QUINTE	AS 2019/2020	3^ ANNUALITA'	
	FASI		
<i>Orientamento (a cura del tutor scolastico)</i>	<i>Incontro domanda e offerta</i>	<i>Formazione su competenze di indirizzo</i>	<i>Totale ore</i>
10 h	4 h	11	25

SCHEDA PER LA FORMAZIONE COMPETENZE DI INDIRIZZO

Materie di indirizzo e moduli tematici	Ore previste	Conoscenze	Abilità Competenze	Modalità di svolgimento
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -Sicurezza e qualità alimentare.	n°2	-Certificazioni di qualità e sistema HACCP.	-Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	-Formazione in aula; -Lezione frontale.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA -Il Marketing.	n°2	-Il marketing Turistico territoriale - Il marketing strategico ed operativo - Il piano di marketing	-Acquisire una mentalità aziendale orientate al marketing;	- Lezione frontale -Lezione partecipata
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA -Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni;	n°2	-I marchi di qualità (DOCG, DOC, IGT), (DOP, IGP, STG).	-Riconoscere nei marchi di qualità la tracciabilità dei prodotti alimentari.	-Lezione frontale; -Lavoro di gruppo.
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA - Abbinamento cibo vino;	n°3	-Criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande in relazione al tipo di menù; -Fattori che intervengono a determinare la composizione della carta dei vini.	-Presentare e esprimere al meglio le caratteristiche di un vino abbinato al cibo, risaltando al meglio l'abbinamento.	-Problem Solving; -Learning by doing; -Lavori di gruppo.
LINGUA STRANIERA INGLESE -Slow food movement.	n°2	-Conoscere le caratteristiche del movimento Slow Food, le sue origini e l'impatto sullo stile di vita e sulla dieta nel mondo.	-Promuovere il manifesto dello Slow food tra gli adolescenti e i giovani.	-Lezione frontale; -Brainstorming; -Cooperative learning.

Accertamento di processo

L'osservazione strutturata, consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente. L'esperienza nei diversi contesti operativi, indipendentemente dai contenuti dell'apprendimento, contribuisce, infatti, a promuovere le competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona.

Strumenti di verifica e le modalità di valutazione: *rubriche, schede di osservazione, diari di bordo, portfolio digitale.* (Consiglio di classe, tutor aziendale e studente)

Accertamento di risultato

L'accertamento delle competenze è strettamente correlato alle modalità di progettazione e risultano normalmente così declinate:

- identificazione delle competenze attese al termine del percorso e dei relativi livelli di possesso;
- accertamento delle competenze in ingresso;
- comunicazione efficace agli interessati sugli obiettivi di apprendimento da raggiungere;
- programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;
- verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
- accertamento delle competenze in uscita

Strumenti di verifica e le modalità di valutazione: *compiti di realtà, le prove esperte e i project-work.* (Consiglio di classe, tutor aziendale e studente).

LE PROVE ESPERTE NON SONO STATE EFFETTUATE PER L'INTERRUZIONE DELLA DIDATTICA IN PRESENZA A CAUSA DEL CORONA VIRUS.

Valutazione finale del Consiglio di classe

Sulla base delle attività di osservazione (accertamento di processo) e dell'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti (accertamento di risultato), il Consiglio di classe procede alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento. Le **proposte di voto** dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti, secondo i criteri deliberati dal Collegio dei docenti ed esplicitati nel PTOF e, inoltre, **l'attribuzione del credito scolastico**.

PARTE QUARTA

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono attribuiti sulla base dell'ALLEGATO A previsto dall'ordinanza del 16/05/2020 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Allegato A

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

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

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

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

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

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

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

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti:

Assiduità alla frequenza curricolare, interesse e partecipazione al dialogo educativo
Interesse e partecipazione alle attività complementari ed integrative, presentazione di eventuali tesine
Crediti formativi*

I crediti formativi verranno attribuiti a ciascuno alunno sulla base della documentazione presentata nei modi e nei tempi stabiliti (circ. n. 231).

* I crediti formativi: attività didattico culturali svolte all'esterno coerenti con il corso di studi (attività di servizio/attività laboratoriali svolte in orario extrascolastico), attività socio-assistenziali, attività sportive, che siano state debitamente documentate o autocertificate, ritenute utili e previste dalle norme vigenti, concorsi, stage linguistici, progetti.

* L'attribuzione del credito formativo sarà presa in considerazione, dopo l'attribuzione del credito scolastico ove la banda di oscillazione non sia colmata.

PARTE QUINTA

ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ALL'ESAME

Secondo l'ordinanza ministeriale del 16/05/2020 n. 10 art.17, comma 1, a), gli alunni produrranno un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta.

A tal proposito si precisa che l'argomento:

- 1) è assegnato dal consiglio di classe su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo;
- 2) gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato;
- 3) si provvede a comunicarlo al candidato, entro il 1°giugno, con modalità tali da garantire la certezza della data di spedizione (ad esempio tramite il registro elettronico o l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola);
- 4) La trasmissione dell'elaborato da parte del candidato, entro il 13 giugno, ai docenti delle discipline d'indirizzo per posta elettronica deve includere in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata;
- 5) Non si ritiene necessario né opportuno l'invio tramite PEC, che rappresenterebbe un inutile aggravio per i candidati e per le istituzioni scolastiche;
- 6) L'elenco degli argomenti assegnati ai singoli alunni è verbalizzato dal consiglio di classe, e copia del verbale viene fornita al Presidente di commissione, ovvero è ricompreso nel Documento del Consiglio di classe, laddove tale inserimento non comporti la riconoscibilità di situazioni di disabilità grave;
- 7) Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione di cui all'articolo 17, comma 1, lett. a) si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

Argomenti selezionati per l'Elaborato del colloquio d'esame

- a) Ristorazione collettiva e mensa scolastica. Produzione e somministrazione.
- b) Ristorazione commerciale: il banqueting e le contaminazioni alimentari. Organizzazione del lavoro.
- c) Tipologie dietetiche abbinate ai prodotti tipici di qualità.

Lo svolgimento deve essere fortemente personalizzato

Si puntualizza che le Prove Invalsi non sono state completate per l'interruzione dell'attività didattica in presenza a causa del corona virus. E' stata svolta solo la prova di Inglese tenutasi il 4/03/2020 come da circ. n. 186 del 24/02/2020.

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Fascicolo personale degli studenti
2. Verbali del Consiglio di Classe
3. Programma definitivo di ogni disciplina
4. Libretti di certificazione PCTO.

ALLEGATI

Allegato 1: Testi oggetto di studio in Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale ai sensi dell'art.17 dell'OM n. 10 del 16/05/2020

Allegato 2: Obiettivi Agenda 2030 attribuiti e svolti da ciascun alunno

Allegato 3: Griglia di Valutazione della Prova Orale

All. 1

TESTI ESTRAPOLATI DALLE OPERE DEGLI AUTORI STUDIATI

(Verga) da Vita dei campi "Rosso Malpelo" pag.101; da I Malavoglia "I vinti e la fiumana del progresso" pag.116; da Mastro-Don Gesualdo "La morte di Mastro-don Gesualdo" pag.147.

(Pascoli) Analisi dei testi poetici, da Myricae: "X Agosto" pag.304, "L'assiuolo" pag.307, "Temporale" pag.311, "Il Lampo" pag.315. Dal saggio "Il fanciullino": una poetica decadente pag.287.

(D'Annunzio) Lettura, analisi: da Alcyone "La pioggia nel pineto" pag.261.

(F.T. Marinetti) da Zang tumb tuuum "Bombardamento" pag.359.

(Svevo) da La coscienza di Zeno "La profezia di un'apocalissi cosmica" pag.463.

(Pirandello) da L'umorismo "Un'arte che scompone il reale" pag.484; da Il fu Mattia Pascal "La costruzione della nuova identità e la sua crisi" pag.511 ; da Uno, nessuno e centomila "Nessun nome" pag.531.

(Montale) da Ossi di seppia: "Meriggiare pallido e assorto" pag.743 e "Spesso il male di vivere ho incontrato" pag.745.

All. 2

Obiettivi Agenda 2030 trattati da ciascun alunno

ALUNNI		
1	BAGLIVI GIANMARCO	OB.14
2	CALO' MATTIA	OB. 7
3	CAMPA ELIAN	OB. 3
4	COCCIOLO GIORGIA	OB. 5
5	D'AMATO MARINA	OB. 11
6	D'AURELIO MIRCO	OB. 8
7	DE PADUANIS PIERFRANCESCO	OB. 6
8	GIANNETTA MONTEFORTE GABRIEL	OB. 2
9	MAGURANO GIORGIO	OB. 10
10	MARUCCIO SARA	OB. 13
11	MENGOLI ERIKA	OB. 15
12	TONDO PAOLO	OB. 12
13	VERGARI SARA	OB. 1



Al. 3**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

per accertare le competenze previste dal PECUP

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

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
 - O.M. n. 10 del 16/05/2020 e 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.

Otranto, 30 maggio 2020

La coordinatrice

Prof.ssa Antonella Parato



Il Dirigente Scolastico

Prof. Avv. Paolo Aprile