



Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"
Torre del Greco

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V A IPSEOA

A.S. 2019/2020

Coordinatore

Prof./ssa Maria Grazia Matone
Prof./re Massimiliano Ambrosio

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

INDICE	
PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1 SETTORE ENOGASTRONOMICO	Pag.4
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1 ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag.
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag.5
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 6
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.6
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag.7
3.2 STRUMENTI	Pag.8
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag.8
3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag.9
3.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag.110
3.6 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA D' INSEGNAMENTO	Pag.12
3.7 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	Pag.12
3.8 ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag.13
3.9 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI	Pag.13

PARTE 4	
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag.15
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag.16
4.3 VERIFICHE	Pag.20
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLA CONVERSIONE CREDITI TABELLA CONVERSIONE CREDITI	Pag.21
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag.21
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.22
PARTE 5	
ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag.24
ALLEGATO 1-BIS Materiali Percorsi Interdisciplinari	Pag.93
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	/////
ALLEGATO 2 / bis Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	/////
ALLEGATO 2/ter PEI	/////
ALLEGATO 3 Griglia di valutazione prova orale	Pag.96

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 1.1 SETTORE ENOGASTRONOMICO

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

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli allievi acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

A. ENOGASTRONOMIA

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PARTE 2 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni di cui 6 femmine e 8 maschi; tra questi due BES ai sensi della L104/92.

I docenti della classe hanno adottato uno stile di insegnamento/ apprendimento, avente come riferimento la centralità dello studente e la personalizzazione dei percorsi formativi rispettosi degli stili cognitivi e dei ritmi di apprendimento degli alunni. I docenti hanno sempre utilizzato metodologie fondate sul dialogo e sul coinvolgimento attivo degli studenti e strategie didattiche tese al superamento delle difficoltà di apprendimento, finalizzate all'acquisizione di mete cognitive e alla creazione di un contesto di apprendimento collaborativo, atto a sviluppare nei giovani un pensiero creativo e divergente.

Nonostante un'offerta formativa e didattica qualificata, il gruppo degli studenti non risulta

omogeneo in un'ottica di crescita e di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze. L'intensità maggiore o minore dell'impegno, oltre che alla presenza di lacune pregresse e di difficoltà oggettive riscontrate in alcuni allievi, spesso poco fiduciosi delle proprie potenzialità, ha rappresentato la linea di demarcazione fra le diverse fasce di rendimento, differenziando nettamente la natura dei risultati raggiunti individualmente in ciascuna disciplina. Sono pochi gli allievi il cui impegno è risultato assiduo e sistematico e che si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo efficace e produttivo, acquisendo linguaggi specifici, esprimendosi con chiarezza e competenza, dimostrando capacità di rielaborazione personale.

Altri alunni a causa di lacune pregresse e di difficoltà nel metodo di studio o per la forte discontinuità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento appena accettabile sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base che nelle capacità rielaborative ed espositive. Durante l'emergenza Covid la continuità didattica è stata assicurata in maniera sincrona e asincrona attraverso il caricamento su piattaforme digitali. È stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali quali Classroom ed Hangout meet.

Si sono subito rilevate difficoltà oggettive.

Durante questo periodo, tuttavia, si è avuto un crescente interesse da parte degli allievi che hanno partecipato a tutte le attività sincrone e asincrone con risultati accettabili. Inevitabile una rimodulazione dei programmi.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali presenti all'interno del gruppo classe, il Consiglio di Classe redige ed allega un'apposita relazione finale di presentazione dell'alunno/a con relativo PEI al fine di garantire un'efficace mediazione culturale tra discente ed esaminatore (vedi allegato A.2/-A.2/bis- A.2/ter)

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Mele Elisabetta	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala			X
Sorrentino Silvia	Lingua e letteratura italiana Storia			X
Ambrosio Massimiliano	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina			X
Ruggiero Nunzia	Matematica			X
Romano Rosa	Inglese		X	X

Fiore Marina	Scienze degli alimenti		X	X
Matrone Maria Grazia	Diritto e tecniche amministrative		X	X
Architravo Sara	Spagnolo		X	X
Castellano Adele	Docente di inclusione	X	X	X
Izzo Valeria	Docente di inclusione	X	X	X
Lucchetti Marina	Scienze motorie			X
Luiso Gabriella	Religione		X	X

3. PERCORSO DIDATTICO

Il Consiglio della Classe ha operato con le seguenti finalità:

- Sistematizzazione delle conoscenze in un quadro organico pluridisciplinare.
- Acquisizione di autonomia nella riflessione e nella valutazione critica.
- Consapevolezza del valore dei dati culturali ai fini dell'interpretazione della realtà contemporanea.
- Capacità di inserimento in un contesto collaborativo.

I docenti hanno fatto propri gli obiettivi trasversali indicati nel PTOF.

Contenuti Disciplinari

(Per i contenuti disciplinari proposti dai docenti si rinvia all' Allegato 1

3.1 METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel processo di insegnamento / apprendimento i metodi utilizzati dai docenti si sono fondati sul coinvolgimento operativo degli alunni, sulla ricerca, sulla scoperta personale o di gruppo, sull'apprendimento diretto e sulla strutturazione dei contenuti in modo scientifico-sistematico e non ripetitivo, sulla didattica laboratoriale e per competenze. Pertanto, i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

- ✓ Lezione frontale
- ✓ *Debate*
- ✓ Lavori di gruppo.
- ✓ Lettura diretta, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici).

- ✓ *Problem solving*
- ✓ Lavori di ricerca.
- ✓ *Cooperative learning*
- ✓ Discussione guidata/ partecipata
- ✓ Didattica laboratoriale
- ✓ Classe capovolta
- ✓ *Peer Education*
- ✓ *Project Based Learning*
- ✓ *Storytelling*
- ✓ *Learning by doing*

3.2 STRUMENTI

Nello svolgimento delle attività didattiche i docenti del consiglio di classe hanno utilizzato durante tutto l'anno scolastico i seguenti strumenti:

- ✓ Libro di testo, anche nella sua estensione digitale
- ✓ Testi scelti
- ✓ Lim
- ✓ Piattaforme e/o app educative
- ✓ Visione film e/o documentari
- ✓ Materiali prodotti dal docente
- ✓ Materiali multimediali (lezioni registrate)
- ✓ Schemi e mappe concettuali
- ✓ Link e/o video sul web

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

L' Istituto, negli ultimi anni, ha sposato la necessità formativa che si prefigge di superare, attraverso metodologie "complesse" e "innovative", i confini delle discipline e di rafforzare la capacità dei discenti di spaziare e di essere accoglienti all'"altro". Per questo nasce l'esigenza di guardare all'interno della disciplina, frammento del sapere, e, al contempo, rappresentazione del tutto per un approccio che attraverso il sapere in modo trasversale, orizzontale e verticale. Ecco che il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Tematica	Discipline coinvolte
Sicurezza	Diritto e tecniche amministrative, lingua e letteratura italiana, inglese, spagnolo, scienze degli alimenti, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, storia, scienze motorie.

Globalizzazione	Diritto e tecniche amministrative, lingua e letteratura italiana, inglese, spagnolo, scienze degli alimenti, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, storia, scienze motorie.
La dieta mediterranea	Lingua e letteratura italiana, storia, inglese, scienze degli alimenti, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienze motorie
Il territorio	Lingua e letteratura italiana, storia, inglese, scienze degli alimenti, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienze motorie

(Per i materiali disciplinari relativi ai percorsi proposti dai docenti si rinvia all' Allegato 1-bis)

3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Con il D.Lvo n°62/2017 sono state introdotte, nell'esame di Stato, le attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione". Infatti, fin dallo scorso anno, parte del colloquio è dedicata all'accertamento delle conoscenze e competenze maturate dal candidato nelle attività progettuali svolte sul tema dall'istituzione scolastica. L'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", pur non costituendo una materia, si colloca nell'ambito delle aree storico-geografica e storico-sociale e riveste sia una dimensione integrata (con una valutazione che trova espressione nelle discipline coinvolte), sia una dimensione trasversale (partecipazione alle iniziative di educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva promosse dall'istituto, con una valutazione che si riflette anche sul voto di comportamento).

Il nostro istituto, da sempre attento alla formazione dei propri studenti quali futuri cittadini, ha elaborato il progetto "Legal...mente – Cittadinanza e Costituzione", i cui obiettivi sono:

- sensibilizzazione degli allievi su temi che accrescono la loro coscienza civica;
- sviluppo della capacità di riconoscere e contrastare fenomeni di prevaricazione e di violenza;
- promozione della cultura dei diritti ed il rispetto delle regole del vivere civile.

L'attività progettuale è stata, alla luce delle indicazioni fornite già lo scorso anno dal Miur, declinata anche su tematiche che costituiscono l'ossatura di "Cittadinanza e Costituzione":

- costituzione e legalità;
- educazione alla cittadinanza digitale;
- educazione all'ambiente e alla salute;
- educazione stradale.

Nel corso dell'anno, la programmazione della predetta attività, a causa dell'emergenza derivante dal Covid-19, ha offerto l'opportunità sia agli studenti che ai docenti di cogliere spunti di riflessione che hanno consentito di sviluppare, in modalità DaD, le competenze trasversali di "Cittadinanza".

Le limitazioni alle nostre libertà contenute nella Costituzione: libertà personale, libertà di circolazione, libertà di opinione e comunicazione, libertà di riunione.

I principi fondamentali della Costituzione: principio solidaristico, democratico, tutela dell'ambiente. I diritti fondamentali dell'uomo: salute, sicurezza, istruzione, assistenza sociale.

Cittadinanza digitale: le fake news, la tutela della privacy, la sicurezza della rete, l'uso consapevole degli strumenti tecnologici e informatici, i social.

I rapporti economici: i riflessi dell'epidemia sullo sviluppo economico, la politica sociale, il ruolo delle imprese, le strategie per il futuro.

Il potere legislativo: il ruolo del Governo nella formazione delle norme.

La classe ha svolto le seguenti attività:

- Adesione al Modulo "Appetito Smart" nel corso del quale sono state sviluppate le tematiche dell'educazione alimentare (dieta mediterranea – prodotti agroalimentari – stili di vita). Gli allievi hanno avuto modo di approfondire, in detta occasione, la normativa vigente sulla sicurezza alimentare e sull'igiene;
- Giornata di Educazione alimentare tenutasi presso il Laboratorio di Chimica del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Agraria di Portici (Direttore: Prof. Raffaele Romano) sulla analisi dell'olio extravergine di oliva;
- Adesione al progetto "Plastic Free" organizzato dalla Banca di Credito Popolare, con la partecipazione della Regione Campania e del Comune di Torre del Greco, finalizzato a diffondere tra gli studenti una maggiore consapevolezza della tutela ambientale e ciò è stato realizzato attraverso la consegna di un kit per limitare l'uso della plastica;
- Incontri in presenza e successivamente in modalità DaD, sia con i docenti referenti del progetto che con quelli curricolari, sugli argomenti innanzi indicati e finalizzati all'acquisizione delle competenze trasversali di "Cittadinanza".

Il percorso posto in essere ha mirato a sviluppare temi legati alla convivenza civile modificando l'atteggiamento delle giovani generazioni verso il sapere, accrescendone non solo le conoscenze ma soprattutto le competenze. Solo un cittadino "competente" può esercitare effettivamente i propri diritti di cittadinanza. Attraverso il raggiungimento di adeguate competenze i ragazzi sono stati posti in grado di adattarsi in modo flessibile al mondo esterno ed affrontare problemi. I giovani sono stati avvicinati alle istituzioni, nell'ottica di fornire l'apprendimento in un contesto non formale, con la cooperazione di attori appartenenti ai diversi settori della società civile.

Alcuni argomenti, stante la sopravvenuta impossibilità degli incontri in presenza a causa dell'emergenza epidemiologica, sono stati sviluppati in modalità DaD.

Le tematiche trattate hanno visto anche il coinvolgimento di altre discipline per cui è stato possibile realizzare un percorso formativo con potenziamento del senso di responsabilità civica e di rispetto delle regole.

Gli obiettivi sono stati quelli di ottenere un miglioramento delle competenze chiave di cittadinanza nonché quello di orientare gli allievi ad una scelta consapevole del futuro percorso di studi o di lavoro che corrisponda ai talenti personali ed alle inclinazioni culturali.

3.5 PERCORSI per LE COMPETENZE TRAVERSALI e per L'ORIENTAMENTO (PCTO)

I "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) intrapresi dall'I.I.S.S.S. E. Pantaleo, relativamente all'IPSEOA, hanno avuto come faro le linee d'azione del Consiglio Europeo con i quattro obiettivi primari: migliorare l'occupabilità; sviluppare lo spirito imprenditoriale; incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori; rafforzare le politiche in materia di pari opportunità. In tal senso l'Istituto ha risposto con strategie complessive che

hanno tenuto conto del contesto territoriale e delle competenze necessarie per il raggiungimento dei suddetti obiettivi.

Area delle competenze specifiche: Settore Cucina

Saper realizzare graficamente un menù; Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti; Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di cucina; Predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività); Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente; Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela); Conoscere e rispettare le regole aziendali; Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari; Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento; Compilare le schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane; Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

In considerazione del profilo culturale in uscita, gli alunni hanno intrapreso i seguenti percorsi attivati per l'acquisizione delle competenze previste come da tabella:

II BIENNIO-V ANNO			
Titolo del percorso	Periodo a.s.	Durata h	Luogo di svolgimento
Pantaleo al lavoro	2017/2018	118	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
Stage in strutture ricettive	2017/2018	(*)	Regione Toscana
Pantaleo al lavoro	2018/2019	120	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
PON ASL: Digit@l Food	10/02/2019 07/04/2019	120 (*)	Eccellenze Campane di Napoli
Corso Alta Formazione "Identità Golose"	03/06/2019 15/06/2019	80 (*)	Milano
Stage in strutture ricettive	2018/2019	(*)	Regione Lombardia e Veneto
Pantaleo al lavoro	2019/2020	80	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
Corso sicurezza sul lavoro	2019/2020	8	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
Orientamento	08/11/2019	6 (*)	Università Agraria di Portici

(*) Alunni partecipanti: vedi tabella sotto

3.6 PERCORSO CLIL

In riferimento al D.P.R. N.87/2010 l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera secondo la metodologia CLIL ha trovato, nell'ambito dell'autonomia delle istituzioni, modalità di attuazione nell'offerta formativa degli Istituti Professionali, allo scopo di migliorare la qualità dell'apprendimento delle lingue straniere, del percorso formativo in generale e la spendibilità professionale delle competenze comunicative acquisite. Il percorso educativo intrapreso dagli allievi è stato attuato mediante un progetto interdisciplinare con la disponibilità ad una effettiva azione collaborativa da parte del docente DNL, senza gli specifici requisiti richiesti, e il docente di lingua inglese.

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
Sicurezza alimentare	Inglese	Lab.enogastronomico sett.cucina	4	Padronanza della lingua inglese nell'esposizione orale di argomenti specifici e tecnici

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

Per facilitare l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze in maniera attiva e costruttiva in tutti gli studenti, è stato importante costruire legami tra le nuove informazioni e quelle antecedenti, rendendoli gradualmente consapevoli della funzione "organizzativa" che le discipline hanno, come costruzioni culturali che comportano specifici linguaggi, punti di vista, modi di concettualizzare l'esperienza. E con l'uso quotidiano delle tecnologie multimediali nell'ambiente di apprendimento le modalità sociali di apprendimento sono aumentate, in quanto si è sviluppata una maggiore interazione tra allievi, docenti e gli strumenti tecnologici culturalmente determinati. Nello specifico il docente, in qualità di facilitatore, ha avuto a disposizione i locali dell'Istituto oppure di enti preposti in cui svolgere le attività didattiche di natura laboratoriale, ed ha contribuito a creare un clima di classe adeguato ed efficace basato su reciprocità, collaborazione e responsabilità individuale. Un clima socio-emotivo positivo che ha favorito la comunicazione e l'interazione fra pari in attività cooperative che hanno consentito ai ragazzi di discutere, esprimere punti di vista, partecipare alla definizione delle regole e delle procedure. Alla stessa stregua, la sopraggiunta DaD ha permesso la costruzione ragionata e guidata del sapere attraverso un'interazione tra docenti e alunni, creando un "ambiente di apprendimento" sostenibile, ma inconsueto nella percezione e nell'esperienza comuni.

3.8 ATTIVITA' E PROGETTI

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2019/2020			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate	/	/	/
	/	/	/
Progetti e Manifestazioni culturali	10.2.5A-FSEPON-CA-2018-826 APPETITO SMART	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	60 h
	SMOKE FREE	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	3 G.
	PROGETTO LAV: CICLO CRIMINALITA' AMBIENTALE PARCO NAZIONALE VESUVIO	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	1 G.
Incontri con esperti	RESORT 'SAN CRISTOFORO' MAITRE ALFONSO RUGGIERO	ERCOLANO	1 G.
Orientamento	UNIVERSITÀ AGRARIA	PORTICI	1 G.

3.9 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con la sola presenza di alcuni discenti, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate.

DATA	LUOGO	ATTIVITA'
29/30/31 Ottobre 2019	CITTA' DELLA SCIENZA	R-STORE
22 Novembre 2019	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	"RADON: UN NEMICO INVISIBILE"
14 Dic/18-26 Gen 2019/2020	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	OPEN DAY
18 Dicembre 2019	MULTISALA CORALLO	CINEFORUM
20 Dicembre 2019	VILLA TRABUCCO	CENA DI GALA
17 Gennaio 2020	TORRE ANNUNZIATA	NOTTE DEI LICEI

4.VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Relativamente alla valutazione il Consiglio di Classe ha perseguito, secondo la linea guida presente nel PTOF d'Istituto, l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento, anche in DaD ;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- i risultati della prove e i lavori prodotti, anche in Dad;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe e in DaD;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, le capacità organizzative,

La valutazione scaturisce dalla misura del livello raggiunto in termini di competenze sulla base degli standard formativi individuati nelle programmazioni disciplinari. Tale misurazione è stata tradotta in un voto, ottenuto attraverso la griglia di valutazione di seguito riportata, che è stata resa nota all'allievo con opportune indicazioni, utili a trasformare in occasione di formazione anche il momento valutativo.

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo in presenza e/o a distanza	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla /a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentari e superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5
Sufficiente	Adegua to/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate all'a soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti analisi	9

Eccellente	Considerevole	Molto significativi	Comprensione complete e approfondita. Padronanza degli strumenti ed uso sempre corretto dei linguaggi specifici	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi valutazione critica ed originale	10
-------------------	---------------	---------------------	---	------------------------------------	---	----

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di Classe, per la valutazione del comportamento, si è attenuto ai criteri approvati dal Collegio dei Docenti, che, a sua volta si fa portavoce delle finalità della valutazione del comportamento espresse nel Decreto ministeriale n. 5/2009 :

-verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita scolastica;

-accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;

-diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri;

-dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

Tali indicatori sono stati punti fermi anche durante la partecipazione alle attività scolastiche in DaD.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche svolte in presenza e/o a distanza e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, aiutando spontaneamente i compagni in difficoltà sia in presenza sia in DAD. 5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o i servizi delle piattaforme. 7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con	10/10

<p>docenti e compagni in modo efficace.</p> <p>8 . Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica sia in presenza sia in DAD.</p> <p>9.Partecipa attivamente ed in modo propositivo e creativo alle iniziative formative del Pantaleo, del progetto Smoke Free (testimonial del progetto, frequenza a più iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo, e attuare interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa), ai progetti di ampliamento dell'offerta formativa anche proposte in DAD.</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi, anche in DAD.</p>	
<p>1. Lo studente rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari.</p> <p>3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche (sia in presenza sia a distanza) fa registrare massimo quattro ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre (comprese quelle registrate nella DAD).</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, prestando aiuto se richiesto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonchè dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte.</p> <p>8. E' puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica e della DAD. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate,convegni,ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo e propositivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi, anche in DAD.</p>	<p>9/10</p>
<p>1.Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno.</p> <p>2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro o sul libretto personale.</p> <p>3.Frequenta con regolarità le attività didattiche e a distanza</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo generalmente corretto.</p> <p>5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico proprio e altrui nonchè dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD.</p> <p>6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD.</p> <p>7. Assume un atteggiamento abbastanza cooperativo nei</p>	<p>8/10</p>

<p>riguardi delle diverse attività proposte e/o nella DAD. 8. E' di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica anche della didattica a distanza. 9. Partecipa attivamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate all'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo). 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2certificazioni di corsi/attestazioni anche in modalità DAD</p>	
<p>1. Lo studente non sempre rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari, ma si rilevano due annotazioni sul registro di classe anche in DAD. 33. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, sia in presenza sia a distanza, e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure da 1 a 4 ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre anche in DAD. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo non sempre corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in DAD. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD, 7. Assume un atteggiamento modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. E' sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza. 9. Partecipa alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa, anche in modalità DAD e al progetto Smoke free diffondendone i principi. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2certificazioni/attestazioni di corsi anche in modalità DAD.</p>	<p>7/10</p>
<p>1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto più di 2 annotazioni sul Registro anche in DAD e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave 3. Frequenta in modo discontinuo le attività didattiche in</p>	<p>6/10</p>

<p>presenza e/o a distanza e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate ingiustificate per quadrimestre.</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo poco corretto.</p> <p>5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonchè dei servizi attivati dalla scuola in DAD.</p> <p>6. Non sempre osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in DAD</p> <p>7. Assume talora un atteggiamento non cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte anche in DAD</p> <p>8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e non rispetta i tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza.</p> <p>9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o quelle proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).</p> <p>10. Ha manifestato parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola, anche in modalità DAD.</p>	
<p>1. L'allievo non rispetta i tempi, (< 50% di presenze in presenza e/o in DAD.</p> <p>2. Raramente rispetta le consegne, o i regolamenti, o le cose comuni; compaiono reiterate assenze non giustificate e frequenti ritardi nell'ingresso nella scuola, immotivati e pretestuosi in presenza e/o in DAD.</p> <p>3. Assume spesso un comportamento scorretto nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale d'Istituto in presenza e/o in DAD.</p> <p>4. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti è carente in presenza e/o in DAD</p> <p>5. E' poco interessato e motivato all'apprendimento in presenza e/o in DAD.</p> <p>6. Ha spesso un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica, in presenza e/o in DAD, dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo-classe.</p> <p>7. Sono presenti più note disciplinari (> 5) nel registro di classe e sono stati presi a suo carico provvedimenti disciplinari quali la sospensione per più giorni.</p> <p>8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo ha dimostrato scarso interesse per le attività di PCTO (e/o per le attività proposte in DAD) non</p>	<p>5/10</p>

<p>rispettando i tempi, il contesto e i criteri di serietà e puntualità previsti;</p> <p>9. L'attività di PCTO è stata interrotta dall'Ente Ospitante per gravi ragioni e/o l'allievo non ha consegnato la documentazione necessaria per la valutazione dell'esperienza da parte del Consiglio di Classe.</p> <p>10. Non ha partecipato a nessuna delle iniziative di PCTO proposte dalla scuola né a quelle previste per il progetto Smoke free né a progetti di ampliamento dell'offerta formativa</p>	
--	--

4.3 VERIFICHE

Le verifiche sono state parte integrante dell'attività educativa e didattica, in quanto hanno mirato ad accertare le abilità in ordine alla conoscenza, comprensione, applicazione, analisi e sintesi. Esse sono state effettuate in momenti diversi del processo di insegnamento/apprendimento, attraverso strumenti individuati dal singolo docente, dal Consiglio di classe in sede di programmazione e dai dipartimenti per assi culturali.

La verifica dell'apprendimento si è realizzata attraverso un congruo numero di prove di diversa tipologia come da programmazione disciplinare (vedi Percorso didattico disciplinare) e sue successive integrazioni dovute all'applicazione della DaD.

Si precisa che a partire dal 9 marzo, vista l'emergenza sanitaria nazionale COVID-19 e i DPCM che hanno regolamentato l'utilizzo della DAD, gli alunni sono stati introdotti a nuovi compiti più sfidanti che hanno riservato grandi sorprese in termini di valutazione (colloquio individuale, interrogazioni brevi, commenting, mappe mentali, compito a tempo, etc)

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti); all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. In misura straordinaria l'O.M. n° 10 del 16 Maggio 2020 ricalibra il credito scolastico fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. In ottemperanza alla normativa d'urgenza, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla suddetta ordinanza. Si precisa che il punteggio più alto all'interno della fascia di competenza è stato e sarà attribuito agli alunni che hanno totalizzato una media superiore a 0,5 della fascia di oscillazione o che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

- Numero di assenze non superiore al 20% del monte ore annuale (Non si considerano le assenze per motivi di salute debitamente certificate);
- Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici POF; certificazioni linguistiche e informatiche, partecipazione ai giochi studenteschi;
- Aver ottenuto particolari riconoscimenti o essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti;
- Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day- eventi- convegni ecc.) e partecipazione attiva al progetto Smoke Free (essere testimonial, partecipazione ad iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL);
- Partecipazione ed impegno alla religione cattolica ovvero ad attività alternative ed al profitto tratto e/o allo studio individuale certificate e valutato dal Consiglio di Classe. (giudizio molto o moltissimo);
- Valutazione uguale/ superiore a buono;
- Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte.

5. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto l'Esame di Stato (come da D.L. 62/2017), fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente, ma che faceva memoria ed esperienza delle buone prassi consolidate negli anni. Ogni docente ha proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione per argomentare in maniera critica e personale, ma non è stato possibile (anche in seguito all'emergenza sanitaria) far esercitare gli alunni su tematiche di ampio respiro, in grado di coinvolgere tutte le discipline.

Con la sopraggiunta normativa d'urgenza, i docenti hanno dovuto far leva sul senso di maturità e di responsabilità degli allievi, rendendoli consapevoli del fatto che questo momento di difficoltà nazionale poteva essere interiorizzato come un'occasione per mettere alla prova la loro capacità critica e gestionale. In base all'art. 16 dell'O.M. n°10 del 16 maggio 2020 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. In particolare, gli allievi sono stati edotti, come da art. 17 della suddetta ordinanza, che l'esame prevederà la sola prova orale articolata in cinque momenti:

-discussione di un elaborato scritto, assegnato al candidato entro il 1° giugno, concernente le discipline di indirizzo (quelle individuate come oggetto della seconda prova) da trasmettere alla sottocommissione per posta elettronica entro il 13 giugno;

-discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe

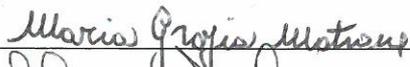
-analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3

-esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;

- accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione

L'esame riguarderà esclusivamente materie e argomenti che sono stati affrontati durante l'ultimo anno. Attraverso la suddetta procedura la commissione potrà verificare l'acquisizione delle competenze, contenuti e la capacità argomentativa e critica del candidato.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 28/05/2020

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Matrone	Maria Grazia	
2	Ambrosio	Massimiliano	
3	Architravo	Sara	
4	Mele	Elisabetta	
5	Fiore	Marina	
6	Lucchetti	Marina	
7	Izzo	Valeria	

8	Luiso	Gabriella	
9	Castellano	Adele	
10	Ruggiero	Nunzia	
11	Romano	Rosa	
12	Sorrentino	Silvia	

I Coordinatori

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Il Dirigente Scolastico

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: _Prof./ssa Architravo Sara

CLASSE: V SEZ A IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità morfo-sintattiche e linguistiche acquisite in precedenza, erano, all'inizio dell'anno scolastico, abbastanza eterogenee:

- un esiguo gruppetto di alunni si dimostrava abbastanza motivato e diligente, partecipando con discreto interesse alle attività proposte;
- un secondo gruppo di alunni poco motivati e non in possesso di sufficienti prerequisiti allo studio della lingua. E' stato necessario per loro un continuo lavoro di revisione e controllo;
- un terzo gruppo, privo dei prerequisiti essenziali allo studio della lingua, che, nonostante i molteplici sforzi, non sono riuscita a motivare alle attività in classe. Lo studio pomeridiano è stato molto saltuario o in alcuni casi inesistente. A niente sono valse le attività e le ore dedicate al recupero, le sollecitazioni, i tentativi di facilitare l'apprendimento con continue e diverse attività orali, materiale digitale da me preparato, esercizi supplementari. In molti casi, si è trattato di rifiuto di qualsiasi impegno e conseguente atteggiamento di disturbo.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato ad una improvvisa interruzione dell'attività scolastica in presenza ad inizio Marzo, si è dovuto pensare ad una ricognizione della progettazione e del processo di apprendimento, al fine di rimodulare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze emerse. Si è mirato, quindi, **a mantenere le competenze così come stabilito in sede di programmazione iniziale, riadattando invece abilità e conoscenze, e**

cercando al contempo di garantire allo studente ritmi più funzionali alla mutata erogazione della didattica.

Nonostante i numerosi sforzi messi in atto e l'impiego di una metodologia didattica flessibile, volta a tener conto dello stile di apprendimento di ogni alunno, pochissimi sono stati gli studenti disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte, sia sincroniche che asincroniche. La quasi totalità della classe ha completamente trascurato lo studio della disciplina, non prendendo parte a nessuna delle attività proposte e impedendo di fatto qualsiasi forma di contatto o comunicazione. Di conseguenza, a nulla sono valsi i continui solleciti da parte dell'insegnante e del coordinatore di classe, richiamandoli a un qualsivoglia impegno.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Conoscere i nomi e le varie tipologie di pesce e frutti di mare.	- Descrivere secondi piatti. - Sfilettare e servire il pesce.	- <i>Pretérito perfecto</i> -Participi passato irregolari -Lessico relativo al pesce e ai frutti di mare -Il sushi
-Riconoscere le diverse tipologie di carne e i loro tagli. - Conoscere il punto di cottura della carne.	- Descrivere secondi piatti. - Tagliare e servire la carne.	- <i>Pretérito indefinido</i> - Marcatori temporali -Erbe aromatiche e spezie.
- Riconoscere le varie caratteristiche dei vini	- Descrivere e dare consigli sui diversi tipi di vino. - Illustrare il menù dei vini.	- <i>Pretérito imperfecto</i> -Gli utensili del somellier - <i>El cava</i>
- Conoscere qualsiasi tipo di frutta e il suo consumo. -Conoscere ricette a base di frutta.	- Comprare la frutta al mercato. - Descrivere le qualità della frutta. - Ordinare una sangría o un succo.	- <i>Por y para</i> - <i>La sangría</i> - Frutta tropicale del Sudamerica

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>	zione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input checked="" type="checkbox"/>
problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
lezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
collaborative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/>
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD

Video lezioni sincrone	<input type="checkbox"/>
Attività asincrone	x
Audio lezioni	x
Classi virtuali	x
Sistema di messaggistica istantanea	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa** :

Esercitazioni	x	Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	x
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	x

Sono state utilizzate per la **verifica sommativa**:

Pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	x
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta	x	Questionari a risposta	x

multipla		multipla/risposta aperta	
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	x		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Torre del Greco, 20 Maggio 2020

DOCENTE
Sara Architravo

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Prof./ssa Lucchetti Marina

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

Dopo un' attenta analisi motoria e conoscitiva, la classe nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio-alto. Nel corso dell'anno si è verificato un miglioramento delle capacità coordinative e condizionali.

È maturata una sufficiente conoscenza dei principali sport di squadra e individuali.

Si rileva la presenza di due alunni diversamente abili supportati da insegnanti di sostegno per i quali sono stati proposti i P.E.I. . Per entrambi gli alunni è stata seguita una programmazione differenziata.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere limiti, potenzialità e possibili evoluzioni del proprio vissuto scolastico - Rielaborare linguaggio espressivo adattando la contesti differenti 	<ul style="list-style-type: none"> -Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse e/o non conosciute -Organizzare percorsi motori sportivi, autovalutarsi e elaborare risultati -Riconoscere e cogliere relazioni con il mondo sportivo contemporaneo 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere spazio operativi, strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi
<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere gli elementi fisiologici, ecologici e motori comuni alle diverse discipline. 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza delle modificazioni strutturali del corpo 	<ul style="list-style-type: none"> -Cogliere gli elementi che rendono efficaci una risposta motoria -Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio (riscaldamento) in funzione dell'attività che verrà svolta -Trasferire tecniche di allenamento adattandole alle esigenze
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strategie di gioco adeguate e dare il proprio contributo nelle attività di gruppo/squadra 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza dei fondamentali, della tecnica e dei regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra affrontati 	<ul style="list-style-type: none"> -Trasferire e ricostruire tecniche, strategia, regole delle diverse attività sportive e di gioco, adattandole alle capacità, esigenze spazi e tempi di cui si dispone -Cooperare in gruppo/squadra utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali

<p>- Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni, del primo soccorso ed i principi per un corretto stile di vita</p> <p>-Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale</p>	<p>-Trasferire e ricostruire autonomamente tecniche e tattiche di giochi sportivi, adattandole alle capacità, spazi e tempi di cui si dispone</p> <p>-Stabilire corretti rapporti interpersonali rispettare il codice del fair play</p>	<p>-Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti e ad un corretto stile di vita</p>
--	---	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving, soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Video lezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input type="checkbox"/>
Testi scelti	<input checked="" type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Attività asincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE			
--	--	--	--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input checked="" type="checkbox"/>

Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	•	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	•	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	•	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	•	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	•	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	•	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	•		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

TEORIA

1° quadrimestre:

- ripasso argomenti classi precedenti
- elementi di alimentazione dello sportivo

2° quadrimestre:

- regolamento sportivo
- il doping
- effetti dell'alcool, tabagismo e delle droghe sui diversi sistemi ed apparati

PRATICA

1° quadrimestre:

- potenziamento fisiologico delle qualità motorie e delle capacità condizionali
- progressione piccolo e grande attrezzo autoprodotta
- esercizi di tonificazione, mobilizzazione, coordinazione

2° quadrimestre:

- sport di squadra: fondamentali tecnici, arbitraggio, tattica

Torre del Greco, 20 Maggio 2020

DOCENTE
Lucchetti Marina

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE Prof./ssa_Marina Fiore

CLASSE: V SEZ.A IND._Enogastronomia

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, costituita da allievi provenienti da ambienti socio-culturali modesti, ha manifestato sempre un limitato interesse per lo studio e una certa insofferenza nel rispetto delle regole. Questi aspetti si sono tradotti in un impegno scolastico saltuario e poco efficace.

In un contesto così delineato, le difficoltà oggettive della D.A.D.si sono amplificate considerando anche che molti allievi sono privi dei mezzi strumentali necessari allo svolgimento della stessa.

E' comunque da sottolineare che nell'ultimo periodo si è riscontrato un crescente interesse ed impegno da parte degli allievi che si sono attivati partecipando a tutte le attività sincrone e asincrone conseguendo risultati accettabili nei limiti delle loro capacità individuali.

Alla luce delle difficoltà suindicate, il programma è stato in parte ridimensionato.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> •Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. •Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> •.Tecniche di conservazione degli alimenti

<p>di interesse.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> •Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. •Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 	<ul style="list-style-type: none"> . Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. •Redigere un piano di HACCP. <ul style="list-style-type: none"> •Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. •Individuare i comportamenti corretti per evitare la contaminazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> •Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. <ul style="list-style-type: none"> •Tutela della salute del consumatore e sicurezza alimentare. •Certificazioni di qualità e Sistema HACCP. •Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti.
<ul style="list-style-type: none"> •Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. <ul style="list-style-type: none"> •Tipologie dietetiche. •Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. •Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> •I nuovi alimenti”. •Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>

Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Le più comuni tecniche di conservazione degli alimenti mediante uso del freddo : refrigerazione, congelazione, surgelazione, hydro-cooling e vacuum-cooling. La catena del freddo.
 Le più comuni tecniche di conservazione degli alimenti mediante uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione, essiccamento. La liofilizzazione. Il sottovuoto e le modificazioni dell'atmosfera(MAP e CAP). Metodi chimici naturali di conservazione (olio, zucchero, aceto).
 Metodi biologici: le fermentazioni

Le malattie trasmesse con gli alimenti; le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.
 I prioni e le malattie prioniche (l'encefalopatia spongiforme bovina).
 I virus .L'epatite A. . I batteri: classificazione. La crescita batterica. Le tossine batteriche..le principali malattie da contaminazione batterica. La salmonellosi, le intossicazioni da stafilococco, il botulismo, le tossinfezioni da bacillus cereus, il tifo e il paratifo. Le intossicazioni da muffe.

La sicurezza alimentare e il sistema HACCP
 La qualità degli alimenti. Concetti di tracciabilità e rintracciabilità .

L'alimentazione equilibrata. M.B. LAF. Bilancio energetico giornaliero. Valutazione dello stato nutrizionale:, massa magra e massa grassa, l'IMC. I LARN. I nuovi LARN

La dieta in diverse condizioni fisiologiche: nell'infanzia, nell'adolescenza, nell'adulto, nell'anziano.

La dieta mediterranea. Alcune tipologie dietetiche: La dieta vegetariana e vegana, lo slow-food e il fast-food.

Le malnutrizioni: Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Indicazioni dietetiche. Alimentazione e cancro

Disturbi del comportamento alimentare :Anoressia. Bulimia . L'alcol etilico e l'alcoemia
Allergie e intolleranze alimentari.

Torre del Greco, 23_ Maggio 2020

DOCENTE
Marina Fiore

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: Prof./ssa Silvia Sorrentino

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 14 alunni di cui 6 femmine e 8 maschi, tra questi 2 H. Gli allievi hanno dimostrato in genere interesse per il dialogo educativo ed hanno partecipato con un certo impegno all'attività scolastica, riuscendo a superare il disagio iniziale dovuto al cambiamento dell'insegnante.

Il programma è stato svolto secondo i moduli programmati con qualche ridimensionamento in quanto il giorno 4 Marzo 2020 è iniziata la Didattica a Distanza causa COVID-19 e, poichè diversi alunni erano sprovvisti dei mezzi tecnici e pratici per potervi accedere, i programmi sono stati snelliti così da permettere a tutti, anche a distanza, di potersi equiparare e studiare. Alcuni alunni, nel corso dell'intero anno scolastico, si sono dedicati allo studio con buona volontà e senso di responsabilità anche durante la DaD. L'azione educativa e didattica ha mirato alla formazione di una mentalità critica capace di comprendere le tematiche relative ai vari autori e alle varie correnti letterarie. L'educazione linguistica si è avvalsa, inoltre, della lettura di brani antologici e di liriche sui quali gli alunni si sono esercitati per rafforzare le abilità espressive.

Nel corso dell'attività scolastica è stato possibile instaurare un clima di particolare "apertura" che ha permesso un proficuo dialogo educativo.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale	Saper utilizzare diversi registri comunicativi in ambiti anche specialistici; saper attingere dai dizionari il maggior numero di informazioni sull'uso della lingua	Gli autori più significativi sviluppatasi dall' 800 all' età contemporanea
Riconoscere/ padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con particolare riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica	Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista; raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo	Le opere più significative sviluppatasi dall' 800 all' età contemporanea
Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di settore	Leggere e comprendere testi letterari sapendo coglierne il significato e ponendoli anche in relazione all' autore, al genere letterario e all'epoca	I fenomeni letterari più significativi sviluppatasi dall' 800 all' età contemporanea
Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale	Analizzare testi scritti letterari, individuandone le principali caratteristiche formali e tematiche anche in rapporto al contesto storico-letterario di riferimento	L' ideologia degli autori ed il contesto storico-culturale

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

le frontali	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Letture critiche, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input checked="" type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Lezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Flipped learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI didattici utilizzati	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/>
Testi scelti	<input checked="" type="checkbox"/>
Lim	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input checked="" type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	<input checked="" type="checkbox"/>

Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

Tipologia delle prove di verifica utilizzate

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio	X

		efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

Programma di Letteratura italiana

- Il Secondo Ottocento fra crescita economica e depressione
- Il Positivismo
- La Scapigliatura
- Il romanzo naturalista
- Emile Zola
- La poesia del secondo Ottocento
- Giosue Carducci: la vita, il pensiero e la poetica
- Il Verismo
- Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica
- Passi scelti dall'opera "I Malavoglia"
- L'eta' del Decadentismo
- Il Simbolismo e l' Estetismo tra arte e vita
- Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica
- Lettura e parafrasi della lirica "X Agosto"
- Il fanciullino
- Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica
- L'Estetismo
- Passi scelti dell' opera "Il Piacere"
- Il superuomo tra esperienza letteraria e biografica
- Le Avanguardie
- Il Futurismo con Filippo Tommaso Marinetti
- Dadaismo e Surrealismo
- La prosa della crisi del primo Novecento
- Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica
- Passi scelti delle opere: "Senilità", "Una Vita", "La Coscienza di Zeno"
- Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica
- La difficile interpretazione della realta'
- Il teatro e la rivoluzione teatrale di Pirandello

Il saggio "L'umorismo"

Passi scelti dalle opere: "Il fu Mattia Pascal", "Uno nessuno e centomila", "Sei personaggi in cerca d'autore"

- La poesia della prima guerra mondiale
- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica

La prima fase: lo sperimentalismo

La seconda fase: il recupero della tradizione

La terza fase: la compostezza formale

Lettura e parafrasi delle liriche: "Veglia", "San Martino del Carso", "Soldati", "La madre", "Mattina", "Non gridate più", "Sono una creatura"

- Il contesto socio-economico del primo dopoguerra
- Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica

Le scelte stilistiche

Lettura e parafrasi delle liriche: "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Ho sceso dandoti il braccio", "Merigiare pallido e assorto", "Non recidere, forbice, quel volto", "I limoni"

- Dalla poesia ermetica alla poesia dell'impegno
- Salvatore Quasimodo: la vita, il pensiero e la poetica

Lettura e parafrasi delle liriche: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo"

- Umberto Saba: la vita, il pensiero e la poetica

Lettura e parafrasi delle liriche: "La capra", "Ulisse", "Goal", "Amai"

- Il secondo dopoguerra
- La narrativa italiana tra Realismo e Neorealismo
- Primo Levi la vita: il pensiero e la poetica

Passi scelti dell'opera "Se questo è un uomo"

- Italo Calvino: la vita, il pensiero e la poetica

La prima fase: Neorealismo e gusto per il fiabesco

La seconda fase: la tecnica combinatoria e Postmodernismo

Passi scelti delle opere: "Il Sentiero dei nidi di ragno", "Le città invisibili", "Se una notte d'inverno un viaggiatore", "Marcovaldo"

- La società di massa
- Il boom economico e il consumismo

Torre del Greco, 24 Maggio 2020

DOCENTE

Silvia Sorrentino

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Laboratorio enogastronomico settore Sala bar e Vendita

DOCENTE: _Prof./ssa Elisabetta Mele

CLASSE: V SEZ. A IND. Enogastronomico (Cucina)

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 discenti, di cui: 8 maschi e 6 femmine.

Due allievi sono diversamente abili e sono seguiti dalle docenti di inclusione.

La frequenza scolastica, anche nella DAD si presenta abbastanza regolare. L'impegno è costante da parte di quasi tutti gli allievi. Sono abbastanza disciplinati e attenti e svolgono il loro compito in modo abbastanza responsabile, aiutando anche i compagni in difficoltà.

Nel complesso i discenti seguono con discreto interesse., anche in questo periodo di emergenza con la DAD

La classe ha dimostrato: interesse ed ha avuto un costante progresso giungendo a risultati soddisfacenti

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari	Individuare la produzione enoica italiana. Individuare la produzione enoica internazionale; Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la	Le caratteristiche dell'enografia nazionale e estera; Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia La terminologia della degustazione; L'esame visivo,

<p>contesti.</p>	<p>valorizzazione del territorio.</p>	<p>olfattivo, e gustativo del vino; I metodi di analisi organolettica; le schede di valutazione</p>
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici; Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico</p>	<p>Eseguire piatti alla lampada, dal primo al dessert, per flambè di prestigio; Elaborare proposte di cucina alla lampada; Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici</p>	<p>La cucina di sala; Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala; Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici; Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</p>	<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti; Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting; Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti ; Simulare la gestione di un'azienda turistico – ristorativa, con riferimento alle risorse umane.</p>	<p>Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche; Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia; L'organizzazione di feste e di eventi; Gli allestimenti speciali della sala e organizzazione</p>
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici; Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock; Realizzare le bevande analcoliche preparate al bar e servire; Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione</p>	<p>L'organizzazione del lavoro del bar; Le tecniche di gestione del bar; La preparazione delle bevande analcoliche; La classificazione delle birre; La produzione e l'utilizzo delle birre</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	✓	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	✓	Discussione guidata/ partecipata	✓
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	✓
Didattica laboratoriale	✓	Classe capovolta	✓
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	✓	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	✓	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	✓
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	✓
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	✓
Materiali prodotti dal docente	✓
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	✓
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>

Altro (specificare)	
---------------------	--

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	✓
Attività asincrone	✓
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	✓
Sistema di messaggistica istantanea	✓
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa** :

Esercitazioni	✓	Questionari	✓
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	✓	Interrogazione breve	✓
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	✓	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la **verifica sommativa**:

Prova pratica	✓	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
---------------	---	-------------------	--------------------------

Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input checked="" type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

PROGRAMMA A.S. 2019/2020

LA GESTIONE DEL SERVIZIO, LA CUCINA DI SALA E LA BANCHETTISTICA

L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale

- 1) Il personale di sala
- 2) L'organizzazione del lavoro di sala
- 3) I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita
- 4) L'avvio di un'azienda ristorativa

La Cucina di sala:

- 1) Il flambagè
- 2) Lavorare alla lampada
- 3) Esempi di ricette
- 4) La cucina fredda di sala

Il Banqueting e il Catering:

- 1) I banchetti e il servizio banqueting
- 2) La vendita del servizio
- 3) L'organizzazione dell'evento
- 4) L'organizzazione di un banchetto.

LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

La brigata del bar, la gestione e i prodotti

- 1) L'organizzazione del bar e il servizio
- 2) La gestione del bar
- 3) Le bevande analcoliche preparate al bar
- 4) La birra

I distillati, i liquori e i cocktail

- 1) Le bevande aperitive
- 2) I distillati
- 3) I liquori
- 4) Gli amari
- 5) I cocktail
- 6) I cocktail internazionali
- 7) Le nuove tendenze: mocktail e virgin
- 8) L'offerta dei prodotti fast food

ENOLOGIA E ABBINAMENTO

L'enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del mondo

- 1) L'enografia
- 2) L'enografia italiana
- 3) L'enografia europea
- 4) L'enografia extraeuropea

La tecnica di degustazione

- 1) I principi di base
- 2) L'esame visivo
- 3) L'esame olfattivo
- 4) L'esame gusto-olfattivo
- 5) Le schede di valutazione

L'abbinamento cibo – vino

- 1) I criteri di abbinamento
- 2) L'analisi del piatto e l'abbinamento
- 3) La successione dei vini in un menù

Torre del Greco, 21 Maggio 2020

DOCENTE
Elisabetta Mele

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof./ssa Silvia Sorrentino

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 14 alunni di cui 6 femmine e 8 maschi, tra questi 2 H. Gli allievi hanno dimostrato in genere interesse per il dialogo educativo ed hanno partecipato con un certo impegno all'attività scolastica, riuscendo a superare il disagio iniziale dovuto al cambiamento dell'insegnante.

Il programma è stato svolto secondo i moduli programmati con qualche ridimensionamento in quanto il giorno 4 Marzo 2020 è iniziata la Didattica a Distanza causa COVID-19 e, poichè diversi alunni erano sprovvisti dei mezzi tecnici e pratici per potervi accedere, i programmi sono stati snelliti così da permettere a tutti, anche a distanza, di potersi equiparare e studiare. Alcuni alunni, nel corso dell'intero anno scolastico, si sono dedicati allo studio con buona volontà e senso di responsabilità anche durante la DaD. L'azione educativa e didattica ha mirato alla formazione di una mentalità storica critica capace di comprendere i nessi temporali relativi ai vari eventi e alle diverse guerre in modo diacronico. Sono stati visti, analizzati e commentati film e documentari inerenti alle due guerre mondiali e ai maggiori avvenimenti storici così da esercitare i discenti ad una mentalità critica della storia.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprendere il cambiamento in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo
Comprendere la diversità dei tempi storici in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali; radici storiche della Costituzione Italiana e dibattito sulla Costituzione Europea
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali	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)
Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale	Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro; carte internazionali dei diritti; principali istituzioni internazionali, europee e nazionali

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento/apprendimento“:

Lezioni frontali	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Lezione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	•
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	•
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	•
Lezioni	X	Ricerca-azione	•
Apprendimento cooperativo	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	•
Altro (specificare)			

STRUMENTI didattici utilizzati

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

Tipologia delle prove di verifica utilizzate
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
-			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	X
Realizzazione	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>

di PPT			
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componiment o scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/> -		

Contenuti

Programma di Storia

- Il Risorgimento

I moti del 1848

- La situazione dell'Europa dopo i moti del '48

L'Europa e gli Stati Uniti nella seconda meta' dell'Ottocento

- Il Positivismo e l'evoluzionismo

Marx e il Capitalismo

- La situazione in Italia

- La Seconda guerra di Indipendenza

- La terza guerra di Indipendenza

L' eta' umbertina

- La societa' e la cultura all'inizio del Novecento

La belle époque

La nuova organizzazione del lavoro

Le donne nella società di massa

L'età dell'Imperialismo

I Partiti di massa

- L'Impero Austro-Ungarico

- L'età giolittiana in Italia

- Capitalismo di fine Ottocento

- II Rivoluzione Industriale

- La Grande Guerra

Le cause del conflitto

L'Italia in guerra

Il crollo degli imperi centrali

- Il dopoguerra in Europa

- Benessere e crisi negli Stati Uniti

La crisi economica del 1929

Il New Deal

- Le conseguenze della crisi nel mondo

- L'età dei totalitarismi

- Il fascismo in Italia

Il dopoguerra in Italia

L'Impero fascista

La conciliazione tra Stato e Chiesa

La politica economica del fascismo

- Stalinismo

La dittatura sovietica

L'Urss sotto la dittatura di Stalin

- Il Nazismo

Da Weimar a Hitler

Il Terzo Reich e il nazismo

La persecuzione razziale

- La Seconda Guerra mondiale

La guerra lampo

La guerra in Italia

Le atrocità della guerra

Pearl Harbor

- L'Italia tra guerra civile, resistenza e liberazione

La bomba atomica

Resa della Germania e del Giappone

- I processi e il nuovo assetto mondiale

- La crescita economica: l'età del benessere

Il miracolo economico in Italia

Il cambiamento del modo di vivere e di pensare degli italiani

Torre del Greco, 24 Maggio 2020

DOCENTE

Silvia Sorrentino

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: _Prof./ssa ROSA ROMANO

CLASSE: V SEZ.A IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è composta da quattordici allievi, il cui livello medio di preparazione è nel complesso sufficiente, se si escludono pochi elementi che si segnalano per le loro capacità d'impegno più attive e proficue; altri alunni mostrano invece gravi lacune non colmate nel corso di studi e non sorretti neppure da volontà di studio. La Docente ha incontrato la scolaresca lo scorso anno ed ha cercato di entrare in sintonia con gli studenti, che apparivano in realtà un po' demotivati. Non sempre la frequenza è stata costante per tutti, per cui le conoscenze acquisite risultano adeguate all'impegno profuso che è stato mediamente accettabile. Nella seconda parte dell'anno scolastico, tra le problematiche tecniche e le difficoltà di connessione, la programmazione ha subito qualche modifica. Gli obiettivi fissati all'atto della stessa sono stati raggiunti come segue:

- 30% della scolaresca ha raggiunto gli obiettivi in maniera appena accettabile
- 40% ha raggiunto gli obiettivi in maniera accettabile
- 30% ha raggiunto pienamente gli obiettivi

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Spiegare la relazione tra cibo e salute -Descrivere la piramide degli alimenti, the eatwell plate, my plate	-Dare consigli -Soffermarsi e riflettere sull'importanza di una corretta e sana alimentazione -Esprimere possibilità	-Health and nutrition - The food pyramid and food groups -Healthy plates

<ul style="list-style-type: none"> -Dare informazioni su alimentazioni alternative e speciali -Descrivere i metodi di conservazione degli alimenti -Spiegare il sistema HACCP e i suoi principi -Discutere le differenti fonti di contaminazioni alimentari- -Menzionare e dare informazioni relative a malattie comuni di origini alimentari -Delineare le principali cause ed effetti della fame nel mondo -Dare informazioni sullo Slow food e alimenti a 0 km 	<ul style="list-style-type: none"> -Descrivere un processo -Parlare di causa ed effetto -Produrre brevi osservazioni nella conversazione quotidiana - Parlare di esperienze lavorative passate e progetti futuri -Leggere e discutere un grafico 	<ul style="list-style-type: none"> -The Mediterranean diet- -Special diets for food allergies and intolerances -Alternative diets -Food contamination -Food poisoning -Safe food storage and handling Food preservation and food packaging -Food-safety legislation -The HACCP system -Hunger and malnutrition -Taking action against hunger -The Zero Hunger Challenge -Slow Food and 0 km food -Writing a CV -Writing a cover letter -Marketing basics -Restaurant start-up
--	---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input checked="" type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input checked="" type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input checked="" type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	<input type="checkbox"/>
Attività asincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	<input type="checkbox"/>
Sistema di messaggistica istantanea	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari	<input checked="" type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input checked="" type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input checked="" type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro _____ _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input checked="" type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input checked="" type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input checked="" type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/>		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Libro di testo “Light the fire” di Assirelli E., Vetri A., Cappellini B.; Rizzoli Editori

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- Healthy plates
- The Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances
- Alternative diets
- Food contamination
- Food poisoning
- Safe food storage and handling
- Food preservation and food packaging
- Food – safety legislation
- The HACCP system
- Hunger and malnutrition
- The Zero Hunger Challenge
- Slow food and 0 km food
- Job advertisements
- Writing a CV
- Writing a cover letter
- Marketing basics
- Restaurant start-up



Torre del Greco, _30_Maggio 202

DOCENTE
Rosa Romano

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia

DOCENTE: Prof. Ambrosio Massimiliano

CLASSE: V SEZ. A IND. Cucina

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni di cui 6 femmine e 8 maschi, tra questi vi sono 2 alunni H. Gli alunni hanno mostrato in generale interesse al dialogo educativo, hanno partecipato con impegno all'attività scolastica, superando non solo le difficoltà iniziali legate al cambiamento di alcuni docenti della classe ma anche le difficoltà legate alla emergenza epidemiologica da Covid-19. Di fronte a questa situazione inedita, che ha cambiato la vita di tutti con il distanziamento sociale, è stato necessario rimodulare in itinere la programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica.

Nonostante le difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., gli alunni dopo un primo impatto con la DAD, pur con qualche difficoltà iniziale, hanno risposto bene, hanno mostrato senso di responsabilità e impegno assiduo e adeguato nello studio. Tuttavia bisogna sottolineare che per un gruppo di allievi è stato necessario sollecitare ad uno studio più responsabile.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, il programma è stato svolto in tutti i moduli programmati, utilizzando la metodologia delle lezioni frontali, attività di recupero, lavori di gruppo e dall'inizio dell'emergenza con video-lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, libri e test digitali.

Il dialogo educativo ha rafforzato il rendimento scolastico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

La classe, in generale, ha raggiunto gli obiettivi istituzionali assegnati tra cui l'acquisizione, a diversi livelli, delle competenze di base e dei contenuti disciplinari proposti; è cresciuta la capacità di rielaborazione personale dei contenuti, di utilizzo del linguaggio specifico in relazione all'argomento, l'interesse verso le attività proposte. Gli allievi hanno manifestato attenzione, la

capacità d'ascolto e di collaborazione, il rispetto delle regole e degli impegni scolastici e la capacità di operare scelte personali e assumersi le proprie responsabilità in questo tempo di pandemia.

Per alcuni allievi i progressi sono stati più faticosi, tuttavia sono stati raggiunti gli obiettivi minimi previsti dal curriculum.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<p>riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti</p>	<p>classificazione degli alimenti secondo criteri di qualità. principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p>
<p>redigere il piano dell'haccp rispettare le procedure sulla sicurezza sul posto di lavoro applicare le procedure adeguate per l'elaborazione del processo produttivo per i soggetti intolleranti</p>	<p>Saper applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro Conoscere il sistema haccp ed applicarlo Saper individuare all'interno del ciclo produttivo i ccp e creare procedure per la prevenzione e la sorveglianza dei pericoli di contaminazione Saper applicare le procedure adeguate alla produzione di alimenti per soggetti intolleranti</p>	<p>conoscere la normativa sulla sicurezza sul luogo di lavoro. Applicare il piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare. Tutela della salute del cliente con intolleranze alimentari</p>
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,	<p>saper individuare le fasi storiche evolutive delle ricette saper recuperare valorizzare e sostenere le biodiversità agroalimentari saper realizzare i piatti con i prodotti del territorio saper individuare le</p>	<p>caratteristiche organolettiche delle derrate alimentari del territorio principi dei prodotti legati alla biodiversità</p>

valorizzando i prodotti tipici.	opportunità derivate dai processi di globalizzazione degli alimenti.	
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	saper riconoscere i marchi di qualità saper applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità saper progettare la presentazione di un piatto saper raccontare un piatto dalla materia prima alle tecniche di esecuzioni	conoscere i marchi di qualità per applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità
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 colleghi.	progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	tecniche di catering e banqueting. tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. tecniche per la preparazione e il servizio della 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 colleghi.	simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	tecniche di gestione dell'azienda-ristorativa. Criteri e strumenti per la realizzazione di un piatto

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input type="checkbox"/>
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	Lezioni pratiche di laboratorio

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni		Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta	X	Questionari a risposta	X

multipla		multipla/risposta aperta	
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

lavorazioni Igiene e salubrità delle: il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica, il piano di autocontrollo

Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro: la sicurezza sul lavoro, i rischi lavorativi nella ristorazione

Alimenti e qualità alimentare: la certificazione di qualità, i prodotti ecologici e i nuovi alimenti

Approvvigionamento: la gestione dell'economato, la determinazione dei costi e dei prezzi

I menu e la corretta nutrizione: i menu nella ristorazione commerciale, gli aspetti nutrizionali dei menu

Catering e Banqueting: tecniche di catering e banqueting, i menu della ristorazione collettiva, la simulazione di un evento di banqueting

Le informazioni delle etichette: le informazioni obbligatorie, le informazioni facoltative, gli obblighi di legge

Le religioni in cucina: le tradizioni culinarie di alcune religioni, i dogmi e le proibizioni. L'Ebraismo, l'Islam, l'Induismo.

I metodi di conservazione: la classificazione dei metodi di conservazione

--

Torre del Greco, ____ Maggio 2020

DOCENTE
Prof. Massimiliano Ambrosio

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: _Prof.ssa Nunzia Ruggiero

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe nel corso dell'intero anno scolastico non ha mostrato particolare interesse per la disciplina, probabilmente a causa della poca autonomia raggiunta dalla maggioranza dei discenti e delle numerose lacune di base esistenti. Tuttavia un gruppo di alunni ha partecipato in modo più proficuo ed ha studiato con più impegno e continuità.

Le maggiori difficoltà sono state incontrate per il recupero dei diversi strumenti matematici di base necessari per poter affrontare gli argomenti programmati.

Quasi tutti i discenti sono riusciti ad ottenere un riordino delle conoscenze ancora non pienamente acquisite negli anni precedenti. Il docente si è prefisso sempre di coinvolgere tutti attraverso uno studio più consapevole. La didattica è stata organizzata cercando di favorire la partecipazione al dialogo educativo. Le brevi lezioni frontali di introduzione ai diversi contenuti sono state sempre seguite dallo svolgimento di esercizi che consentissero un graduale apprendimento dei contenuti e soprattutto un richiamo, spesso personalizzato, dei prerequisiti e delle competenze solo parzialmente acquisite. Durante l'emergenza Covid il collegamento docente-discente è stato realizzato sia in modo diretto che indiretto attraverso videolezioni, videoconferenze e chat di gruppo su Whatsapp, mediante la trasmissione di materiali didattici attraverso il caricamento su piattaforme digitali. E' stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali quali CLASSROOM ed HANGOUT MEET. In questa seconda parte dell'anno gli alunni hanno partecipato con maggiori difficoltà sia perché più demotivati sia per i frequenti problemi di connessione.

E' stato necessario stralciare alcuni argomenti inizialmente previsti a causa della difficoltà manifestata dalla maggior parte degli alunni di studiare una materia in cui per loro è essenziale la presenza del docente, guida e riferimento costante nel processo di apprendimento.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p>	<p>Consolidare le abilità legate agli argomenti degli anni precedenti.</p> <p>Conoscere il concetto di funzione;</p> <p>conoscere la definizione di intervallo e intorno di un punto;</p> <p>conoscere i grafici di funzioni elementari e le loro caratteristiche;</p> <p>saper definire il campo di esistenza di una funzione;</p> <p>saper riconoscere le proprietà specifiche di alcune funzioni;</p> <p>saper calcolare il campo di esistenza di una funzione (intera, fratta, razionale, esponenziale);</p> <p>saper calcolare le intersezioni di una funzione con gli assi; saper studiare il segno di una funzione</p>	<p>Ripasso:</p> <p>Equazioni di secondo grado incomplete e complete; equazioni intere e fratte;</p> <p>Piano cartesiano; retta: rappresentazione, equazione implicita ed esplicita, coefficiente angolare.</p> <p>Disequazioni di secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni di secondo grado</p> <p>Definizione di funzione;</p> <p>definizione di dominio e di codominio;</p> <p>descrizione delle principali caratteristiche delle funzioni</p>

<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p>	<p>Operare con intervalli e intorni; calcolare limiti di semplici funzioni; riconoscere forme di indecisione; analizzare una funzione continua o discontinua .</p>	<p>Definizione di intervalli, intorni; definizione di punto di accumulazione e isolato; definizione di limite;</p> <p>Limite finito di una funzione per x tendente ad un valore finito.</p> <p>Limite infinito per x tendente ad un valore finito.</p> <p>Limite finito per x tendente all'infinito. Limite infinito per x tendente all'infinito</p> <p>Determinazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione</p> <p>algebra dei limiti;</p> <p>forme di indecisione principali.</p> <p>Punti di discontinuità.</p> <p>Derivata prima di una funzione: definizione e suo significato geometrico.</p> <p>Regole di derivazione: funzioni elementari, prodotto e quoziente di funzioni,</p> <p>Derivate successive di una funzione.</p>
<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p>	<p>Tracciare ed interpretare il grafico di una funzione di una variabile.</p>	<p>Funzioni crescenti e decrescenti. Ricerca dei punti stazionari di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte.</p>
<p>Utilizzare le strategie del</p>	<p>Risolvere problemi di ricerca</p>	<p>Scopi e fasi della Ricerca</p>

pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	operativa. Comunicare utilizzando il lessico specifico e operando collegamenti	Operativa.
---	--	------------

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input checked="" type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/>
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>

Piattaforme e/o app educative	x
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	x
Link e/o video sul web	x
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	x
Attività asincrone	x
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	x
Sistema di messaggistica istantanea	x
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	x
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

--

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	x
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	x	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<hr/>		

Contenuti

Funzioni e loro proprietà:

Funzioni reali di variabile reale;
 definizione di dominio e di codominio;
 descrizione delle principali caratteristiche delle funzioni.

Limiti di funzioni:

Definizione di intervalli, intorno; definizione di punto di accumulazione e isolato;

definizione di limite;

limite finito di una funzione per x tendente ad un valore finito;

limite infinito per x tendente ad un valore finito;

limite finito per x tendente all'infinito. Limite infinito per x tendente all'infinito.

Calcolo dei limiti:

Algebra dei limiti;

forme di indecisione principali;

In modalità di didattica a distanza:

funzione continua;

punti di discontinuità di una funzione;

determinazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione.

Derivate:

Derivata prima di una funzione: definizione e suo significato geometrico;

regole di derivazione: funzioni elementari, prodotto e quoziente di funzioni;

derivate successive di una funzione.

Studio della funzione:

Funzioni crescenti e decrescenti;

ricerca dei punti stazionari di funzioni razionali intere e fratte;

rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte.

Problemi di scelta in condizione di certezza:

Scopi e fasi della Ricerca Operativa.

Torre del Greco, 31 Maggio 2020

IL DOCENTE

Prof.ssa Nunzia Ruggiero

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: I.R.C Insegnamento religione cattolica

DOCENTE: Prof./ssa Gabriella Luiso

CLASSE: V SEZ. A IND.: Professionale servizi enogastronomia e ospitalità alberghiera

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, fino a marzo, quando per la pandemia covid19, le scuole sono rimaste chiuse, ha lavorato dimostrando senso di responsabilità acquisendo le competenze programmate. Alcuni allievi, soprattutto per interesse e impegno adeguato e discreto, possedendo un buon senso critico, hanno dimostrato una partecipazione attiva, alle varie attività proposte, approfondendo interesse e disponibilità al dialogo educativo unite a impegno e comportamento corretto. Un gruppetto, non sempre interessato, non si è distinto per l'impegno e non ha sviluppato adeguatamente le capacità di riflessione e di critica. Molto dialogata e partecipata è stata la lezione, non sono mancati sani confronti e dibattiti sulle tematiche etico-morali proposte attraverso i quali gli allievi hanno imparato il rispetto delle idee altrui ispirati ai principi di democrazia e libertà di pensiero. Il dialogo educativo ha inoltre permesso di sviluppare oltre al senso critico e di rispetto anche la consapevolezza dell'integrazione delle idee diverse dalle proprie per una crescita personale e sociale dell'unità nella diversità sia culturale che religiosa. Non siamo stati molto attivi in questo ultimo scorcio di anno scolastico con la DAD in quanto si è ritenuto, visto il carattere di emergenza per l'esame di stato, dare maggiore spazio alla preparazione per le materie oggetto di esame. Non sono mancate discussioni e incoraggiamenti e tutta la disponibilità della sottoscritta per aiutare anche sul piano emozionale i giovani allievi che si accingono a completare il loro percorso di formazione e di istruzione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>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.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.</p>	<p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.</p> <p>Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.</p> <p>Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p>	<p>Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.</p> <p>Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Conosce la concezione cristiana-cattolica della famiglia e del matrimonio, della sessualità della difesa della vita dal suo nascere al suo finire.</p> <p>Orientamenti della chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche in confronto con altri sistemi di pensiero.</p>

	Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.	
--	---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

le frontale	•	Esercitazioni individuali	•
Lavori di gruppo	x	zione guidata/ partecipata	x
Peer Education	•	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	•	Classe capovolta	•
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	Learning by doing	•
m solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	•	Storytelling	•
lezioni	x	Ricerca-azione	•
rative learning	•	Project Based Learning	•
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	•
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	•
Audio lezioni	•
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	•	Questionari	•
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	•
Discussioni guidate	X	Interrogazione	•

		breve	
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	•
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	•

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

pratica	•	Analisi del testo	•
Realizzazione di PPT	•	Relazioni scritte	•
Test a scelta multipla	•	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	•
grafiche	•	Commenting	x
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x
Componimento scritto o problema	•	Discussione di prove scritte assegnate come compito	•
Verifica orale breve/ lunga	•	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	•		•
Altro (specificare)	<hr/> <hr/>		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

- 1) IL SENSO DELLA VITA: L'UOMO CREATURA DI DIO; PERCHE FARE IL BENE; IL PROBLEMA MORALE. RESPONSABILITA E SENSO DI COLPA;
- 2) LA COSCIENZA, LA LIBERTA, IL PECCATO, IL DECALOGO E LA LEGGE MORALE.
- 3) IL COMANDAMENTO DELL'AMORE; IL NATALE DI GESU DI NAZARETH E IL SIGNIFICATO DELL'INCARNAZIONE. IL SENSO DI SOLIDARIETA E L'ATTENZIONE PER GLI ULTIMI E I POVERI.
- 4) IL RISPETTO DELLA VITA UMANA NASCENTE; SOFFERENZA E MALATTIA, LA BIOETICA DEL MORIRE; LA PENA DI MORTE.
- 5) I DIRITTI E I DOVERI DELLE PERSONE: LE OFFESE ALLA DIGNITA UMANA: IL RAZZISMO; SCHIAVITU E TORTURA; DEMOCRAZIE E DITTATURE. IL LIBRO DELL'ESODO: IL RACCONTO DI UNA LIBERAZIONE.

Torre del Greco, 15 Maggio 2020

LA DOCENTE

Prof.ssa Gabriella Luiso

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: _Prof./ssa Matrone Maria Grazia

CLASSE: V SEZ. A IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni di cui 6 femmine e 8 maschi; tra questi 2 H. Nonostante un'offerta formativa e didattica qualificata, il gruppo degli studenti non risulta omogeneo in un'ottica di crescita e di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze.

L'intensità maggiore o minore dell'impegno, oltre che alla presenza di lacune pregresse e di difficoltà oggettive riscontrate in alcuni allievi, spesso poco fiduciosi delle proprie potenzialità, ha rappresentato la linea di demarcazione fra le diverse fasce di rendimento differenziando nettamente la natura dei risultati raggiunti individualmente in ciascuna disciplina. Sono pochi gli allievi il cui impegno è risultato assiduo e sistematico e che si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo efficace e produttivo, acquisendo linguaggi specifici, esprimendosi con chiarezza e competenza, dimostrando capacità di rielaborazione personale.

Altri alunni a causa di lacune pregresse e di difficoltà nel metodo di studio o per la forte discontinuità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento appena accettabile sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base che nelle capacità rielaborative ed espositive. Questi discenti hanno conseguito un rendimento rasente la sufficienza.

La partecipazione alla DAD rispecchia la dualità di gruppi a cui si fa riferimento sopra, infatti sono pochi gli alunni che hanno partecipato attivamente, la maggior parte ha fatto rilevare un impegno discontinuo. Anche per difficoltà oggettive si è proceduto a una rimodulazione del programma con riduzione degli obiettivi disciplinari

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</p>
<p>Utilizzare le nuove tecnologie nel ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Tecniche di web marketing</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica amministrativa</p> <p>Redigere le contabilità di settore</p>	<p>Strategie dell'impresa e scelte strategiche</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Vantaggio competitivo</p>

a situazioni professionali		Controllo di gestione Budget e controllo budgetario
Applicare la normativa in materia di sicurezza sul lavoro		Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	X	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X

Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	X
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa** :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	<input type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro _____			

--

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

<p>Il mercato turistico Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti interne</p> <p>Il marketing Il marketing: aspetti generali</p>

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

Pianificazione, programmazione, e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

Il budget

Le normative del settore turistico, ristorativo

Le norme sulla sicurezza sul lavoro e dei luoghi di lavoro

Torre del Greco, 27 Maggio 2020

DOCENTE

Maria Grazia Matrone

ALLEGATO 1-bis

Materiali Percorsi Pluridisciplinari

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI TITOLO	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
Sicurezza sul lavoro	Italiano: Naturalissimo	Discussione in classe, passi tratti da “Germinale” di E.Zola, Letture specifiche, fotografie
	Storia: la Rivoluzione industriale	Letture inerenti alla nascita della II rivoluzione industriale ed il suo sviluppo
	Diritto e tecniche amministrative: Sicurezza nei luoghi di lavoro	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive
	Laboratorio enogastronomico settore sala bar e vendita: Igiene e sicurezza sul lavoro: Il sistema HACCP; igiene e malattie a trasmissione alimentare; igiene dei prodotti e delle lavorazioni; igiene dell’ambiente e delle attrezzature; Le normative di sicurezza; la prevenzione degli infortuni sul lavoro,	Libro di testo, dibattito sull’argomento e materiale dato dal docente
	Spagnolo: higiene y seguridad en los lugares de trabajo	Libro di testo
	Inglese: “The HACCP system”; “HACCP principles”	Libro di testo
	Scienze dell’alimentazione: Il sistema HACCP. Le contaminazioni. . La conservazione	Rodato:” Alimentazione oggi”
	Scienze motorie: Igiene, qualità e sicurezza nello sport	-Presentazione ppt proposta dal docente -Libro di testo: “Più movimento”
	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: H.A.C.C.P sicurezza sul posto di lavoro	La prevenzione dei rischi nelle produzioni
Globalizzazione	Italiano: Pirandello e la frantumazione dell’identità	Discussione in classe, video. Passi tratti dal “Il fu Mattia Pascal”. Visione di filmati e mappa

		concettuale
	Storia: Colonialismo	Lecture specifiche inerenti alla nascita e all' espansione del colonialismo
	Diritto e tecniche amministrative: Marketing	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive
	Laboratorio enogastronomico settore sala bar e vendita: L' enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del mondo: L' enografia; L' enografia italiana; L' enografia europea; L' enografia extraeuropea	Libro di testo, dibattito sull' argomento e materiale dato dal docente
	Spagnolo: España en el mundo globalizado	Libro di testo
	Inglese: Food-a right for everyone	Libro di testo
	Scienze dell' alimentazione: Le contaminazioni. La conservazione. .Gli OGM. Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.	Rodato: "Alimentazione oggi"
	Scienze motorie: Le olimpiadi	https://www.nonsolofitness.it/olimpiadi/discipline-olimpiche
	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: La cucina etnica, tradizioni culturali religiose (ebraica , islamica)	I dogmi delle piu' importanti religioni
Dieta mediterranea	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: I prodotti tipici del territorio	I marchi di qualità, i prodotti D.O.P, I.G.T, i prodotti a Km 0, i prodotti bio
	Laboratorio enogastronomico settore sala bar e vendita: La Cucina di sala: Il flambagè Lavorare alla lampada Esempi di ricette La cucina fredda di sala	Libro di testo, dibattito sull' argomento e materiale dato dal docente
	Scienze motorie: Alimentazione e sport	-Presentazione ppt proposta dal docente -Libro di testo: "Più movimento"
	Scienze dell' alimentazione Principi fondamentali e obiettivi nutrizionali della dieta mediterranea. La piramide alimentare mediterranea La sana alimentazione. I LARN L' alimentazione legata a diverse condizioni fisiologiche	Rodato: "Alimentazione oggi"

	Italiano: “Mediterraneo” di Eugenio Montale ed il rapporto col mare	Dibatto, lettura della lirica “Antico, sono ubriacato dalla voce” di Eugenio Montale
	Storia: Nascita del termine” dieta mediterranea” verso la fine della seconda guerra mondiale	Lecture specifiche sul fisiologo statunitense Ancel Keys
	Inglese: “Advantages of the mediterranean diet”	Libro di testo
Il territorio	Lab.Enogastronomia sett. Cucina: Le eccellenze enogastronomiche italiane	I marchi di qualità, come si possono ottenere secondo la legislazione Europea
	Laboratorio enogastronomico settore sala bar e vendita: I distillati, i liquori e i cocktail: Le bevande aperitive; I distillati; I liquori; Gli amari; I cocktail; I cocktail internazionali; Le nuove tendenze: mocktail e virgin; L’offerta dei prodotti fast food	Libro di testo, dibattito sull’argomento e materiale dato dal docente
	Scienze Motorie: Attività motoria in ambiente naturale	-Libro di testo: “Più movimento”
	Scienze dell’alimentazione: La qualità degli alimenti. Le certificazioni di qualità, I prodotti tipici. .La filiera corta La sostenibilità ambientale	Rodato:” Alimentazione oggi”
	Italiano: Gabriele D’Annunzio ed il rapporto con la sua terra natia	Dibattito, lettura della lirica “Consolazione” di Gabriele D’Annunzio
	Storia: politica agraria del fascismo italiano	Lecture inerenti ai provvedimenti messi in atto nel campo agrario durante il fascismo
	Inglese: “The Vesuvio Piennolo DOP cherry tomato”	Fotocopie

I.I.S.S. Eugenio Pantaleo a. s. 2019/2020

Allegato 3 Griglia di valutazione della prova orale

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

