



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

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V B IPSEOA

A.S. 2019/2020

Coordinatore

Prof.ssa Lucia Giannini
Prof. Mirko Matteoni

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. 6
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 6
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 8
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 9
3.2 STRUMENTI	Pag. 9
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 10
3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 10
3.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 12
3.6 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA D' INSEGNAMENTO	Pag. 15
3.7 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	Pag. 16
3.8 ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	Pag. 16
3.9 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI	Pag. 17
PARTE 4	
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 18
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 19
4.3 VERIFICHE	Pag. 23
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLA CONVERSIONE CREDITI TABELLA CONVERSIONE CREDITI	Pag. 23
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 24
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 26
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 27
ALLEGATO 1-BIS Materiali Percorsi Interdisciplinari	Pag. 91
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	Pag. 95
ALLEGATO 2 / bis Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	Pag. 96
ALLEGATO 2/ter PEI	Pag. 97
ALLEGATO 3 Griglia di valutazione prova orale	Pag. 98

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

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 5 B è ad indirizzo Servizi di Enogastronomia Settore Cucina, ed è costituita da 21 studenti (4 ragazze e 17 ragazzi). Nel gruppo sono presenti un alunno BES (ai sensi della L. 104 art.3 comma 1), due alunni DSA (BES ai sensi della L. 170/2010) e un alunno altri BES (ai sensi della C.M. n.8 del 06/03/2013). L'alunno BES ha usufruito di un piano educativo individuale, con obiettivi conformi ai programmi curriculari dell'ordinamento di studi della classe, mentre gli alunni DSA e l'alunno altri BES hanno usufruito di un piano didattico personalizzato (PDP) con una programmazione riferita agli obiettivi della classe e con l'uso di strumenti dispensativi e compensativi come previsto dalla normativa vigente. I ragazzi provengono dalla IV B dello scorso anno. Partendo da due seconde (seconda B e seconda C) sono confluiti tutti nella III B, fatta eccezione per un alunno, inserito nel gruppo classe, al quarto anno, proveniente da un altro istituto professionale. La classe si presenta, per alcuni aspetti, piuttosto eterogenea: per provenienza,

personalità, formazione culturale e interessi degli allievi. Sebbene dotati di apprezzabili capacità, alcuni alunni non sempre hanno lavorato al massimo delle loro possibilità, mostrando una minore motivazione allo studio, impegnandosi soprattutto in prossimità delle verifiche, e alcuni di questi hanno mantenuto un comportamento non sempre ineccepibile che ha inciso sulla concentrazione e sul rendimento. Solo un numero ristretto si è distinto nel triennio per una partecipazione attiva a tutte le attività didattiche, mostrandosi intellettualmente curioso, propositivo, puntuale nelle verifiche e ottenendo risultati più che buoni. Questi alunni si sono distinti anche per capacità espositive, logiche ma soprattutto critiche che hanno consentito loro di raggiungere gli obiettivi previsti in termini di competenze. Comunque il comportamento degli alunni, nel complesso, è stato rispettoso delle regole scolastiche.

Sicuramente molto votati all'area professionalizzante: alcuni lavorano nelle attività di famiglia o in altre strutture ricettive nel periodo estivo, non solo per esigenze professionali e personali ma vivono in un contesto di privazione socioculturale ed economico. Oltretutto quando impegnati negli stage nelle aziende e/o in iniziative scolastiche extracurricolari hanno sempre fatto valere la loro serietà, impegno, maturità e professionalità. A tal proposito vanno menzionati due alunni destinatari di attività progettuali prestigiose come il "Mediterranean Cooking" e il "Vesuvius De Gustibus", rappresentando nel corso del quinto anno, l'istituto "E.Pantaleo" a Santorini (Grecia) e a Montreal (Canada).

La classe non ha beneficiato nel corso del triennio di una buona continuità didattica, questo purtroppo ha inciso negativamente sul dialogo didattico educativo e sul rendimento scolastico.

Tutta la classe, inoltre, nel corso di quest'anno scolastico, ha partecipato in presenza alle varie attività, eventi ed iniziative organizzati dall'Istituto nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro.

Durante l'emergenza COVID-19 la continuità didattica è stata assicurata in maniera sincrona ed 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.

Non pochi sono stati i problemi circa l'assiduità nella frequenza e nell'impegno durante l'attività didattica in presenza, mentre per la didattica a distanza sincrona e asincrona, una volta superate le difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19, i discenti hanno partecipato con alterno impegno ed interesse.

Ciò nonostante, alla luce delle considerazioni fin qui svolte, l'impegno e la professionalità dei docenti, la solidità dell'istituzione scolastica e l'impegno costante di una parte degli allievi, hanno concorso a delineare un profilo complessivamente positivo della classe, caratterizzato da dinamiche cognitive adeguate alle caratteristiche richieste dall'indirizzo.

Attualmente, sul piano del rendimento scolastico, si confermano nella classe vari gradi di profitto, dal momento che appare variegato il ventaglio delle posizioni per quanto attiene alla solidità delle conoscenze, al possesso delle competenze e allo sviluppo delle capacità logico critiche.

Un esiguo numero di studenti ha continuato anche in quest'ultima parte dell'anno scolastico a manifestare una valida motivazione alle sfide dell'apprendimento, raggiungendo una buona preparazione, adeguate competenze, efficaci mezzi di espressione, elaborazione e riflessione critica.

Un altro gruppo gradualmente è riuscito a mettere a punto un più sicuro metodo di studio, mostrando di sapersi orientare nella discussione delle tematiche affrontate e raggiungendo una preparazione sufficiente anche se limitata a studi essenziali, privi di approfondimenti; infine, un piccolo gruppo che mostra, nonostante opportuni interventi e strategie di recupero, incertezze e difficoltà a padroneggiare in maniera efficace le discipline teoriche. Il Consiglio di Classe ha

operato in modo che tutti i discenti avessero le stesse opportunità ed occasioni di successo formativo, non tralasciando l'aspetto dello sviluppo della personalità, dell'autonomia, delle relazioni umane, dell'autostima, progettando un itinerario scolastico profondamente inclusivo.

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
DE LUCA ANNA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA			X
RUGGIERO ANNA	LINGUA INGLESE		X	X
PEPE ROSSANA	LINGUA FRANCESE			X
CAPOLONGO NICOLA	MATEMATICA			X
MATTEONI MIRKO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
GIANNINI LUCIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
GIORDANO ANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			X
D'AMBROSIO ALFONSO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETT. CUCINA			X
MELE ELISABETTA	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA			X
LUISO GABRIELLA	RELIGIONE		X	X
CASTELLANO ADELE	SOSTEGNO	X	X	X
CASILLO ANNA	SOSTEGNO			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
Dieta Mediterranea	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A., Matematica
Globalizzazione	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A.
Sicurezza	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A., Matematica
Territorio	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A.,

(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. 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.

A conclusione le competenze da raggiungere nello specifico indirizzo del settore di sala-bar sono:

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 sala; Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni con gusto e creatività per la predisposizioni di servizi particolari (Banchetto, buffet, cocktail- party ecc.); 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 catering e al banqueting; Compilazione di 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.

Area delle competenze specifiche: Settore servizi ricevimento

Mostrare un buon autocontrollo lessicale e gestuale e adattarsi al lavoro di gruppo soprattutto in relazione alla suddivisione dei compiti e dei tempi; Rispettare il codice di etica professionale

curando la persona e l'abbigliamento, mostrare senso di responsabilità, discrezione, serietà e soprattutto ordine; Operare in modo responsabile e discretamente autonomo, utilizzando i software di gestione alberghiera per seguire e gestire le varie fasi del "ciclo cliente" ANTE, CHECK- IN, LIVE IN, CHECK-OUT, POST; Fornire accoglienza professionale, in considerazione di standard, metodi e tecniche codificate dall'azienda; Compilare, controllare, registrare e conservare, moduli stampati e registri in uso nel settore con procedura manuale e computerizzata; Raccogliere dati in forma schematica e grafica ai fini di attività di promozione statistica e previsione riguardo ad obiettivi economici e qualitativi, politica dei prezzi; Tenere correttamente i libri e i documenti di lavoro del settore; Valutare le funzioni svolte dal front office nelle altre imprese ricettive e con discreta padronanza nei differenti casi e modelli del servizio front office.

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

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
"Convivio Mediterraneo" Dieta Mediterranea BENE UNESCO	13/11/2017 15/11/2017	16 (*)	Fondazione ITS BACT- Istituto Italiano di Cultura di Parigi
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"
"Mediterranean Cooking Congress"	02/10/2019 04/10/2019	20 (*)	Scorpios Hotel- Santorini (Grecia)
Orientamento	08/11/2019	6 (*)	Università Agraria di Portici
"Vesevus de Gustibus"	18/11/2019 27/11/2019	30 (*)	Institut de Tourisme et d'hotellerie du Quebec Montreal (Canada)

(*) Alunni partecipanti: vedi tabella sotto

TABELLA DELLE ATTIVITA'								
Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	sede	h	attività	periodo	sede
1		/	/	/	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
2		106	27/06/2018 - 18/07/2018	Hotel Palazzo del Capitano San Quirico d'Orcia(SI)	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
3		120	10/02/2019 - 07/04/2019	Eccellenze Campane - Napoli	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
4		/	/	/	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
					6	ORIENTAMENTO	08/11/2019	Università Agraria di Portici
5		28	31/01/2020 - 28/02/2020	Fondazione Opera Pia Ricovero Provvidenza – Torre del Greco	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
6		120	10/02/2019 - 07/04/2019	Eccellenze Campane - Napoli	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
7		120	10/02/2019 - 07/04/2019	Eccellenze Campane - Napoli	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
8		112	27/06/2018 - 18/07/2018	Resort La Bagnaia – Siena	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
		531	17/06/2019 - 04/09/2019	Villaggio Turistico Internazionale – Bibione (VE)	70	IDENTITA' GOLOSE	03/06/2019 15/06/2019	Milano
9		23	27/06/2018 - 18/07/2018	Hotel Palazzo del Capitano	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
		120	10/02/2019 - 07/04/2019	San Quirico d'Orcia(SI) Eccellenze Campane - Napoli	16	PROGETTO: "CONVIVIO MEDITERRANEO BENE UNESCO"	13/11/2017 15/11/2017	Fondazione ITS BACT- Istituto Italiano di Cultura di Parigi
10		104	27/06/2018 - 18/07/2018	Resort La Bagnaia – Siena	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
					20	PROGETTO: "MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS"	02/10/2019 04/10/2019	Scorpios Hotel Santorini (Grecia)
11		39	27/06/2018 – 18/07/2018	Centro Salvador Allende – Marina di Bibbona (LI)	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
		166	29/05/2019 – 26/06/2019	Castello Oldofredi - Lago d'Iseo-Monte Isola (BR)				

12		33	dicembre/gennaio 2017/2018	Pastificio artigianale "Leonessa" – Cercola (NA)	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
13		117	27/06/2018 - 18/07/2018	Hotel Lacona – Isola d'Elba (LI)	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
14		39 166	27/06/2018 - 18/07/2018 29/05/2019 - 26/06/2019	Centro Salvador Allende – Marina di Bibbona (LI) Castello Oldofredi - Lago d'Iseo-Monte Isola (BR)	8 30	CORSO SICUREZZA PROGETTO: "VESEVUS DE GUSTIBUS"	2019/2020 18/11/2019 27/11/2019	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" Institut de Tourisme et d'hotellerie du Quebec Montreal (Canada)
15		94	27/06/2018 - 18/07/2018	Centro Salvador Allende – Marina di Bibbona (LI)	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
16		117	27/06/2018 - 18/07/2018	Hotel Lacona – Isola d'Elba (LI)	8 16	CORSO SICUREZZA PROGETTO: "CONVIVIO MEDITERRANEO BENE UNESCO"	2019/2020 13/11/2017 15/11/2017	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" Fondazione ITS BACT- Istituto Italiano di Cultura di Parigi
17		120	10/02/2019 - 07/04/2019	Eccellenze Campane - Napoli	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
18		94 400	27/06/2018 - 18/07/2018 17/06/2019 - 04/09/2019	Centro Salvador Allende – Marina di Bibbona (LI) Hotel Nettuno – Jesolo (VE)	8 65	CORSO SICUREZZA IDENTITA' GOLOSE	2019/2020 03/06/2019 15/06/2019	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" Milano
19		/	/	/	8 6	CORSO SICUREZZA ORIENTAMENTO	2019/2020 08/11/2019	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo" Università Agraria di Portici
20		117	27/06/2018 - 18/07/2018	Hotel Lacona – Isola d'Elba (LI)	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"
21		120	10/02/2019 - 07/04/2019	Eccellenze Campane - Napoli	8	CORSO SICUREZZA	2019/2020	I.I.S.S.S. "E. Pantaleo"

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 un'effettiva azione collaborativa da parte del docente DNL, senza gli specifici requisiti richiesti, e il docente di lingua inglese durante la didattica a distanza.

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
Sicurezza alimentare	Inglese	Lab. di serv. enogastronomici 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	/	/	/
Viaggio di istruzione	/	/	/
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	Adeguito/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 docenti e compagni in modo efficace. 8 . Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica sia in presenza sia in DAD. 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	10/10

<p>attuare interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa), ai progetti di ampliamento dell'offerta formativa anche proposte in DAD. 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. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 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). 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, prestando aiuto se richiesto. 5. Opera nel rispetto 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 delle piattaforme in ambito DAD. 7. Assume un atteggiamento cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 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). 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. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro o sul libretto personale. 3. Frequenta con regolarità le attività didattiche e a distanza 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo generalmente corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e delle piattaforme in ambito DAD. 7. Assume un atteggiamento abbastanza cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte e/o nella</p>	<p>8/10</p>

<p>DAD.</p> <p>8. E' di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica anche della didattica a distanza.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>4. Si rapporta con compagni e adulti in modo non sempre corretto.</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 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 modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte.</p> <p>8.E'sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica sia in presenza sia a distanza.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2.Ha ricevuto più di 2 annotazioni sul Registro anche in DAD e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave</p> <p>3. Frequenta in modo discontinuo le attività didattiche in 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>6/10</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</p>	<p>5/10</p>

<p>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 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.

4.5. 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	GIANNINI	LUCIA	 COORDINATORE
2	MATTEONI	MIRKO	 COORDINATORE
3	DE LUCA	ANNA	
4	RUGGIERO	ANNA	
5	PEPE	ROSSANA	
6	CAPOLONGO	NICOLA	
7	GIORDANO	ANNA	
8	D'AMBROSIO	ALFONSO	
9	MELE	ELISABETTA	
10	LUISO	GABRIELLA	
11	CASTELLANO	ADELE	
12	CASILLO	ANNA	

I Coordinatori

Prof.ssa Giannini Lucia

Prof. Matteoni Mirko



Il Dirigente Scolastico

ALLEGATO 1

Relazione finale disciplinare

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE Prof./ssa De Luca Anna

CLASSE: V SEZ B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VB IPSEOA, per caratteristiche cognitive e comportamentali, risulta abbastanza omogenea. Dopo le prime perplessità dovute al cambio docente all'ultimo anno del corso di studi, gli alunni si sono poi mostrati aperti e disponibili al dialogo educativo mostrando curiosità ed entusiasmo. Il rapporto di fiducia e collaborazione creatosi ha permesso di conseguire soddisfacenti livelli di conoscenza evidenziando le potenzialità di base di ciascuno. Il clima positivo instauratosi ha permesso di svolgere il programma nelle sue parti essenziali con il giusto grado di approfondimento

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Individuare e organizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento	Mettere in relazione i fenomeni letterari con gli eventi storici	Evoluzione della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa	Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti	Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche
Collegare tematiche letterarie ai fenomeni della contemporaneità	Cogliere l'influsso che il contesto storico-politico-economico-sociale-culturale esercita sugli	Caratteristiche specifiche dei generi letterari

	autori e sui loro testi. Acquisire termini specifici del linguaggio letterario	
Leggere, comprendere ed interpretare testi letterari: poesia e prosa	Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra i contenuti in una prospettiva sincronica e diacronica	Elementi biografici, generi letterari ed opere principali dei vari autori
Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura	Affrontare la lettura di testi di varia tipologia	Elementi fondamentali per la lettura e la comprensione di un'opera
Saper stabilire nessi tra la letteratura e le altre discipline	Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi	
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà anche ai fini dell'apprendimento permanente	Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo	
Confrontare la letteratura italiana con le principali letterature straniere	Operare confronti per cogliere analogie e differenze	
	Fare collegamenti e confronti ed individuare gli aspetti innovativi e le sperimentazioni di un'opera rispetto al contesto ed alle epoche precedenti	

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	x	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	x	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	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	x	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	x
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	x
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	x
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	<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

- Il romanzo storico
- L'età del Positivismo: dal Realismo al Naturalismo
- Il Verismo (differenze fra Naturalismo e Verismo)
- G. Verga: opere, pensiero, tecniche narrative
- Il Decadentismo: caratteri generali
- G. Pascoli: opere, pensiero, innovazione stilistica
- G. Pascoli: il Fanciullino e la poetica pascoliana
- G. D'Annunzio: l'esteta e il superuomo
- La letteratura del primo Novecento in Europa: le Avanguardie
- Il romanzo della crisi: F. Kafka
- La letteratura del primo Novecento in Italia: il Futurismo e F.T. Marinetti
- Il romanzo psicologico: I. Svevo – opere, pensiero e nuove tecniche narrative
- La crisi dell'uomo moderno: L. Pirandello
- L. Pirandello: la maschera e la crisi dei valori
- L. Pirandello: il teatro e l'innovazione teatrale
- L. Pirandello: L'Umorismo come sentimento del contrario
- La poesia del Novecento: G. Ungaretti
- E. Montale e il correlativo oggettivo

TESTI

G. Verga

- La famiglia Malavoglia (da I Malavoglia cap. 1)
- L'Arrivo e l'addio di 'Ntoni (da I Malavoglia cap. 15)
- La roba (da Novelle rusticane)
- La morte di Gesualdo (da Mastro-don Gesualdo, parte IV cap. 5)

G. Pascoli:

- X Agosto (da Myricae, sez. "Elegie")
- Mare (da Myricae, sez. "Dolcezze")
- "E' dentro di noi un fanciullino" (da Il fanciullino)
- Il gelsomino notturno (dai Canti di Castelvecchio, 36)

G. D'Annunzio:

- Il ritratto di un esteta (da Il piacere, libro I, cap. II)
- Il verso è tutto (da Il piacere, libro II, cap. I)
- La pioggia nel pineto (Laudi, Alcyone)

F. Kafka:

- Il risveglio di Gregor (da La metamorfosi, parte I)

F.T. Marinetti:

- Il Manifesto della cucina futurista (Contro la pastasciutta)
- I. Svevo:
- L'ultima sigaretta (da La coscienza di Zeno, cap.3 "Il fumo")
 - Un rapporto conflittuale (da La coscienza di Zeno, cap. 4)
 - Una catastrofe inaudita (da La coscienza di Zeno, cap. 8 "Psicoanalisi")
 - Angiolina (da Senilità, cap. 3)
- L. Pirandello:
- Premessa (da Il fu Mattia Pascal, cap. I)
 - Io e l'ombra mia (da Il fu Mattia Pascal, cap. XV)
 - Il sentimento del contrario (da L'umorismo)
 - Il treno ha fischiato... (da Novelle per un anno)
 - "Salute!" (da Uno nessuno e centomila, libro I, cap.)
- G. Ungaretti:
- Veglia (da L'Allegria, sez. "Il porto sepolto")
 - Allegria di naufragi (da L'Allegria, sez. "Naufragi")
 - Soldati (da L'Allegria, sez. "Girovago")
 - La madre (da Sentimento del tempo, sez. "Leggende")
- E. Montale:
- Merigiare pallido e assorto (da Ossi di seppia, sez. "Ossi di seppia")
 - Spesso il male di vivere ho incontrato (da Ossi di seppia)
 - Ho sceso, dandoti il braccio (da Satura, sez. Xenia II)

Torre del Greco, 15 Maggio 2020

DOCENTE
Anna De Luca

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof./ssa De Luca Anna

CLASSE: V SEZ B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VB IPSEOA, per caratteristiche cognitive e comportamentali, risulta abbastanza omogenea. Dopo le prime perplessità dovute al cambio docente all'ultimo anno del corso di studi, gli alunni si sono poi mostrati aperti e disponibili al dialogo educativo mostrando curiosità ed entusiasmo. Il rapporto di fiducia e collaborazione creatosi ha permesso di conseguire soddisfacenti livelli di conoscenza evidenziando le potenzialità di base di ciascuno. Il clima positivo instauratosi ha permesso di svolgere il programma nelle sue parti essenziali con il giusto grado di approfondimento

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Individuare le connessioni tra la storia e la scienza l'economia e la tecnologia, analizzandone l'evoluzione nei vari contesti	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.	La storia italiana, europea e internazionale tra il sec.XIX ed il sec.XX

Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono i fenomeni storici, sociali e culturali	Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici anche in un contesto internazionale, individuando nessi con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali	La storia politica ed economica, sociale e culturale, ma anche scientifica e tecnica
Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali	Individuare i rapporti fra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali	Strumenti della ricerca e della divulgazione storica: vari tipi di fonte, cartine geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici, manuali, testi divulgativi multimediali, siti web
Approfondire i nessi fra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare	Analizzare cause e conseguenze degli avvenimenti storici in un'ottica sincronica e diacronica	Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale ed artistico
Approfondire i nessi fra il passato e il presente ,in una prospettiva interdisciplinare	Potenziare l'uso del linguaggio specifico	Categorie e metodi della ricerca storica: analisi di fonti, modelli interpretativi, periodizzazione
Conoscere i valori alla base della Costituzione e modellare su questa il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale	Approfondire l'interpretazione delle fonti documentarie e narrative	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 “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>

Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	x	Lavori di ricerca	x
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	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	x
Testi scelti	x
Lim	x
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	x
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
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	<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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	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	<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

- L'Italia industrializzata e imperialista
- L'età giolittiana; la conquista della Libia
- L'Europa verso la guerra: la Triplice Intesa e la Triplice Alleanza
- Neutralismo e interventismo in Italia
- La prima guerra mondiale: il Patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia
- Conferenza di Parigi: W. Wilson e il documento dei 14 punti
- Il Trattato di Versailles
- La rivoluzione russa: fine dello zarismo e nascita dei Soviet
- Lenin e il "comunismo di guerra"
- Stalin e la nascita dell'URSS
- La marcia su Roma e l'avvento del fascismo
- La nascita del "regime" e le "Leggi fascistissime"
- 1929: la prima crisi globale e le ripercussioni in Europa
- Avvento del nazismo in Germania
- La seconda guerra mondiale: cause e conseguenze
- Caduta del fascismo; la Liberazione
- La conferenza di Yalta e il Piano Marshall
- Il mondo diviso in due blocchi: la guerra fredda

Torre del Greco, 15 Maggio 2020

DOCENTE

Anna De Luca

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Lingua inglese

DOCENTE: Prof./ssa Ruggiero Anna

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

Ho ereditato la classe dall'anno precedente, pertanto, ho una prospettiva abbastanza chiara delle dinamiche interne del gruppo in sé e del valore della stessa. Il gruppo classe è composto da 21 alunni. Come frequentemente accade, il gruppo classe ha caratteristiche eterogenee in relazione all'impegno profuso, alla partecipazione alle attività didattiche e alla frequenza scolastica, nonché al bagaglio culturale maturato soprattutto in relazione alle abilità, conoscenze e competenze. Una buona parte della classe non si è adeguatamente impegnata, sia nella prima fase dell'anno scolastico, sia nella seconda che ha visto cambiare le modalità delle lezioni a causa dell'emergenza COVID-19, la quale, ha previsto una didattica a distanza (DAD), basata su video-lezioni e consegne su piattaforme digitali (Meet e Classroom) , eludendo spesso le consegne e rifiutandosi di sottoporsi alle verifiche orali. Solo un esiguo numero di alunni ha lavorato e partecipato alle attività sincrone ed asincrone con doveroso impegno. Adesso, in questa ultima fase di avvicinamento agli Esami di Stato, sembra esserci stata una certa rinascita dell'interesse, soprattutto da parte di coloro che lo avevano manifestato solo saltuariamente. Gli alunni sempre partecipativi e volenterosi hanno raggiunto invece un livello di preparazione discreto. Il restante gruppo classe, maggioritario, ha manifestato ancora difficoltà nella rielaborazione di contenuti e nella produzione orale e scritta, rimanendo ancora a livelli mediocri, anche durante lo svolgimento delle lezioni in DAD.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Comprendere conversazioni o brani orali relativi al settore economico e aziendale, nonché comprenderne il significato in modo globale.</p> <p>Interagire con un interlocutore in lingua spagnola su argomenti legati al settore economico e aziendale in dialoghi orali semplici con registro, lessico e fraseologia adeguati; utilizzare i vari campi lessicali specifici del settore e i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>Conoscere e saper riferire aspetti culturali ed economici spagnoli e ispanoamericani</p> <p>Leggere, comprendere e riutilizzare in modo semplice testi descrittivi, informativi, multimediali e pubblicitari quali dépliant e messaggi pubblicitari.</p> <p>Individuare e saper utilizzare le moderne forme di comunicazione, con particolare riguardo agli strumenti della comunicazione in rete.</p> <p>Conoscere le imprese e le relazioni tra esse.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione, con particolare riguardo agli strumenti della comunicazione in rete.</p>	<p>Saper rispondere a una domanda di lavoro e saper sostenere un colloquio di lavoro.</p> <p>Conoscere e saper descrivere l'organigramma di un'azienda; Conoscere aspetti politici e sociali della Spagna.</p> <p>Saper promuovere un prodotto</p> <p>Conoscere il marketing</p> <p>Saper analizzare una pubblicità.</p> <p>Conoscere le relazioni commerciali.</p> <p>Saper chiedere informazioni su un prodotto.</p> <p>Conoscere e saper gestire la compravendita.</p> <p>Conoscere il mondo della Borsa.</p> <p>Saper gestire e rispondere alle lamentele di un cliente.</p> <p>Conoscere i prodotti bancari.</p> <p>Riconoscere le azioni umane mirate e finalizzare ad obiettivi di sostenibilità e salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>El marketing: productos y precios; La publicidad;</p> <p>Las subordinadas de relativo; El comercio y la distribución; La franquicia;</p> <p>El comercio por internet; El comercio justo.</p> <p>Subordinadas causales y finales. La forma pasiva , pasiva refleja, forma impersonal</p> <p>Vender un producto;</p> <p>La negociación;</p> <p>Los indefinidos;</p> <p>El comercio y la distribución, Las cámaras de Comercio, las aduanas, la Bolsa;</p> <p>El Banco Mundial;</p> <p>El Fondo Monetario Internacional;</p> <p>La carta de reclamación;</p> <p>Los seguros;</p> <p>La carta de respuesta a una reclamación;</p> <p>Las subordinadas concesivas;</p> <p>El uso del futuro y del condicional para expresar probabilidad o suposición;</p> <p>La atención al cliente; los derechos del consumidor;</p> <p>El mundo de los Bancos y de las Cajas de Ahorro;bancos on line;</p> <p>Reclamar pagos.</p> <p>La carta de cobro;</p> <p>El aviso de vencimiento;</p> <p>Agenda 2030: los objetivos del Desarrollo Sostenible</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	x
Lavori di gruppo	x	Lezione guidata/ partecipata	•
Peer Education	•	Lavori di ricerca	
Didattica laboratoriale	•	Classe capovolta	•
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	Learning by doing	x
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	•	Storytelling	•
Videolezioni	x	Ricerca-azione	•
Interative learning	•	Project Based Learning	•
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	•
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	•
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	•
Classi virtuali	•
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	•
Test strutturati e /o semi strutturati	•	Mappe	•
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	x
Domande flash	•	Testi scritti di varie tipologie	•

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	•	Analisi del testo	•
Realizzazione di PPT	•	Relazioni scritte	•
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x
Prove grafiche	•	Commenting	•
Quesiti a risposta aperta	•	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	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	•		•
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

<p>El marketing: productos y precios; La publicidad; Las subordinadas de relativo; El comercio y la distribución; La franquicia; El comercio por internet; El comercio justo. Subordinadas causales y finales. La forma pasiva , pasiva refleja, forma impersonal</p>	<p>Vender un producto; La negociación; Los indefinidos; El comercio y la distribución, Las cámaras de Comercio, las aduanas, la Bolsa; El Banco Mundial; El Fondo Monetario Internacional;</p> <p>La carta de reclamación; Los seguros; La carta de respuesta a una reclamación; Las subordinadas concesivas; El uso del futuro y del condicional para expresar probabilidad o suposición; La atención al cliente; los derechos del consumidor; El mundo de los Bancos y de las Cajas de Ahorro;bancos on line; Reclamar pagos. La carta de cobro; El aviso de vencimiento; Agenda 2030: los objetivos del Desarrollo Sostenible</p>
---	---

Torre del Greco, 25 Maggio 2020

Docente
 Prof.ssa Ruggiero Anna

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof. Matteoni Mirko

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe pur essendo numerosa si presenta piuttosto omogenea sotto il profilo comportamentale e cognitivo. Dopo le prime difficoltà dovute al cambio docente all'ultimo anno del corso di studi, gli alunni si sono mostrati nel complesso aperti al dialogo educativo. Sono stati costantemente stimolati nella didattica ed hanno risposto nella maggior parte dei casi con interesse, ma non sono mancati momenti di difficoltà per quanto concerne l'aspetto didattico dovuti anche a lacune pregresse. Il clima creatosi ha permesso di svolgere senza particolari problemi il programma. I discenti, pur vivendo il difficile momento causato dall'emergenza del Covid-19, hanno dimostrato nel complesso responsabilità ed impegno anche durante la didattica a distanza seppur con qualche difficoltà.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico; - Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio; - Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia; - Indicare i possibili metodi di prevenzione delle 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicurezza nella filiera alimentare; - Microrganismi e tipi di contaminazioni; - Fattori di crescita microbica; - Tossinfezioni, intossicazioni ed infezioni batteriche; - Tossinfezioni da muffe; - Altre malattie da protozoi e

	contaminazioni biologiche;	metazoi
<ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere ed analizzare comportamenti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti; - Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti; - Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare; - Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalle etichette alimentari; 	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene degli ambienti di lavoro; - Igiene del personale; - Sistema HACCP e criteri di applicazione; - Qualità alimentare; - Etichettatura dei prodotti alimentari; - Sistema di tracciabilità e rintracciabilità;
<ul style="list-style-type: none"> - Saper indicare le tecniche di conservazione più adeguate per ogni tipo di alimento; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le proprie abitudini alimentari; -Riconoscere l'origine di un determinato alimento e saperlo classificare secondo un criterio nutrizionistico; - Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare correttamente il fabbisogno energetico di un individuo; -Saper suddividere la ripartizione equilibrata dei macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo; - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; - Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce d'età; - Elaborare una dieta adatta per una determinata attività sportiva; 	<ul style="list-style-type: none"> - Bioenergetica; - Fabbisogno energetico di un organismo; - LARN e dieta equilibrata per un individuo sano; - Linee guida per una sana alimentazione; - La piramide alimentare e la dieta mediterranea; - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; - L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (gravidanza, infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età); - L'alimentazione nello sport; - Tipologie dietetiche;
-Controllare e utilizzare gli	- Essere in grado di utilizzare	- Disturbi del comportamento

<p>alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>-Assumere comportamenti responsabili circa il modo di alimentarsi;</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</p>	<p>adeguatamente il linguaggio specifico;</p> <p>- Individuare le proprie abitudini alimentari;</p> <p>-Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari;</p> <p>- Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare correttamente il fabbisogno energetico di un individuo;</p> <p>-Saper suddividere la ripartizione equilibrata dei macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo;</p> <p>- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;</p>	<p>alimentare: anoressia e bulimia;</p> <p>- Alimentazione e cancro;</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari e malattie (Obesità, Diabete, Aterosclerosi, consapevole; Ipertensione);</p> <p>- Malnutrizioni da carenze di nutrienti;</p> <p>- Malattie dell'apparato digerente;</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	X
Lavori di gruppo	X	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)	X	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	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)	X
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	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	x
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	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	x		<input type="checkbox"/>

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

- 1.1 Sicurezza nella filiera alimentare
- 1.2 Tipi di contaminazione
- 1.3 Principali malattie da contaminazione biologica

SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- 2.1 Generalità
- 2.2 Il sistema HACCP
- 2.3 Qualità degli alimenti
- 2.4 Etichettatura dei prodotti alimentari

ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

- 1.1 Alimentazione equilibrata
- 1.2 L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche
- 1.3 - Tipologie dietetiche

DIETA IN DETERMINATE CONDIZIONI PATOLOGICHE

- 2.1 Patologie legate all'alimentazione
- 2.2 Alimentazione e cancro
- 2.3 Disturbi del comportamento alimentare
- 2.4 Malnutrizioni da carenze di nutrienti
- 2.5 Malattie dell'apparato digerente
- 2.6 Allergie ed intolleranze alimentari

Torre del Greco, 25 Maggio 2020

DOCENTE

Prof. Matteoni Mirko

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Francese

DOCENTE: _Prof./ssa Rossana Pepe

CLASSE: V SEZ.B IND IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe si è dimostrato, sin dall'inizio dell'anno, poco collaborativo e poco motivato allo studio. Si sono dovute esercitare continue sollecitazioni per poter coinvolgere gli studenti alle argomentazioni presentate nonché a rielaborare autonomamente, sia in classe che a casa, i contenuti programmati. Durante l'anno scolastico, alcuni alunni, si sono mostrati discontinui nell'interesse e nella partecipazione dimostrando poca propensione allo studio. A fronte di questa situazione è stato effettuato all'inizio un intervento teso a colmare le lacune relative agli argomenti di base mediante dei richiami degli stessi, necessari per mettere in grado gli studenti di poter accedere agli argomenti successivi. Agli studenti, oltre alle spiegazioni degli argomenti, sono state fornite, per ogni lezione, una serie di domande scritte volte ad indurre gli studenti alla ricerca delle nozioni, delle logiche e dei collegamenti più importanti per ogni argomento di ogni capitolo. Oltre alle interrogazioni orali periodiche sollecitate dal docente, per facilitare l'apprendimento, è stata data agli studenti la possibilità di proporsi per verifiche orali su argomenti corrispondenti a singoli capitoli del libro di testo, possibilità sfruttata in modo molto limitato da un numero modesto di studenti. La maggior parte della classe però, anche se con molti limiti pregressi, ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo sufficiente altri invece hanno raggiunto gli obiettivi programmati in modo molto faticoso.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare il linguaggio settoriale per agire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>-Individuare e utilizzare gli strumenti <i>essenziali</i> di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali.</p> <p>-Comprendere le idee <i>principali</i> in testi scritti/orali.</p> <p>-Produrre <i>brevi</i> testi scritti/orali di <i>sufficiente</i>/buona comprensibilità riguardanti esperienze e situazioni relative al settore della ristorazione.</p>	<p>-Riconoscere le varie tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>-Identificare i vari tipi di cottura in relazione al gusto e al beneficio dietetico.</p> <p>-Usare il lessico specifico per ogni tipo di cottura.</p> <p>-Descrivere il significato di HACCP in relazione ai rischi e pericoli per la sicurezza alimentare.</p> <p>-Conoscere le regole d'igiene e di sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali</p> <p>-Come riconoscere un prodotto di qualità</p> <p>-Conoscere le caratteristiche <i>essenziali</i> dei prodotti biologici</p> <p>-Saper cosa significa il termine OGM.</p> <p>-Conoscere il lessico inerente le diete.</p> <p>-Riconoscere le varie tipologie di diete.</p> <p>Conoscere le caratteristiche per diventare un cuoco, un barman, cameriere, sommelier o direttore della ristorazione.</p> <p>-Compilare un CV</p> <p>-Saper esporre le proprie esperienze lavorative effettuate durante gli stages scolastici.</p>	<p>Utilizzo del lessico tipico della ristorazione in Francia.</p> <p>-Il settore alberghiero</p> <p>-La ristorazione commerciale</p> <p>Le tecniche fisiche di conservazione degli alimenti.</p> <p>-Le tecniche chimiche di conservazione degli alimenti (Fotocopia).</p> <p>-Gli additivi</p> <p>-Le cotture dietetiche</p> <p>-Grammatica: Il comparativo</p> <p>- Il participio presente</p> <p>L'HACCP e la regola delle 5M</p> <p>- I rischi e le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti.</p> <p>I marchi</p> <p>L'agricoltura biologica e sostenibile</p> <p>-Gli OGM.</p> <p>Grammatica: Il congiuntivo e la frase ipotetica.</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>La dieta vegana e vegetariana</p> <p>La dieta macrobiotica</p> <p>Il crudismo</p> <p>Grammatica: il discorso indiretto .</p> <p>- Le CV</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	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	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	X
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	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
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	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	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
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	<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	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	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

<p>De la fourche à la fourchette Les pyramides alimentaires Le régime méditerranéen Le mouvement Slow food La filière alimentaire</p>
<p>Le lait La chaîne du froid Le système HACCP La traçabilité des aliments Les dangers chimiques, physiques et biologiques Situer les actions dans le temps</p> <p>Conservation des aliments Les modifications organoleptiques des aliments La conservation par séchage Les méthodes de conservation par la chaleur Les techniques de cuisson Les méthodes de conservation par le froid Les aliments à ne pas congeler Bactéries et virus Les aliments à risque Les contaminations Les règles du stockage Les épices Se plaindre dans un restaurant/gérer la plainte Les pronoms relatifs</p>

Verbes: mettre, vendre, faire

Les plaisirs de la table

Le TCA

L'obésité

L'anorexie

La boulimie

Les corps gras

Alimentation et sport

Le bio

Ecrire son Curriculum Vitae

Percorsi pluridisciplinari

Dieta mediterranea

Globalizzazione

Sicurezza sul lavoro

Il territorio

Torre del Greco, 25 Maggio 2020

DOCENTE

Prof.ssa Rossana Pepe

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: _Prof./ssa LUCIA GIANNINI

CLASSE: V SEZ B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 21 alunni di cui 4 femmine e 17 maschi. Nel gruppo sono presenti un alunno BES (ai sensi della L. 104 art.3 comma 1), due alunni DSA (BES ai sensi della L. 170/2010) e un alunno altri BES (ai sensi della C.M. n.8 del 06/03/2013). L'alunno BES ha usufruito di un piano educativo individuale, con obiettivi conformi ai programmi curriculari dell'ordinamento di studi della classe ai sensi dell'art.15. comma 3 del O.M. del 21/05/2001, mentre gli alunni DSA e l'alunno altri BES hanno usufruito di un piano didattico personalizzato (PDP) con una programmazione riferita agli obiettivi della classe e con l'uso di strumenti dispensativi e compensativi come previsto dalla normativa vigente. nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando un vivo interesse per la materia ed un atteggiamento decisamente positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità DAD anche se non sempre l'attenzione e la partecipazione alle lezioni/videolezioni, per alcuni alunni siano state costanti, per le assenze registrate.

La maggior parte di essi hanno lavorato con ottime motivazioni, altri, invece, si sono rivelate meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole.

Apprezzabili sono risultati i progressi rispetto ai livelli di partenza, favoriti anche da un clima di serena collaborazione instauratesi nel gruppo. Le capacità motorie, rilevate nella prima parte dell'anno scolastico fino alla sospensione dell'attività didattica in presenza risultano di buon livello, per la maggior parte di essi grazie anche a una preparazione di base che ha consentito loro di raggiungere risultati positivi nelle varie prove in cui si sono cimentate. Nel corso della seconda parte dell'anno scolastico in merito alla sospensione didattica disposta con D.L. del 18/03/2020 in considerazione della situazione dell'emergenza createsi, al di là delle competenze da acquisire, si rileva un rallentamento iniziale e adattamento alla DAD con rimodulazione della metodologia, dei materiali e strumenti utilizzati. Anche, in riferimento, a questa attuazione, il profitto per gran parte di loro può ritenersi ottimo.

La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità a lavorare con impegno non solo durante le lezioni in presenza anche in modalità a distanza dell'incremento anche minimo delle proprie capacità, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti per le attività motorie. La risposta della classe è stata per lo più positiva anche a livello teorico in merito trattati argomenti a discapito delle lezioni pratiche.

Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medio alto con sfioramento di alcuni alunni a livello alto.

<u>OBIETTIVI DISCIPLINARI</u>		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere gli elementi fisiologici, psicologici e motori comuni alle diverse discipline sportive. Acquisire nozioni del sistema cardio-respiratorio legate all'allenamento	Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio (riscaldamento) in funzione dell'attività che verrà svolta. Trasferire tecniche di allenamento adattandole alle esigenze cardiache e respiratorie.	Conoscere le potenzialità del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche del sistema cardio-respiratorio. Conoscere la teoria e metodologia dell'allenamento sportivo.
Muoversi in modo adeguato alle varie situazioni motorie	Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse e/o non	Conoscenze adeguate come risposte in situazioni

<p>per migliorare l'efficacia della propria azione motoria.</p> <p>Riconoscere limiti, potenzialità e possibili evoluzioni del proprio vissuto scolastico.</p> <p>Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti.</p>	<p>conosciute.</p> <p>Cogliere gli elementi che rendono efficace una risposta motoria.</p> <p>Organizzare percorsi motori e sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati.</p>	<p>complesse e/o non conosciute.</p> <p>Conoscenza di percorsi motori e sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati.</p> <p>Conoscere spazi operativi, strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi.</p>
<p>Utilizzare strategie di gioco adeguate e dare il proprio contributo nelle attività di gruppo/squadra.</p> <p>Acquisire le norme di regolamento sportivo di alcuni sport individuali e di squadra. Conoscere le sanzioni disciplinari nell'ambito sportivo.</p>	<p>Trasferire e ricostruire tecniche, strategie, 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>	<p>Stabilire corretti rapporti interpersonali e rispettare il codice del fair play.</p> <p>Conoscenza dei fondamentali, della tecnica e dei regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra affrontati.</p>
<p>Acquisire la consapevolezza delle sostanze dopanti e degli effetti che producono sull'organismo.</p> <p>Acquisire le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi alimentari per un corretto stile di vita.</p>	<p>Riconoscere e cogliere relazioni tra il doping e il mondo sportivo contemporaneo.</p> <p>Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti, al primo soccorso ed ai principi alimentari per un corretto stile di vita.</p>	<p>Conoscere gli elementi fondamentali dell'alimentazione, di prevenzione infortuni e traumi da sport e del primo soccorso.</p> <p>Conoscere gli effetti e i danni che provocano le sostanze dopanti.</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	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input 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"/>
Letture 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 type="checkbox"/>	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 checked="" type="checkbox"/>

Link e/o video sul web	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare) Libro di testo “ PIU' MOVIMENTO SLIM” Appunti Fotocopie Attrezzi sportivi (palloni dei vari sports, tappetini, corde, tavoli da ping pong,) LIM	

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 pratiche motorie fino alla sospensione didattica in classe/palestra.	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input 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 checked="" type="checkbox"/>
Domande flash	<input checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di	<input type="checkbox"/>

		varie tipologie	
Altro (specificare)			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica fino alla sospensione della didattica in classe/palestra.	<input checked="" type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/>
Verifica orale breve	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input checked="" type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti
<p>Programma svolto nel 1° Quadrimestre fino alla sospensione dell'attività didattica in classe/palestra Esercizi per migliorare le capacità condizionali e coordinative.</p>

Esercizi di mobilitazione, tonificazione, coordinazione.
Esercizi di potenziamento aerobico e muscolare.
Esercizi a corpo libero e con attrezzi con particolare attenzione ad un'esecuzione fisiologicamente corretta.
Potenziamento fisiologico delle qualità motorie.
Sicurezza in palestra, scuola e spazi aperti.
Sport di squadra: fondamentali tecnici, arbitraggio, tattica di Calcio a 5, pallavolo e tennistavolo.
Conoscenze e Regolamenti Sportivi di diverse discipline sportive.
Apparato cardio-circolatorio.
Fumo e salute psicofisica.
Programma svolto in modalità DAD
Sport e l'emergenza dal COVID-19
Progressioni a corpo libero con e/o senza attrezzi autoprodotti (Consigliati video, link, scheda di allenamento).
Circuito / percorso a stazioni.
Tecniche e principi metodologici dell'allenamento.
Pronto soccorso: Modalità d'intervento in caso di infortuni.
L'importanza di una corretta alimentazione. L'alimentazione nello sport.
Attività in ambiente naturale.
Doping: Droghe e Alcol
Gli effetti e danni che provocano sull'organismo. Prevenzione tra gli adolescenti.

Torre del Greco, 15 Maggio 2020

DOCENTE

Lucia Giannini

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia

DOCENTE: _Prof. D'Ambrosio Alfonso

CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO Cucina

PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta B-ENOGASTRONOMIA settore CUCINA è costituita da 21 alunni, 17 ragazzi e 4 ragazze.

Sono ragazzi uniti e ben inseriti nel contesto scolastico e nel corso degli anni hanno sviluppato buone capacità relazionali e socio-affettive. Tutti appartengono ad ambienti familiari sani, di media estrazione e trovano nell'istituzione scolastica un importante punto di riferimento formativo e culturale. Alcuni di essi spesso aiutano la famiglia nelle attività lavorative, altri, specie nel fine settimana, svolgono attività lavorativa in ristoranti della zona.

Questo alimenta l'interesse per l'indirizzo di studi scelto e li connota in modo particolare.

Il pendolarismo, l'assenza di stimoli e di strutture adeguate, le problematiche tipiche dell'età giovanile, l'avvicinarsi degli insegnanti nel corso degli anni, hanno indubbiamente condizionato il rendimento scolastico.

Nel corso dell'anno scolastico, i contenuti previsti dalla programmazione sono stati modificati in base alle specifiche esigenze della classe e per l'insorgere della emergenza sanitaria. per tali motivi si è resa necessaria una rimodulazione dei metodi di lavoro e una leggera rimodulazione progettuale. Sul piano comportamentale sono apparsi corretti, talvolta un po' vivaci, ma comunque aperti al dialogo educativo e pronti a recepire le sollecitazioni didattiche e ad accettare le correzioni suggerite dai docenti. Dall'insieme delle verifiche effettuate e dai valori emersi, è possibile individuare tre fasce di livello in rapporto all'interesse, all'impegno, agli stili di apprendimento e alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti:

1. la prima comprende un esiguo gruppo di alunni in possesso di adeguate abilità linguistico-espressive, di capacità logiche e di un metodo di studio abbastanza autonomo, improntato ad un lavoro sistematico, diligente e sicuramente proficuo per pervenire a risultati pienamente soddisfacenti;

2. la seconda fascia comprende la percentuale più numerosa di alunni. Essi hanno evidenziato, livelli di abilità accettabili e un metodo di lavoro non sempre ordinato e diligente. Il sostegno degli insegnanti e le continue sollecitazioni hanno contribuito a far crescere in loro la motivazione e la volontà verso un più adeguato impegno. A fine anno, comunque, essi hanno manifestato conoscenze disciplinari più sicure, abilità più solide e, nel complesso, livelli di competenza sufficienti;

3. Nella terza fascia si collocano alcuni alunni che, sia per scarsa applicazione allo studio domestico, sia per difficoltà nell'organizzazione dei contenuti e nella rielaborazione dei saperi disciplinari, hanno evidenziato, lungo l'intero percorso scolastico, carenze diffuse nella preparazione di base, difficoltà espressive e abilità logico-matematiche incerte. Per essi sono state attivate strategie miranti a stimolare la partecipazione, l'impegno, a far maturare un proficuo metodo di studio; i docenti hanno espletato, all'interno del proprio orario curricolare, attività di recupero e consolidamento. In conseguenza di ciò, a fine anno, alcuni di essi hanno fatto registrare risultati appena sufficienti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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.	riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti	classificazione degli alimenti secondo criteri di qualità. principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
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	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	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
controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo	saper individuare le fasi storiche evolutive delle ricette	caratteristiche organolettiche delle derrate alimentari del

<p>organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>saper recuperare valorizzare e sostenere le biodiversità agroalimentari saper realizzare i piatti con i prodotti del territorio saper individuare le opportunità derivate dai processi di globalizzazione degli alimenti.</p>	<p>territorio principi dei prodotti legati alla biodiversità</p>
<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>conoscere i marchi di qualità per applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità</p>
<p>integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con colleghi.</p>	<p>progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p>	<p>tecniche di catering e banqueting. tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. tecniche per la preparazione e il servizio della cucina</p>
<p>integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con colleghi.</p>	<p>simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p>	<p>tecniche di gestione dell'azienda-ristorativa. Criteri e strumenti per la realizzazione di un piatto</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	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	<input type="checkbox"/>	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 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	<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

I materiali di cottura, la conducibilità termica attraverso vari tipi di materiali: l'alluminio, il ferro, l'acciaio, il rame, la terracotta, il pyrex, la ghisa, il silicone.

La trasmissione del calore, i principali metodi di cottura: cottura per espansione, cottura per concentrazione, cottura mista.

Il menù: la redazione di un menù, il menù alla carta, i menù fissi, i menù per banchetti.

La qualità degli alimenti: le certificazioni di qualità. Denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG), prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), prodotti biologici, presidio Slow Food.

Preparazione di un menù usando prodotti di qualità.

I metodi di conservazione: la classificazione dei metodi di conservazione.

Metodi fisici: basse temperature, alte temperature, sottrazione d'acqua, irraggiamento, sottrazione d'aria

Metodi chimici: marinatura, salagione, salamoia, sciroppo, sott'olio, sott'aceto, in alcool.

Metodo chimico fisico: affumicatura.

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

Allergie e intolleranze alimentari: come si distinguono le allergie dalle intolleranze, gli allergeni, la celiachia, intolleranza al nichel, intolleranza al lattosio.

Le cinque gamme alimentari: prodotti deperibili (1°), prodotti pastorizzati o sterilizzati (2°), prodotti congelati o surgelati (3°), prodotti freschi confezionati pronti all'uso (4°), prodotti cotti conservati (5°).

Il sistema H.A.C.C.P. : la sicurezza alimentare, applicazione pratica di un piano HACCP

Le strutture ricettive e di ristorazione: vari tipi di ristorazione, la ristorazione commerciale, la ristorazione collettiva, il catering.

La scienza in cucina: la cottura a bassa temperatura, la cottura sottovuoto, la sferificazione, la frittura con lo zucchero, l'uso dell'azoto liquido, l'uso del sifone le spume.

Le religioni in cucina: le tradizioni culinarie di alcune religioni, i dogmi e le proibizioni.

L'Ebraismo, l'Islam, l'Induismo.

I grassi in cucina: grassi animali e vegetali, produzione dell'olio evo
Le farine: i vari tipi di farine, l'uso in cucina, la forza della farina (W)
I lieviti: i lieviti chimici, i lieviti biologici. I diversi tipi di lievitazione
La dieta mediterranea: la storia, i prodotti tipici del territorio.
Il food cost: preventivo, consuntivo.

Torre del Greco, 25 Maggio 2020

DOCENTE
D'Ambrosio Alfonso

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. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 21 discenti, di cui: 15 maschi e 6 femmine.

Due allievi sono DSA ed un BES seguito dalle docenti di inclusione.

La maggior parte degli allievi frequentano regolarmente le lezioni, anche con la DAD. Non sempre sono costanti nell'impegno scolastico e svolgono il proprio lavoro in modo poco responsabile.

Gli allievi si presentano con personalità individualiste non sempre inclini a trovare un punto di compromesso per la collaborazione. La disciplina non è sempre di facile gestione, tuttavia non vi sono eventi particolarmente eclatanti. Nel complesso gli allievi seguono con discreto interesse., anche in questo periodo di emergenza, con la DAD.

La classe ha dimostrato interesse discontinuo, ma il suo progresso è comunque da valutarsi positivamente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

		le schede di valutazione
Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici; Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico	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	La cucina di sala; Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala; Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
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.	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.	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
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.	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	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

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	<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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input 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 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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input checked="" type="checkbox"/>	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: MATEMATICA

DOCENTE: _Prof. NICOLA CAPOLONGO

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno scolastico, presentava un livello di preparazione e di conoscenza della materia molto scarso e profondamente lacunoso; circostanza che ha richiesto la ripresa di alcuni argomenti del precedente anno scolastico. Ciò nonostante la classe ha risposto alle attività proposte con interesse abbastanza costante e una apprezzabile partecipazione. In generale, le spiegazioni sono state seguite con attenzione e con una buona disponibilità al lavoro. Nel complesso, nel corso dell'intero anno scolastico, la classe ha fatto rilevare un discreto interesse per la disciplina; i contenuti proposti hanno stimolato la curiosità dei discenti, incoraggiandone l'approccio critico. Bisogna tener presente che la situazione di emergenza che ci ha coinvolti nel secondo quadrimestre ha richiesto la rimodulazione delle metodologie e nuove forme di coordinamento delle azioni, rendendo necessario trascurare alcuni contenuti programmatici per consentire il più proficuo consolidamento degli argomenti già trattati. Una particolare attenzione merita l'atteggiamento dei discenti nella predetta situazione di emergenza; essi hanno manifestato una certa costanza nell'applicazione, non sottraendosi agli impegni e approfondendo energie e tempo nei lavori somministrati. Sulla scorta di queste riflessioni e del profitto individuale disciplinare è possibile delineare un quadro generale che si riassume in tre fasce di livello, ovvero, una fascia alta, una media e una che si ascrive sulla sufficienza.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere situazioni problematiche e fenomeni diversi riconducibili ad uno stesso modello matematico. Utilizzare operazioni funzionali per costruire nuove funzioni e disegnare grafici a partire da funzioni elementari. Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano strumenti matematici tipici del Problem-Solving.	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di funzione i diversi tipi e le loro caratteristiche. Determinare il dominio di una funzione. Calcolare i limiti di una funzione agli estremi del dominio. Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente. Risolvere forme indeterminate di limiti.	Dominio delle funzioni Segno, intersezione e positività delle funzioni Limiti di funzioni Limiti di somma, prodotto e quoziente Forme indeterminate dei limiti Asintoti di una funzione Grafico di una funzione
Utilizzare il linguaggio e metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative. Utilizzare strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Consolidare le capacità logiche di analisi e di sintesi.	Applicare la definizione di derivata. Comprendere il significato analitico e geometrico della derivata di una funzione Riconoscere le derivate di funzioni elementari. Calcolare le derivate di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione Problemi di massimo e di minimo relativi Analizzare concavità e convessità di una funzione Svolgere lo studio completo di una semplice funzione intera e fratta e rappresentarla graficamente.	Derivate fondamentali e regole di derivazione per il calcolo delle derivate. Massimi e minimi relativi, massimi e minimi assoluti
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.	Disequazioni in due incognite e loro sistemi Dominio e derivate parziali delle funzioni in due variabili Ricerca operativa Problemi di ottimizzazione Programmazione lineare (semplici problemi).	Disequazioni e sistemi di disequazioni in due variabili Derivate parziali Ricerca operativa Programmazione lineare.

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 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.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<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 checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Attività asincrone	<input checked="" type="checkbox"/>
Audio lezioni	<input checked="" type="checkbox"/>
Classi virtuali	<input checked="" type="checkbox"/>

Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
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	<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	X
Verifica orale	X	Esposizione orale in	X

breve/ lunga		videoconferenza	
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

<p>Equazioni di II grado - ripasso Equazioni frazionarie Equazioni frazionarie di II grado Le equazioni di secondo grado e la parabola Disequazioni di secondo grado Sistemi di disequazioni di secondo grado Disequazioni fratte Concetto di funzione e rappresentazione grafica Funzioni Dominio delle Funzioni Segno, intersezione e positività delle funzioni Retta e piano cartesiano I limiti di funzione Limiti di una funzione continua e forme indeterminate Limiti fondamentali e teoremi sui limiti Le derivate Derivate fondamentali e regole di derivazione</p>
--

Torre del Greco, 25 Maggio 2020

DOCENTE
 Prof. Nicola Capolongo

Allegato 1

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: Prof./ssa GIORDANO ANNA

CLASSE: V SEZ B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, nella quale sono subentrata in questo anno scolastico, presentava lacune nella preparazione di base, rispetto alle quali si è cercato di intervenire in modo puntuale e costruttivo. Sin dal primo quadrimestre, gli allievi sono stati spronati ad assumere un atteggiamento responsabile, consapevole e collaborativo per migliorare l'impegno nello studio, la partecipazione al dialogo educativo, il rispetto delle consegne e la loro competenza tecnica e comunicativa. La relazione studenti docente è stata buona, si è costruita correttamente. Le regole didattiche sono state condivise e rispettate quasi da tutti. Si è instaurato un dialogo positivo e ognuno di loro, relativamente alle potenzialità individuali ha portato avanti il proprio percorso formativo. Ciascuno si è impegnato ad acquisire, limitatamente alle proprie capacità, motivazioni e potenzialità, gli apprendimenti specifici del percorso di studio. Gli interventi didattici sono stati mirati a far superare le difficoltà che di volta in volta lo studio presentava. Il programma è stato svolto regolarmente, anche se a fatica, a causa del lockdown imposto dalla pandemia. In questa fase di forzato distacco dalle quotidiane dimensioni relazionali è stato importante rimodulare nuove metodologie per rafforzare la relazione didattica tra docente e studente. Da questo punto di vista, è stato fondamentale adottare una prospettiva incoraggiante e cogliere ogni occasione per mettere in evidenza i progressi fatti e l'impegno positivamente espresso. I livelli di conoscenza e competenze raggiunti dagli alunni sono diversificati. Il profitto è buono per gruppo di alunni che ha lavorato con impegno costante, si è applicato con dedizione, serietà e senso di responsabilità e conosce in modo approfondito i temi svolti; per un altro gruppetto la preparazione è più che sufficiente per altri è sufficiente. L'impegno nello studio è stato continuo, puntuale e rigoroso per alcuni, per altri si è concentrato in prossimità delle verifiche scritte e orali.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore Tecniche di marketing turistico Tecniche di web marketing.</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità di settore Individuare fasi e procedure per redigere un business plan di un'impresa ristorativa</p>	<p>Strategie dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario Business plan</p>
<p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico ed applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie</p>	<p>Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e sui luoghi di lavoro; all'igiene alimentare ed alla tracciabilità dei prodotti Norme di tutela della privacy</p>
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi in relazione alla domanda dei mercati e della clientela Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione di servizi e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela del segmento</p>	<p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle tradizioni ed abitudini alimentari Individuare norme e procedure relative provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare i prodotti a km 0 come strumenti di marketing</p>	<p>Abitudini alimentari ed economia del territorio Normativa di settore Prodotti a km 0</p>

enogastronomico		
-----------------	--	--

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 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.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>
Testi scelti	<input 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 checked="" type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

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	<input type="checkbox"/>
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	<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	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	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	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

contenuti

<p>Il mercato turistico internazionale Il mercato turistico nazionale Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Marketing plan La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan Le norme sulla sicurezza del lavoro Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore I contratti delle imprese ricettive: il banqueting e il catering Abitudini alimentari ed economia del territorio I marchi di qualità alimentare</p>
--

Torre del Greco, 26 Maggio 2020

DOCENTE

Prof/ssa Anna Giordano

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. B 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

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>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte</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>

	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 “:

Lezione frontale	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	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	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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>

Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

- 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-bis

Materiali Percorsi Interdisciplinari

ALLEGATO 1 -bis

Materiali Percorsi Interdisciplinari

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO	Italiano: F.T. Marinetti	F.T. Marinetti: “Contro la pastasciutta” da <i>Il Manifesto della cucina futurista</i> P.Neruda: “ <i>Ode al pomodoro</i> ”
DIETA MEDITERRANEA	Storia: : La Prima Guerra Mondiale	La grande epidemia del 1918
	Sc. Alimenti: La Dieta Mediterranea ed i benefici sull’organismo	La piramide alimentare
	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: I prodotti tipici del Cilento	I marchi di qualità, i prodotti D.O.P. , I.G.T. , i prodotti a Km 0, i prodotti Bio
	Francese	La santé à table
	Sc. Motorie e sportive	Alimentazione e lo sport, la piramide alimentare, salute e benessere
	Lab. Enogastronomia sett. sala	Il flambagè, Lavorare alla lampada, Esempi di ricette La cucina fredda di sala
	Matematica	La Statistica: Indagine statistica e l’Indice di Massa Corporea (IMC)
	Inglese	Food pyramid and food groups
	D.T.A.: Dieta Mediterranea e sostenibilità ambientale	A. Angelieri:”Dieta Mediterranea: un modello per salvaguardare il pianeta” FBCFN: “Eating Planet. Cibo e Sostenibilità: Costruire il nostro pianeta”
	TITOLO	Italiano: F.T. Marinetti, Pirandello, Svevo
GLOBALIZZAZIONE	Storia: La rivoluzione informatica	” Il villaggio globale”, i mezzi di comunicazione moderni, internet
	Sc. Alimenti: La qualità degli alimenti, la tracciabilità e rintracciabilità	Filiera alimentare
	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: La cucina etnica, la	I cambiamenti nel modo di stare a tavola nelle diverse

	cucina molecolare, la cucina fusion	epoche storiche
	Francese	Le régime méditerranéen
	Sc. Motorie e sportive	La globalizzazione e l'evento sportivo
	Lab. Enogastronomia sett. sala	L'enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del mondo: L'enografia; L'enografia italiana; L'enografia europea; L'enografia extraeuropea
	Inglese	Hunger and malnutrition Paking action against hunger The Zero Hunger Challenge
	D.T.A.: La globalizzazione economica	M.A.Perito: "Globalizzazione, qualità e standard di certificazione"
TITOLO	Italiano: G. Verga;	G. Verga: Rosso Malpelo
SICUREZZA	Storia: Le armi della guerra moderna	La Prima guerra mondiale
	Sc. Alimenti: H.A.C.C.P. Sicurezza sul posto di lavoro	Manuale HACCP
	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: H.A.C.C.P. Sicurezza sul posto di lavoro	Le buone pratiche di lavoro di un addetto alla manipolazione degli alimenti
	Francese	Bactéries et virus
	Sc. Motorie e sportive	Sicurezza in palestra, Regolamento palestra
	Lab. Enogastronomia sett. sala	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,
	Matematica	Le probabilità: il calcolo delle probabilità e la teoria dei giochi
	Inglese	Food- safety legislation The HACCP system
	D.T.A.: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro	Cliclavoro: "La sicurezza sul lavoro" Sito MINISTERO DEL LAVORO Sito INAIL
TITOLO	Italiano: Montale e il caffè	Montale e il Gabinetto

IL TERRITORIO	letterario E. De Filippo e la cucina napoletana	Vieusseux di Firenze E. De Filippo: “ ‘O rrau” dal libro “ Si cucine cumme vogl’i” La cucina povera di Eduardo
	Storia: Anni ’50 il miracolo economico	La ricostruzione nel dopoguerra
	Sc. Alimenti: Le certificazioni D.O.P. I.G.P. e i prodotti bio	Marchio Bio
	Lab. Enogastronomia sett. Cucina: Le eccellenze enogastronomiche italiane	I marchi di qualità, come si possono ottenere secondo la legislazione Europea
	Francese	Slow food
	Sc.Motorie e sportive	Attività in ambiente naturale
	Lab. Enogastronomia sett. sala	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
	Inglese	Slow food and Zero Km food
	D.T.A.: Il territorio e lo sviluppo delle economie	A. Clementini “ Territorio: una risorsa per lo sviluppo”

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

I Pei originali sono custoditi nei fascicoli personali degli alunni agli atti della scuola.

ALLEGATO 3

Grigli di valutazione

Prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio	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	

tecnico e/o di			
settore, anche in lingua straniera	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			