



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

IST. D'ISTRUZ. SUPERIORE I.P.S.S.E.O.A.-I.P.S.S. "DE LILLA"

CON SEZIONI ASSOCIATE: BARF07301A-CONVERSANO; BARH07301T-POLIGNANO

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel. 080 4241677

Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

TEL./FAX 080 4241677 C.M. BAIS07300N C.F. 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio UFSLVQ



Prot. n. 3360/04 del 29/05/2020

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 9 del O.M. n. 10 del 16-05-2020)

IPSSEO A “ D. MODUGNO” POLIGNANO A MARE

Classe Quinta Sez. BSAA

DIRIGENTE: Prof.ssa MARGHERITA MANGHISI

Coordinatore: Prof. Giuseppe Avella

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto vuole essere un punto di riferimento per la costruzione di professionalità capaci di rispondere alle richieste presenti e future del mondo del lavoro alla luce dei cambiamenti sociali, economici e normativi. Si prefigge di porre al centro di tutte le sue attività l'esigenza di formare professionalità complesse e al tempo stesso flessibili, in cui si coniugano perfettamente sapere, saper fare e saper essere. La formazione civica dello studente è parte integrante del percorso professionalizzante ed è perseguita anche attraverso il rispetto di codici comportamentali e procedurali previsti nelle prassi professionali sui luoghi di lavoro.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo,

viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Profilo dell'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

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

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: “***Enogastronomia***”, “***Servizi di sala e di vendita***” e “***Accoglienza turistica***”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

Nell'articolazione “***Servizi di sala e di vendita***”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione

e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

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

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

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

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

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

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno			
Discipline AREA COMUNE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie E Sportive	2	2	2
Religione Cattolica / Attività Alternativa	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15

<p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio Accoglienza (in presenza con ITP) - Laboratorio Sala e Vendita (in presenza con ITP) 	<p>4 (1)</p> <p>4 (1)</p>	<p>2</p> <p>3 (1)</p>	<p>2</p> <p>3</p>
<p>Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio Accoglienza - Laboratorio Sala e Vendita 	<p>4</p> <p>4</p>	<p>6</p> <p>5</p>	<p>6</p> <p>5</p>
<p>Lingua straniera (Francese):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio Accoglienza - Laboratorio Sala e Vendita 	<p>3</p> <p>3</p>	<p>3</p> <p>3</p>	<p>3</p> <p>3</p>
<p>Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica</p>	<p>6</p>	<p>4</p>	<p>4</p>
<p>Laboratorio Servizi Sala e Vendita</p>	<p>6</p>	<p>4</p>	<p>4</p>
<p>Laboratorio Cucina Servizi Sala e Vendita</p>	<p>==</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Tecniche delle Comunicazioni Servizi Accoglienza</p>	<p>==</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Totale ore area di indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servizi Accoglienza - Servizi Sala e Vendita 	<p>17</p> <p>17</p>	<p>17</p> <p>17</p>	<p>17</p> <p>17</p>

TOTALE	32	32	32
--------	----	----	----

PROFILO DELLA CLASSE

BREVE STORIA DELLA CLASSE

La classe è formata da 23 (ventitre) alunni di cui 14 (quattordici) studenti e 9 (nove) studentesse, provenienti dalla IV BSAA di codesto Istituto, fatta eccezione per un'alunna che proviene dall'Istituto Alberghiero "Sandro Pertini" – Brindisi, e uno studente arrivato nel mese di dicembre 2019, proveniente dall'IPSSAR G. Matteotti. Tre studenti provengono da Mola, sette da Polignano, dodici da Monopoli, uno da Castellana Grotte. Sono presenti due alunni disabili e due alunni BES per i quali è stato predisposto il PDP, con interventi didattico-educativi tesi a facilitare la partecipazione e l'apprendimento. (vedi Allegati N°2-3).

La classe è Articolata in due indirizzi: n. 9 (nove) alunni dell'indirizzo " **SERVIZI di sala e di vendita** " e n. 14 (quattordici) alunni dell'indirizzo di " **Accoglienza turistica** ".

SITUAZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO

Il clima della classe non può considerarsi soddisfacente, poiché un gruppo ristretto di alunni non è in grado di mantenere la giusta attenzione e concentrazione, soprattutto nelle ore di area comune, e dal punto di vista comportamentale non tutti gli studenti hanno dimostrato di saper controllare l'esuberanza che li caratterizza.

Fatta eccezione per le materie di indirizzo, quasi tutti gli alunni dimostrano un basso livello con lacune di base non colmate, a causa di un impegno superficiale, scarsa motivazione allo studio e un'inadeguata e labile attenzione durante le lezioni.

L'interesse e la partecipazione nelle attività didattiche non sempre sono state adeguate per la maggior parte degli studenti.

Composizione della classe: ALUNNI

(vedi Allegato N°1)

Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
ITALIANO E STORIA	VENNERI	PIERANGELA
INGLESE	L'ABBATE	AIDA MARIA
FRANCESE (Laboratorio Accoglienza)	GARRISI	MARISTELLA
FRANCESE (Laboratorio Sala e Vendita)	GAUDIO	MIRIAM RAFFAELLA
MATEMATICA	MASTROROSA	MARIA
SERVIZI DI ACCOGLIENZA	SALICATI	IGNAZIO
SERVIZI DI SALA E VENDITA	GILIBERTI	DOMENICO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Laboratorio Accoglienza)	PERNIOLA	MARIAFRANCA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Laboratorio Sala e Vendita)	PINTO	ROSA

LABORATORIO DI CUCINA (Laboratorio Sala e Vendita)	GIULIANI	BATTISTA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Laboratorio Accoglienza)	AVELLA	GIUSEPPE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Laboratorio Sala e Vendita)	FURIO	GIANNI
TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI (Laboratorio di Accoglienza)	MASSARA	MARIA
SCIENZE MOTORIE	MITROTTI	MARIA GIOVANNA
RELIGIONE	LIPPO	CARLA
DOCENTE DI SOSTEGNO	GIAMPIETRO	DOMENICO
DOCENTE DI SOSTEGNO	LATORRE	AMELIA

Variazione del consiglio di classe nel triennio: componente docente

DISCIPLINA	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
ITALIANO/STORIA	MINARDI E.	COLAPINTO Rosa	VENNERI Pierangela

INGLESE	DELFINI Mariantonella	D'AMBROSIO Roberta	L'ABBATE Aida Maria
FRANCESE (Laboratorio Accoglienza)	GARRISI Maristella	GARRISI Maristella	GARRISI Maristella
FRANCESE (Laboratorio Sala e Vendita)	CORNETTA Stefania	GAUDIO Miriam Raffaella	GAUDIO Miriam Raffaella
MATEMATICA	LENOCI Vito Nicola	LENOCI Vito Nicola	MASTRO ROSA Maria
SERVIZI DI ACCOGLIENZA	STOPPA N.	MASTROCHIRICO Giuseppe	SALICATI Ignazio
SERVIZI DI SALA E VENDITA	SASSO Achille	SASSO Achille	GILIBERTI Domenico
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Laboratorio Accoglienza)	PERNIOLA Mariafranca	PERNIOLA Mariafranca	PERNIOLA Mariafranca
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Laboratorio Sala e Vendita)	PINTO Rosa	PINTO Rosa	PINTO Rosa
LABORATORIO DI CUCINA (Laboratorio Sala e Vendita)	=====	PELLICO Giuseppe	GIULIANI Battista
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Laboratorio Accoglienza)	LOCAPUTO Fabio	LOCAPUTO Fabio	AVELLA Giuseppe
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Laboratorio Sala e Vendita)	TULLO Luigi	FURIO Gianni	FURIO Gianni

TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI (Laboratorio di Accoglienza)	=====	MASSARA Maria Rosa	MASSARA Maria Rosa
SCIENZE MOTORIE	GAMMINO V.	LONGANO Anna	MTROTTI Maria Giovanna
RELIGIONE	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola	LIPPO Carla
DOCENTE DI SOSTEGNO	GIAMPIETRO Domenico	GIAMPIETRO Domenico	GIAMPIETRO Domenico
DOCENTE DI SOSTEGNO	GIROLAMO Antonella	LATORRE Amelia	LATORRE Amelia

Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2017/2018	26	0	0	24
2018/2019	26	0	0	22
2019/2020	22	1	0	23

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

Revisione della programmazione iniziale al fine di rimodulare gli obiettivi formativi sulla base delle nuove esigenze (Nota Miur 388 del 17 marzo 2020)

In considerazione dell'eccezionalità dei tempi e della situazione di emergenza COVID 19 che si è verificata a partire dal 5 marzo 2020, si è reso necessario apportare modifiche e integrazioni alla programmazione didattica iniziale.

L'attività didattica ha richiesto nuovi modelli operativi, il superamento dei sistemi tradizionali e l'adozione delle misure previste dalla Didattica a Distanza che contempla nuovi ambienti di apprendimento, altri strumenti e criteri valutativi, la rimodulazione delle conoscenze e delle abilità di riferimento e la riprogettazione del piano di lavoro che ha lasciato inalterate le competenze in uscita già previste senza tralasciare la competenza digitale. E' stata adottata una nuova didattica per far fronte all'emergenza e per continuare a tener vivo il dialogo educativo con gli alunni e a garantire il diritto allo studio sancito dalla Costituzione.

Organizzazione didattica a distanza (modalità organizzative)

Le lezioni hanno seguito il seguente orario ridotto dal 11 marzo 2020:

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| a. 1^ ORA: 9.00–9:30 | +10 min. di recupero |
| b. 2^ ORA: 9:40 –10:10 | +10 min. di recupero |
| c. 3^ ORA: 10:20 –10:50 | +10 min. di recupero |
| d. 4^ ORA: 11:00 –11:30 | +10 min. di recupero |
| e. 5^ ORA: 11:40 – 12:10 | +10 min. di recupero |
| f. 6^ ORA: 12:20 – 12:50 | +10 m/in. di recupero |
| g. 7^ ORA: 13:00 – 13:30 | |

A seguito della sospensione della attività didattiche in presenza, ciascun docente ha attivato delle modalità di insegnamento a distanza con l'utilizzo di risorse e strumenti digitali. Tutti i docenti hanno garantito con queste modalità il diritto di apprendimento degli studenti.

In particolare, ciascun docente ha:

- ridefinito, in sintonia con i colleghi di dipartimento, gli obiettivi di apprendimento e le modalità di verifica delle proprie discipline condividendo le proprie decisioni con gli studenti;
- cercato di strutturare e pianificare gli interventi in modo organizzato e coordinato con i colleghi di dipartimento e dei consigli di classe, anche al fine di richiedere agli studenti un carico di lavoro non eccessivo e adeguato, che ha bilanciato opportunamente le attività da svolgere con

l'uso di strumenti digitali con altre tipologie di studio, garantendo la loro salute e la loro sicurezza;

- individuato le modalità di verifica degli apprendimenti più adeguate al fine di esprimere delle valutazioni di sintesi, che hanno tenuto conto anche dei progressi, del livello di partecipazione e delle competenze personali sviluppate da ciascuno studente;
- comunicato tempestivamente al Coordinatore di classe i nominativi degli studenti che non hanno seguito le attività didattiche a distanza, che non hanno dimostrato alcun impegno o che non hanno avuto a disposizione strumenti per prenderne parte, affinché il Coordinatore concorde con il Dirigente scolastico ha individuato le eventuali azioni da intraprendere per favorire il reintegro e la partecipazione;
- continuato a mantenere i rapporti individuali con i genitori via mail e annotazioni su registro elettronico

Ciascun docente ha avuto cura di programmare per tempo le lezioni su Calendar e Google Classroom e ogni attività sincrona o asincrona che ha svolto con gli studenti.

Le attività sincrone sono state svolte principalmente utilizzando Hangouts Meet e sono state le seguenti

- videoconferenze e chat con tutta la classe,
- lavori a piccolo gruppo,
- peer to peer,
- simulazioni di laboratorio

Le attività sono state variate poiché è stato necessario coinvolgere spesso gli studenti facendoli intervenire, o facendo preparare a loro argomenti o approfondimenti, proponendo attività di gaming o ricerca.

Gli studenti sono stati informati delle modalità sopra descritte e si sono impegnati a frequentare le lezioni sincrone in modo responsabile evitando scambi di persona, supporti di altri soggetti, cheating.

Sono state svolte anche attività asincrone:

- attività che prevedono la consegna agli studenti di materiali per approfondimenti o esercizi

Metodologie di insegnamento previste

Si è tenuto conto degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, ed è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca, discussioni online, analisi dei compiti svolti

Modalità didattiche durante DaD

Didattica erogativa con momenti di approfondimento interattivi

Discussioni online

Analisi dei compiti svolti

Presentazioni multimediali

Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza

Libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche.

Modalità di verifica durante DaD

TIPOLOGIE DI PROVA

- Verifiche orali
- Colloqui orali orientati al problem solving
- Colloqui a piccoli gruppi
- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti
- Verifiche scritte
- Tesine
- Argomentazioni scritte
- Studio di caso
- Creazione di lavori multimediali
- Autobiografie valutative
- Lavori interdisciplinari
- Compiti a tempo su Moduli di Google, Google Classroom
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)
- Relazione di laboratorio: in assenza di un laboratorio fisico lo studente ha lavorato in modalità asincrona registrando il proprio lavoro e verbalizzando le operazioni svolte
- Simulazione della prova orale

Tutti i docenti, nella progettazione e realizzazione delle attività a distanza hanno dedicato particolare attenzione alla presenza in classe di alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010, e ai rispettivi piani didattici personalizzati. Sono stati previsti strumenti compensativi e dispensativi propri dei rispettivi PDP

Valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L’art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Tabella di valutazione del profitto fino al 4 marzo 2020

Tabella di valutazione (indicatori e descrittori: tabella di valutazione approvata dal Collegio Docenti)

VOTI	LIVELLI	DESCRITTORI	
		Conoscenze	Abilità e Competenze
1-2	Nulla	Nessuna	Nessuna
3	Scarso	Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze ○ Argomenta in modo assolutamente incongruo ○ Non sa usare gli strumenti didattici ○ Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementari ipotesi risolutive
4	Gravemente insufficiente	Frammentarie, incomplete, superficiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette ○ Esprime valutazioni molto superficiali ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche

			gravi nell'esecuzione. Si orienta a fatica anche nell'analisi e soluzione di problemi noti
5	Insufficiente	Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato ○ Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise. ○ Esprime valutazioni superficiali. ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici ○ Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.
6	Sufficiente	Essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo generalmente corretto ○ Ha un'accettabile capacità di analisi e di sintesi ○ Esprime semplici valutazioni ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà ○ Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nella applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi
7	Discreto	Abbastanza complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato. ○ Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni argomentate in modo semplice. ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.

8	Buono	Complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed appropriatamente. ○ Compie analisi corrette cogliendo implicazioni ed effettua sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni adeguatamente argomentate ○ Sa utilizzare gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. ○ Sa enucleare strategie di risoluzione di problemi anche di una certa complessità e sa operare scelte coerenti ed efficaci
9	Ottimo	Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici ○ Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni ○ Esprime valutazioni appropriatamente argomentate. ○ Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.
10	Eccellente	Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici in modo articolato. ○ Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettua sintesi coerenti ed originali ○ Esprime valutazioni personalmente argomentate operando critiche costruttive ○ Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo preciso. Sa risolvere problemi anche complessi mostrando sicura capacità di orientamento. Sa impostare percorsi di studio e di lavoro

			autonomi e svilupparli adeguatamente.
--	--	--	---------------------------------------

Criteria di valutazione durante la DaD

Sono stati valutati i seguenti indicatori:

- l'assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace partecipazione alle lezioni on line
- la puntualità e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione o il potenziato di competenze disciplinari e multidisciplinari
- l'acquisizione o il potenziato di competenze di Cittadinanza
- l'acquisizione o potenziato di competenze Digitali

Tabella di valutazione del profitto durante DaD

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO				
	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 2-3	NON ADEGUATO 4-5	BASE 6	INTERMEDIO 7-8	AVANZATO 9-10
Frequenza delle attività proposte	Non frequenta	Ha bisogno di frequenti sollecitazioni per effettuare l'accesso	È generalmente presente	È quasi sempre presente	Frequenta assiduamente

Partecipazione alle attività	Non partecipa	Non partecipa in modo adeguato al dialogo educativo	Partecipa al dialogo educativo saltuariamente, ma gli interventi sono pertinenti	Partecipa in modo attivo e adeguato al dialogo educativo	Si distingue per la partecipazione costante e sempre costruttiva al dialogo educativo
Puntualità nella consegna dei lavori assegnati	Non consegna i lavori assegnati	Svolge i compiti assegnati, ma li consegna con molto ritardo	È generalmente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne	È quasi sempre puntuale nelle consegne	È sempre puntuale nelle consegne
Abilità	Non rilevabili per assenza	Non propone soluzioni, ha bisogno di essere guidato per accedere alle risorse della DaD	Se orientato, supera le difficoltà incontrate nella DaD	Utilizza le risorse a disposizione per la DaD, superando eventuali difficoltà incontrate	Supera brillantemente le difficoltà incontrate nella DaD, utilizzando le risorse digitali non solo in funzione del proprio scopo, ma anche a beneficio del gruppo classe

Tipologie di prova utilizzate con didattica in presenza

TIPOLOGIE DI PROVA	NUMERO PROVE PER QUADRIMESTRE
---------------------------	--------------------------------------

Prove non strutturate	Due per quadrimestre
Prove strutturate	
Prove semistrutturate	
Prove orali	
Prove pratiche	
Prove scritte	

Tipologie di prova utilizzate con didattica in DaD

TIPOLOGIE DI PROVA
Verifiche orali
Colloqui orali orientati al problem solving
Colloqui a piccoli gruppi
Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti
Verifiche scritte
Tesine
Argomentazioni scritte
Studio di caso
Creazione di lavori multimediali
Autobiografie valutative
Lavori interdisciplinari
Compiti a tempo su Moduli di Google, Google Classroom

Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali

Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)

Relazione di laboratorio: in assenza di un laboratorio fisico lo studente ha lavorato in modalità asincrona registrando il proprio lavoro e verbalizzando le operazioni svolte.

Simulazione della prova orale

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE QUADRIMESTRALE E FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo
- Frequenza delle attività proposte
- Partecipazione alle attività
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

Criteri per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell’ambito della metodologia di PCTO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d’istituto CAPO VI art. 26

I criteri di massima da utilizzare per l’assegnazione del voto di condotta negli scrutini intermedi e finali sono i seguenti:

- rispetto del Regolamento di Istituto e del Patto di corresponsabilità
- comportamento responsabile e partecipazione al dialogo educativo
- frequenza e puntualità
- impegno e costanza Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto sottoelencati:

TABELLA VOTO - DESCRITTORI

voto	Descrittori	NOTE
10	<ul style="list-style-type: none"> ●Comportamento corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola ●Vivo interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ●Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ●Ruolo propositivo all'interno della classe ●Frequenza scolastica assidua 	L'attribuzione del 10 prevede il verificarsi di tutti i descrittori e prevede una media maggiore di 8

9	<ul style="list-style-type: none"> ●Comportamento molto corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola ●Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ●Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ●Frequenza scolastica assidua ●Non riporta provvedimenti disciplinari 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
8	<ul style="list-style-type: none"> ●Comportamento corretto e rispettoso delle regole ●Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ●Puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ●Frequenza scolastica regolare (raramente irregolare) ●Non riporta provvedimenti disciplinari 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
7	<ul style="list-style-type: none"> ●Comportamento accettabile e prevalentemente rispettoso delle regole ●Accettabile interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo ●Accettabile impegno nell'assolvimento dei propri doveri scolastici ●Irregolarità della frequenza con giustificazioni non tempestive e/o puntuali ●Massimo due note disciplinari della Presidenza 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori

6	<ul style="list-style-type: none"> ●Comportamento scorretto (episodi di mancato rispetto del Regolamento scolastico, anche soggetti a sanzioni disciplinari) ●Disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, anche con note sul registro di classe ●Incostante interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo ●Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo dell'attività didattica ●Negligenza nell'assolvimento degli obblighi di studio e nel rispetto delle scadenze. ●Frequenza scolastica irregolare (con numerose assenze e/o ritardi) 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
5	<ul style="list-style-type: none"> ●Grave mancanza di rispetto per la dignità delle persone e per le regole della convivenza civile e scolastica, che abbia comportato: ●allontanamento temporaneo dalla classe ●inadeguato percorso successivo di miglioramento 	

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Simulazione colloquio:

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'O.M. [n 10 del 16-05-2020](#) e ha svolto una simulazione specifica dal 24 al 29 maggio 2020 per tutti gli studenti.

Valutazione simulazione

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, è stata utilizzata la scheda proposta dal Ministero e allegata al presente documento:

Griglia di Valutazione della prova orale **(Allegato N°4)**

ESAME DI STATO a.s. 2019/2020 – Classe 5^a AA				
Griglia di valutazione per lo svolgimento della prova orale				
Candidato:				
INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti 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	E' in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	E' 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	E' in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	E' in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	E' in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	E' in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	E' 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				

Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero potenziamento sono state svolte in itinere per tutte le discipline.

Argomenti assegnati ai singoli alunni in riferimento alle discipline di indirizzo della seconda prova scritta (*Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica – Diritto Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva-Settore Accoglienza Turistica e Scienza e Cultura dell’Alimentazione – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Settore Sala e Vendite*)

Le caratteristiche dell’elaborato ai sensi dell’art 17 c 1 lett a e dell’art 16 c 1 dell’ O.M. n 10 del 16 maggio 2020 vengono di seguito elencate:

L’elaborato ai sensi dell’art 16 c 1 dell’O.M. n 10 del 16 maggio 2020 ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale del candidato.

Esso viene, pertanto, predisposto ai sensi dell’art 17 c 1 lettera a assegnando un argomento per ogni candidato secondo la seguente tipologia:

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema/caso aziendale relativo al percorso professionale, anche con riferimento all’emergenza COVID 19

L’elaborato è predisposto in modo da proporre argomenti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell’indirizzo e afferenti alle materie della seconda prova ai sensi dell’art. 1 c 1 lett a e b del Decreto Materie.

TEMI ASSEGNATI AGLI ALUNNI

INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

- **Consigli di food delivery per ristoranti in crisi da coronavirus**
- **Riavviare un bar dopo l’emergenza COVID19: consigli e possibili soluzioni**
- **Ristorazione salutare e sostenibilità ambientale**
- **Il successo di un resort grazie al Wine Wedding**
- **Il rilancio del turismo attraverso l’enoturismo dopo il lockdown**
- **Il food truck: storia di un successo**
- **Social eating- social tasting: ristorazione 2.0**
- **EATALY : Storia di un successo mondiale**

- **Ristorazione salutare e a km 0**

Per un totale di n. 9 candidati.

INDIRIZZO: SERVIZI DI ACCOGLIENZA E DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il Turismo Esperenziale con i Prodotti D.O.P. e I.G.T. e Marketing Territoriale

Il Turismo Sostenibile

Dal Marketing Territoriale allo Sviluppo Turistico Sostenibile

Imprenditoria nelle Strutture Balneari

Il Turismo Internazionale e l'Analisi S.W.O.T.

Hotel e Tecnologia

Le Imprese di Viaggio

Wellness, Benessere e Sostenibilità: le Nuove Mission e Vision delle Strutture Ricettive

Il Marketing Territoriale: una Leva per lo Sviluppo

Il Turismo Culturale ed Accessibile

Il Mediterraneo e Marketing Plan

Il Revenue Management e Marketing Strategico

Le Tipologie di Turismo, Pacchetto Turistico e Brek Even Point

Il Turismo 3.0 ed il Web Social Media Marketing

Per un totale di n. 14 candidati.

Si elencano gli argomenti assegnati agli alunni (Allegati N°5)

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

Libro di Testo: "Chiare Lettere" di Paolo di Sacco, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

TESTO	OPERA	AUTORE
La Lupa	Vita dei campi	G. Verga
Cavalleria rusticana	Vita dei campi	G. Verga
Rosso Malpelo	Vita dei campi	G. Verga
La famiglia Toscano	I Malavoglia	G. Verga
La pioggia nel pineto	Laudes	G. D'Annunzio
X Agosto	Myricae	G. Pascoli
Manifesto del Futurismo		F. T. Marinetti
Il treno ha fischiato	Novelle per un anno	L. Pirandello
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	L. Pirandello
Il fumo	La coscienza di Zeno	I. Svevo
Veglia	Il porto sepolto - L'Allegria	G. Ungaretti

Fratelli	L'Allegria	G. Ungaretti
Mattina	L'Allegria	G. Ungaretti
Soldati	L'Allegria	G. Ungaretti
I fiumi	L'Allegria	G. Ungaretti
Spesso il male di vivere	Ossi di seppia	E. Montale
Ho sceso dandoti il braccio	Satura	E. Montale
Sul fondo	Se questo è un uomo	P. Levi
L'odio		Gandhi

Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Temi sviluppati nel corso dell'anno (in relazione ai contenuti)	Discipline implicate
--	--	-----------------------------

<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</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 i colleghi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Processi storici e correnti letterarie del '900 in riferimento ai seguenti nuclei Tematici:</p> <p>Testi letterari del '900</p> <p>Il servizio dalla accoglienza al commiato - Il menu e la lista delle vivande - Il flambè -Costruire un cocktail - L'abbinamento cibo-vino - La gestione della cantina e la lista dei vini</p> <p>Menù – I nuovi metodi di cottura – I nuovi metodi di conservazione – I menù particolari</p> <p>Turismo enogastronomico - Dieta e salute</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p>	<p>Servizi Ospitalità Alberghiera:</p> <p>Italiano e Storia; Scienza dell'Alimentazione; Enogastronomia Sala e Vendita; Servizi di Sala e Vendita Settore Cucina; Francese; Scienze Motorie.</p> <p>Accoglienza Turistica:</p> <p>Italiano e Storia; Laboratorio Servizi di Accoglienza turistica, DTASR; Scienza dell'alimentazione; Francese; Scienze Motorie.</p>
--	--	--

	<p>Tecniche di promozione - Strategie di vendita e promozione del territorio - Turismo sostenibile e accessibile</p> <p>Marketing Turistico – Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione Le abitudini alimentari</p> <p>Le Tourisme - Paris la ville lumière - Un bon itinéraire touristique - La Paca</p> <p>Tipologie e sana alimentazione - Domanda di lavoro, CV - Alternanza scuola lavoro - La sicurezza e haccp - Le attività ristorative e la loro promozione - La gastronomia in Alsazia, Borgogna e Provenza, differenze e similitudini con alcune Regioni Italiane</p> <p>Sport, regole e fair play - Il doping - L'alimentazione e lo sport - Tecnologia e movimento - Attività fisica e allenamento - Il gioco della Pallavolo - I principali trauma sportivi.</p>	
--	---	--

Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento

(vedi Allegato N°6)

Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione

Competenze chiave europee	Competenze chiave di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Valutazione (1)			
				1	2	3	4
Competenza personale sociale e capacità di imparare ad imparare	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire	1	2	3	4
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni Sa gestire i diversi supporti utilizzati e scelti	1	2	3	4
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Ha acquisito un metodo di studio personale e attivo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	1	2	3	4
		Promozione del proprio benessere fisico ed emotivo	Favorisce il proprio benessere fisico ed emotivo	1	2	3	4
Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica	Comunicare (comprendere e rappresentare)	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Comprende tutti i generi di messaggi trasmessi con supporti differenti	1	2	3	4

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale		Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	1	2	3	4
Competenze in materia di cittadinanza	Collaborare e partecipare	Interazione nel gruppo	Interagisce nel gruppo	1	2	3	4
		Disponibilità al confronto	Gestisce la conflittualità e favorisce il confronto	1	2	3	4
		Rispetto dei diritti altrui	Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1	2	3	4
	Agire in modo autonomo e responsabile	Assolvimento gli obblighi scolastici	Assolve gli obblighi scolastici	1	2	3	4
		Rispetto delle regole	Rispetta le regole	1	2	3	4
Competenze in Matematica Competenze di base in Scienze e Tecnologia e ingegneria Competenza imprenditoriale	Risolvere problemi	Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconoscere i dati essenziali e individuare fasi del percorso risolutivo	1	2	3	4
	Individuare collegamenti e relazioni	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi e li rappresenta in modo corretto	1	2	3	4
		Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari	1	2	3	4

Competenza digitale	Acquisire e interpretare l'informazione	Capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità	Analizza l'informazione e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	1	2	3	4
		Distinzione di fatti e opinioni	Sa distinguere correttamente fatti e opinioni	1	2	3	4
		Utilizzo delle tecnologie digitali	Sa utilizzare con dimestichezza le tecnologie digitali	1	2	3	4
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Progettare	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Utilizza le conoscenze apprese per ideare e realizzare un prodotto	1	2	3	4
		Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo razionale	1	2	3	4

(1) Livello

4 – Avanzato

3 – Intermedio

2 – Base

1 – Iniziale

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Per consentire agli alunni delle classi quinte il raggiungimento delle competenze di Cittadinanza e Costituzione sono state previste nel PTOF , all'inizio dell'anno scolastico, attività e iniziative di vario genere volte al conseguimento delle competenze sociali e civiche e finalizzate

all'educazione alla legalità, alla salute, alla socialità , alla convivenza civile, alle pari opportunità, ai media e alle nuove tecnologie.

Nel seguente prospetto sono indicate le attività programmate all'inizio dell'a.s.

Attività Previste da svolgere nelle classi quinte dell'IPSSCOA nell'a.s. 2019/20
Visione di film e spettacoli teatrali, incontri di lettura su tematiche legate al concetto di legalità
Dibattiti con esperti
Incontri con Associazioni, Istituzioni, Enti locali e Forze dell'Ordine anche all'interno delle Assemblee di Istituto
Uscite didattiche
Partecipazione a percorsi di cittadinanza attiva proposti dall'esterno
Partecipazione a percorsi di Cittadinanza e Costituzione proposti da docenti interni
Progetto contro il cyberbullismo
Progetto Salute
Iniziative in occasione di ricorrenze particolari come la Giornata della Memoria, Giornata della Legalità, Giornata contro il femminicidio
Iniziative sportive
Attività di orientamento

Di seguito il prospetto finale delle attività svolte fino al 5 marzo

Attività svolte fino al 5 marzo dalle classi quinte dell'IPSSCOA
Progetto "Moro Vive" – incontro in Istituto con l'Onorevole Gero Grassi. Temi discussi nell'intervento: la figura di Aldo Moro, le BR, il libro "La verità negata" - orario curriculare

Competenze acquisite: acquisire e interpretare l'informazione (*capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità, distinzione di fatti e opinioni*)

Progetto Libriamoci: giornata di lettura nelle scuole. Tra i temi discussi: " La finestra sul mondo: perché leggere i giornali "; "Noi salveremo il pianeta"- orario curriculare

Competenze acquisite: collaborare e partecipare (*interazione nel gruppo, disponibilità al confronto*), comunicare (*comprensione e uso dei linguaggi di vario genere*)

Progetto BAMPCINEMA: visione dei film " La guerra dei cafoni" e "Sicilian gost story" presso Teatro Cinema Vignola di Polignano a Mare . Dibattito finale sui temi della mafia e della lotta di classe -orario curriculare

Competenze acquisite collaborare e partecipare (*interazione nel gruppo, disponibilità al confronto*) comunicare (*comprensione e uso dei linguaggi di vario genere*)

Progetto d'Istituto di prevenzione al cyberbullismo* orario curriculare ed extracurriculare

Competenze acquisite: collaborare e partecipare (*interazione nel gruppo, disponibilità al confronto, rispetto dei diritti altrui*)

Partecipazione allo **spettacolo teatrale tratto da " Un anno in altipiano"** di Emilio Lussu presso la Casa delle Arti di Conversano. Riflessione sugli orrori e la disumanità della prima guerra mondiale - orario curriculare

Competenze acquisite collaborare e partecipare (*interazione nel gruppo, disponibilità al confronto*) comunicare (*comprensione e uso dei linguaggi di vario genere*)

Visione in anteprima nazionale del film- documentario "SANTA SUBITO" sul tema del femminicidio. Dibattito con il regista Alessandro Piva presso il Cinema Teatro Norba di Conversano - orario curriculare

Competenze acquisite : comunicare (*comprensione e uso dei linguaggi di vario genere*), acquisire e interpretare l'informazione (*capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità, distinzione di fatti e opinioni*)

Giornata della Memoria : incontro- dibattito in Istituto sul tema della Shoah e gli orrori della seconda guerra mondiale col prof. Bonaccino Aldo, docente di Storia - orario curriculare

Competenze acquisite: comunicare (*comprensione e uso dei linguaggi di vario genere*), acquisire e interpretare l'informazione (*capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità, distinzione di fatti e opinioni*)

Partecipazione **convegno Violenza di genere e Femminicidio** presso il Museo Pascali di Polignano a Mare - orario curriculare

<p>Competenze acquisite: acquisire e interpretare l'informazione (<i>capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>)</p>
<p>Progetto Olio in cattedra proposto dall'ICQRF e dall'Assoproli di Bari. Seminario in Istituto incentrato sulla normativa relativa alla produzione dell'olio di oliva - orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite: acquisire e interpretare l'informazione (<i>capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità, distinzione di fatti e opinioni</i>);</p>
<p>Viaggio di istruzione a Roma : visita a Montecitorio - orario curriculare ed extracurriculare</p> <p>Competenze acquisite: competenze sociali e civiche</p>
<p>Orientamento in uscita: visita al Salone dello studente, incontri con esperti, con i maestri del lavoro- orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite: imparare ad imparare (<i>conoscenza di sé</i>)</p>
<p>Torneo di pallavolo</p> <p>Competenze acquisite: collaborare e partecipare (<i>interazione nel gruppo</i>); imparare ad imparare (<i>promozione del proprio benessere fisico ed emotivo</i>)</p>
<p>Progetto salute : incontri in Istituto con esperti su temi come allergie, fumo e alcol, intolleranze, tutela della salute – orario curriculare</p> <p>Competenze acquisite: imparare ad imparare (<i>promozione del proprio benessere fisico ed emotivo</i>)</p>

METODI E STRATEGIE DIDATTICHE

Le **modalità didattiche** adoperate

- didattica progettuale
- didattica integrata
- didattica laboratoriale
- didattica digitale
- stage, PCTO

La classe è stata, inoltre coinvolta in altre attività organizzate dall'istituto nell'ambito del PCTO (seminari, conferenze, Open day e manifestazioni esterne)

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: ITALIANO

Docente: VENNARI PIERANGELA

Testo adottato: **Paolo Di Sacco, Chiare lettere vol.3°**

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4

Analisi della situazione iniziale

La classe VBSAA risulta composta da 9 alunni dell'indirizzo Sala e Vendita e da 14 alunni dell'indirizzo Accoglienza Turistica. La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente sufficiente risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Nella classe sono presenti due alunni che, affiancati dai docenti di sostegno, perseguono una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso una programmazione equipollente ricercando la medesima valenza formativa e due alunni per i quali è stato predisposto un PDP. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe che non hanno raggiunto pienamente gli obiettivi minimi a causa dello scarso impegno, della frequenza poco assidua e della partecipazione passiva al dialogo educativa. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale	Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento Contestualizzare l'evoluzione letteraria italiana dall'unità d'Italia ad oggi Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio Tecniche compositive per tipologie di produzione scritta anche professionale Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimento a testi e autori fondamentali

	culturale nazionale nelle varie epoche Redigere testi a carattere professionale, utilizzando un linguaggio tecnico specifico Elaborare il curriculum vitae in formato europeo	Tecniche compositive per diverse tipologia di produzione scritta Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione di un CV europeo Tecniche di ricerca di produzioni multimediali e siti web
--	---	---

Contenuti sviluppati

La programmazione predisposta all'inizio dell'anno scolastico ha subito spesso importanti rallentamenti e non è stata svolta integralmente poiché molte ore di lezione di Italiano sono state utilizzate per attività di vario tipo: attività seminariali relative alle discipline di indirizzo, assemblee d'Istituto, gita scolastica.

Il programma è stato così suddiviso:

- Uda1. Le tecniche di produzione testuale:
Analisi del testo letterario e non letterario
Saggio breve di tipo espositivo ed argomentativo
- Uda 2. Naturalismo e verismo:
Giovanni Verga
- Uda 4 Naturalismo e verismo:
Luigi Pirandello e Italo Svevo
- Uda 5 Simbolismo e Decadentismo:
Giovanni Pascoli
Gabriele D'Annunzio
- Uda 6. La lirica del primo '900:
Giuseppe Ungaretti
Eugenio Montale
- Uda 7. La narrativa memorialistica:
Primo Levi

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche

Lezione dialogata
Esercitazioni individuali in classe
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
Elaborazione di schemi/mappe concettuali
Relazioni individuali e di gruppo
Studio guidato
Scoperta guidata
Problem-solving
Brainstorming
Correzione collettiva di esercizi ed elaborati
Videoconferenze
Attività su classroom

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso; testi degli autori; ; appunti schemi riassuntivi, mappe concettuali; materiale multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali.

I risultati complessivi raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, le numerose assenze nelle lezioni in presenza, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti o insufficienti

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Nelle prove scritte, sempre sul modello di quelle ministeriali proposte agli esami di Stato, sono stati esplicitati tempi, obiettivi e contenuti. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale.

Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma, in accordo con gli interessati ma in alcuni casi si è registrato il disinteresse dinanzi alle opportunità di recupero offerte.

In fase DaD le verifiche orali sono avvenute mediante discussioni , colloqui, interazioni.

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre

momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati: Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);

grado di operatività logico-formale

- . la partecipazione in DaD

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: STORIA		
Docente: VENNERI PIERANGELA		
Testo adottato: Guida allo studio della Storia – G.Gentile – L.Ronga editrice La Scuola		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe VBSAA risulta composta da 9 alunni dell'indirizzo Sala e Vendita e da 14 alunni dell'indirizzo Accoglienza Turistica. La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente sufficiente risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Nella classe sono presenti due alunni h che, affiancati dai docenti di sostegno, perseguono una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso una programmazione equipollente ricercando la medesima valenza formativa e due alunni per i quali è stato predisposto un PDP. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe che non hanno raggiunto pienamente gli obiettivi minimi a causa dello scarso impegno, della frequenza poco assidua e della partecipazione passiva al dialogo educativa. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Correlare la conoscenza storica generale negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del '900 e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post industriale; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; stato sociale e sua crisi; globalizzazione</p>

	<p>ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale Lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.</p>	<p>Modelli culturali a confronto Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p>
--	--	---

Contenuti sviluppati

UDA1. La Seconda rivoluzione industriale

UDA 2. La Prima guerra mondiale

UDA 3. L'Europa nella morsa dei totalitarismi

UDA 4. La Seconda guerra mondiale

UDA 5. La guerra fredda

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

In relazione ai diversi livelli di partenza alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti o insufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche

Lezione dialogata
Esercitazioni individuali in classe
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
Elaborazione di schemi/mappe concettuali
Relazioni individuali e di gruppo
Studio guidato
Scoperta guidata
Problem-solving
Brainstorming
Videoconferenze

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso
testi degli autori
appunti
schemi riassuntivi
mappe concettuali
materiale multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali. Inoltre, è stato utilizzato materiale multimediale per consentire un apprendimento preliminare di tipo operativo concreto e giungere poi, quando possibile, ad un livello di operatività più specificamente formale e, dunque, astratto.

I risultati raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale. Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma concordemente con gli interessati ma in alcuni casi si è registrato il disinteresse dinanzi alle opportunità di recupero offerte.

In fase DaD le verifiche orali sono avvenute mediante discussioni , colloqui, interazioni.

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);
- grado di operatività logico-formale.
- Partecipazione alla DaD

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia:

LINGUA E CULTURA INGLESE Sez. 5Aaccoglienza

Docente: L'ABBATE AIDA MARIA

Testo adottato: TOURISM AT WORK. Kiaran O'Malley. EUROPASS

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

Analisi della situazione iniziale

La classe 5 Accoglienza sezione A è composta da 13 alunni frequentanti. E' presente un'alunna H con programma paritario per obiettivi minimi seguita da un docente di sostegno e una studentessa georgiana che presenta alcune difficoltà nell'utilizzo della lingua italiana. Da un punto di vista disciplinare, il gruppo classe non presenta problemi rilevanti, ma sovente si verificano episodi di distrazione. Quasi tutti gli studenti mostrano interesse per la disciplina. I ragazzi sembrano possedere una quasi sufficiente competenza linguistico-espressiva. L'indirizzo "Accoglienza" rientra in una classe articolata che svolge le lezioni di Lingua Inglese insieme all'indirizzo "Sala e vendita", pertanto il programma potrebbe subire rallentamenti.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.	Comprendere messaggi orali semplici su argomenti inerenti alla professione e riconoscere la situazione comunicativa in cui sono emessi. Ricerca informazioni all'interno di testi di interesse professionale. Interagire in conversazioni su temi di interesse professionale (saper accogliere un cliente, presentare un menù e gestire un'ordinazione).	Regole fondamentali di grammatica. Lessico specifico di indirizzo Varie modalità di scrittura: dialoghi, riassunti. Le abitudini alimentari più comuni e alcuni prodotti tipici del paese straniero. Lessico relativo ai diversi tipi di hotels, allo staff di un hotel, alla relazione con il cliente.

Contenuti sviluppati

Unit 9: Alternatives to hotels- Unit 10: Sightseeing- Unit 11: Entertainmen- Unit 12: Activity holidays

Unit 13: City-breaks – Unit 14: Seaside holidays

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La classe si attesta nel complesso sulla sufficienza, con la presenza di alcuni alunni che dimostrano uno studio e partecipazione continua, altri una partecipazione discontinua con necessità di essere spesso sollecitati in merito.

Metodologie didattiche

Lezione frontale e dialogata, video conferenza seguita ad emergenza Covid-19. Esercitazioni individuali in classe, a coppia o in piccoli gruppi, elaborazione di mappe concettuali. Correzione collettiva degli esercizi, problem solving, ramificazione, brainstorming, ricerche e relazioni individuali e di gruppo

Mezzi e strumenti usati

Libri di testo e altri testi, dispense, video, internet, ambiente multimediale, video conferenze. Utilizzo della piattaforma classroom.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Verifiche

Le verifiche si sono svolte in questo modo: due scritte e due orali per il primo quadrimestre. Sopraggiunta l'emergenza sanitaria si è proceduto con l'ausilio delle video lezioni e dell'applicazione classroom utilizzando gli strumenti da essa offerti e procedendo alla valutazione attraverso lezioni dialogate, problem solving e ramificazione.

Criteri di valutazione

Gli studenti sono stati resi consapevoli che, oltre al profitto, anche il comportamento, l'impegno, la partecipazione prima in aula poi in video conferenza, sono tenuti in conto ai fini della valutazione

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE 5Bsala		
Docente: L'ABBATE AIDA MARIA		
Testo adottato: WELL DONE! Catering: Catrin Elen Morris. ELI		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5b Sala e Vendita è costituita da 9 alunni frequentanti. Nel gruppo classe è presente un alunno H seguito da una docente di sostegno e uno studente sudamericano con difficoltà di espressione nella lingua italiana. Dal punto di vista disciplinare la classe si presenta vivace, l'impegno non costante. L'impegno individuale è differenziato: alcuni si applicano con assiduità, altri no. Gli alunni presentano una quasi sufficiente competenza linguistico-espressiva. L'indirizzo "Sala e vendita" rientra in una classe articolata che svolge le lezioni di Lingua Inglese insieme all'indirizzo "Accoglienza", pertanto il programma potrebbe subire rallentamenti.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.	<p>Comprendere messaggi orali semplici su argomenti inerenti alla professione e riconoscere la situazione comunicativa in cui sono emessi.</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di interesse professionale.</p> <p>Interagire in conversazioni su temi di interesse professionale (saper accogliere un cliente, presentare un menù e gestire un'ordinazione).</p>	<p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Lessico relativo al proprio indirizzo.</p> <p>Varie modalità di scrittura: dialoghi, brevi testi, riassunti, relazioni.</p> <p>Lessico relativo ai diversi tipi di ristoranti e bar, allo staff di un ristorante o di un bar, al servizio e alla relazione con il cliente.</p>
Contenuti sviluppati		

Module 5: Menu planning: -What is a menu -Special menus; Module 6: Safety procedures and Nutrition: - Health and safety; -Diet and nutrition; Module 8: At the bar: -The staff and the equipment; -Drinks and service; -Serving at the bar.

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La classe si attesta appena sulla sufficienza, con la presenza di alcuni alunni che dimostrano uno studio e partecipazione continua, altri una partecipazione discontinua con necessità di essere spesso sollecitati in merito. Alcuni mostrano maggiore interesse per la disciplina con l'introduzione della didattica a distanza.

Metodologie didattiche

Lezione frontale e dialogata, video conferenza seguita ad emergenza Covid-19. Esercitazioni individuali in classe, a coppia o in piccoli gruppi, elaborazione di mappe concettuali. Correzione collettiva degli esercizi, problem solving, ramificazione, brainstorming, ricerche e relazioni individuali e di gruppo

Mezzi e strumenti usati

Libri di testo e altri testi, dispense, video, internet, ambiente multimediale, video conferenze. Utilizzo della piattaforma classroom.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Verifiche

Le verifiche si sono svolte in questo modo: due scritte e due orali per il primo quadrimestre. Sopraggiunta l'emergenza sanitaria si è proceduto con l'ausilio delle video lezioni e dell'applicazione classroom utilizzando gli strumenti da essa offerti e procedendo alla valutazione attraverso lezioni dialogate, problem solving e ramificazione

Criteri di valutazione

Gli studenti sono stati resi consapevoli che, oltre al profitto, anche il comportamento, l'impegno, la partecipazione prima in aula poi in video conferenza, sono tenuti in conto ai fini della valutazione

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia: Francese

Docente: Garrisi Maristella

Testo adottato: "Aller Simple " V. Bencini – S. Nigro – A. Paris Loescher Editore

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

Analisi della situazione iniziale

La classe è formata da 14 alunni (6 di sesso maschile e 8 di sesso femminile). La situazione di partenza per quanto riguarda l'aspetto disciplinare ha evidenziato una classe vivace ma sempre rispettosa delle regole, evidenziando un sufficiente senso di responsabilità e di partecipazione al dialogo e al confronto sia nelle lezioni in presenza, che durante la didattica a distanza. Il grado di preparazione evidenziato dalla classe risulta generalmente sufficiente ed il metodo di studio più o meno adeguato. Qualche alunno ha manifestato un impegno saltuario e una scioltezza espositiva carente.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.	Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio. Utilizzare il lessico specifico di settore Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale.	Temi e problemi del settore professionale, cenni di letteratura, redigere un itinerario turistico, descrivere una chiesa o un monumento... Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro. Temi e problemi del settore professionale.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale.	
---	--	--

Contenuti sviluppati

DOSSIER 1 TOURISMES

- Leçon 1 Un secteur de premier rang
- Leçon 2 L'importance du tourisme en France
- Leçon 4 Thermalisme et thalassothérapie
- Leçon 5 Le tourisme balnéaire
- Leçon 6 Le tourisme de groupe

DOSSIER 2 PROMOUVOIR

- Leçon 3 La valorisation du patrimoine
- Civilisation Le nouvelle voie du tourisme culturel

DOSSIER 4 PATRIMOINES

- Leçon 1 Rédiger un itinéraire
- Leçon 2 Faire vivre un itinéraire
- Leçon 7 Promouvoir un itinéraire
- Leçon 8 Réserver un itinéraire

DOSSIER 9 FRANCE

- Leçon 1 La France physique

PARIS

- Paris et ses arrondissements
- Paris et ses Musées
- Leçon 6 L'île de la Cité
- Leçon 7 La rive gauche
- Leçon 8 La rive droite
- Leçon 8 Autour de Paris

TERRITOIRES FRANÇAIS

Leçon 10 La région PACA itinéraire enogastronomique

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

I livelli di apprendimento sono risultati abbastanza soddisfacenti per gli alunni, che sono stati ricettivi verso ogni proposta didattica ed hanno fornito un contributo efficace allo

svolgimento delle attività. La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello sufficiente di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica mediamente accettabile.

Metodologie didattiche

La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo comunicativo, funzionale ai bisogni linguistici. Durante l'emergenza COVID 19, in considerazione dell'eccezionalità dei tempi che si è verificata a partire dal 5 marzo 2020, si è reso necessario ricorrere a nuovi modelli operativi. Superando i sistemi tradizionali, si sono adottate le misure previste dalla Didattica a Distanza che ha visto protagonisti nuovi ambienti di apprendimento, altri strumenti e criteri valutativi, la rimodulazione delle conoscenze e delle abilità di riferimento e la riprogettazione del piano di lavoro lasciando inalterate le competenze in uscita già previste.

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, fotocopie, fotografie, documenti autentici, mappe concettuali, uso della LIM, film in lingua originale, piattaforma G meet, whatsapp.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistico - comunicative e le capacità di analisi e sintesi.

Verifiche

Gli strumenti di verifica nella prima parte dell'anno scolastico sono stati tradizionali: 2 verifiche scritte e 2 verifiche orali. Nella seconda parte dell'anno la valutazione è stata calibrata sulla nuova modalità didattica prediligendo la creazione di lavori multimediali, attività di ramificazione (per ridurre al minimo il rischio di cheating). I colloqui orali sono stati orientati al problem solving e ai collegamenti interdisciplinari. Per la verifica sommativa, si è tenuto conto dell'assiduità e della efficace partecipazione alle lezioni on line, della puntualità e del rispetto delle consegne.

Criteri di valutazione

La valutazione è stata formativa e sommativa. Sono state riviste le programmazioni, per calibrare la valutazione sulla nuova modalità didattica, in altre parole, non è stato possibile

far riferimento solo ad evidenze tipiche della didattica in presenza (come verifiche scritte o interrogazioni), ma si è reso necessario individuare, in maniera coerente con la propria offerta formativa a distanza, delle evidenze documentabili, archiviabili e valutabili secondo rubriche definite collegialmente.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Docente: **GAUDIO MIRIAM RAFFAELLA**

Testo adottato: **L. Parodi, M. Vallacco, *Pret à gouter*, Trevisini**

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: **3**

Analisi della situazione iniziale

La classe 5^a articolata B /Sala è composta da 8 alunni (6 maschi e 1 femmina) regolarmente frequentanti. È presente nel gruppo classe un alunno diversamente abile seguito da un'insegnante di sostegno. La classe, al momento manifesta qualche problema di carattere disciplinare, si mostra non sempre rispettosa delle regole e degli insegnanti, rendendo il clima difficilmente sereno e collaborativo. E' stata rilevata qualche difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso ma soprattutto sono state riscontrate alcune deficienze morfo-sintattiche che dipendono essenzialmente dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.. Quasi tutta la classe mostra poco interesse e curiosità verso lo studio della lingua e della civiltà francese e poco motivata a sperimentare nuove metodologie didattiche. Pochi, infatti, sono stati in grado di esprimere in maniera adeguata i contenuti appresi, mostrando impegno e motivazione, mentre gli altri, con una preparazione di base lacunosa e non supportati da adeguato impegno, incontravano difficoltà nell'espressione e nella competenza linguistico - funzionale.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	<p>Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio.</p> <p>Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale.</p> <p>Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero.</p>	<p>Conoscenza delle strutture morfosintattiche di base adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</p> <p>Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro.</p> <p>Temi e problemi del settore professionale.</p> <p>Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua.</p>

	Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale.	Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici. Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici.
--	--	--

Contenuti sviluppati

Révision des principales structures grammaticales

Les verbes irréguliers et leurs conjugaisons

Le futur

Le conditionnel

L'imparfait

Le passé composé

UNITE 1 La nutrition et les pratiques alimentaires

La nutrition

Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée

Les OGM

Le végétarisme, le véganisme et le végétalisme

La pyramide alimentaire

Les pratiques alimentaires

Les intolérances et les typologies d'alimentation

Alimentation traditionnelle, biologique, sans OGM, industrielle, méditerranéenne

Les éléments nutritionnels des aliments

Pratiques alimentaires liées aux croyances religieuses.

- La religion musulmane
- La religion juive

- La religion buddhiste
- La religion catholique

UNITE 2 Le marché du travail

- Les types de contrats proposés
- Le service public de l'emploi

Comment construire son curriculum vitae

Le monde du travail: rédaction d'un CV

Lexique du CV

La lettre de motivation et réponse pour un poste de travail

Les lettres d'emploi et le type de contrat proposé

Analyse d'une offre d'emploi

UNITE 3 LA SÉCURITÉ

Le travail en cuisine et en salle : hygiène et sécurité

La méthode HACCP

L'inspecteur au restaurant

Les systèmes de contrôle dans la restauration

UNITE 4 TOUR GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE

La PACA

L'Alsace

La Bourgogne

Promotion des restaurants

Les brochures des restaurants

Formation en alternance aux restaurants ou bars

Les interviews sur l'activité de restauration

Les comparaisons entre les différents produits avec les produits italiens (vins)

Les comparaisons entre les régions italiennes et les régions françaises

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

In base agli obiettivi conseguiti, i livelli di apprendimento sono risultati quasi sufficienti per gli alunni, che hanno fornito un contributo non sempre adeguato allo svolgimento delle

attività. La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello di conoscenze quasi sufficiente degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica quasi sufficiente, evidenziando una notevole difficoltà a rapportarsi alle nuove metodologie e a sperimentare una didattica interattiva. La frequenza è stata abbastanza assidua ma l'impegno a casa e in classe è risultato per la maggior parte della classe poco costante e assiduo.

Metodologie didattiche

La metodologia didattica utilizzata è stata di tipo comunicativo, funzionale ai bisogni linguistici. Durante l'emergenza COVID 19, in considerazione dell'eccezionalità dei tempi che si è verificata a partire dal 5 marzo 2020, si è reso necessario ricorrere a nuovi modelli operativi, superando i sistemi tradizionali e adottando le misure previste dalla Didattica a Distanza che ha visto protagonisti nuovi ambienti di apprendimento, altri strumenti e criteri valutativi, la rimodulazione delle conoscenze e delle abilità di riferimento e la riprogettazione del piano di lavoro lasciando inalterate le competenze in uscita già previste senza tralasciare la competenza digitale.

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, fotocopie, fotografie, documenti autentici, mappe concettuali, uso della LIM, video in lingua originale, piattaforma G meet, power point, google moduli.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistico - comunicative e le capacità di analisi e sintesi.

Verifiche

Gli strumenti di verifica nella prima parte dell'anno scolastico sono stati tradizionali: 2 verifiche scritte e 2/3 verifiche orali. Le prove di verifica, mirate all'accertamento delle competenze di asse, sono state oggettive, (quesiti V/F; esercizi a scelta multipla, esercizi di completamento chiusi. Nella seconda parte dell'anno la valutazione è stata calibrata sulla nuova modalità didattica prediligendo la creazione di lavori multimediali, attività di ramificazione (per ridurre al minimo il rischio di cheating), I colloqui orali sono stati orientati al problem solving e ai collegamenti interdisciplinari. Per la verifica sommativa, si è

tenuto conto dell'assiduità e della efficace compartecipazione alle lezioni on line, della puntualità e del rispetto delle consegne.

Criteri di valutazione

La valutazione nell'ambiente di apprendimento a distanza che si è andata costruendo negli ultimi tre mesi di scuola non poteva ridursi alla mera traslazione dei processi in presenza verso quelli in remoto. Sono state riviste le programmazioni, per calibrare la valutazione sulla nuova modalità didattica. In altre parole, non è stato possibile far riferimento ad evidenze tipiche della didattica in presenza (come verifiche scritte o interrogazioni), ma si è reso necessario individuare, in maniera coerente con la propria offerta formativa a distanza, delle evidenze documentabili, archiviabili e valutabili secondo rubriche definite collegialmente.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Materia: MATEMATICA		
Docente: MARIA MASTROROSA		
Testo adottato: NUOVA MATEMATICA A COLORI, ED. GIALLA, Vol. 4		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe è formata dall'unione degli alunni di Accoglienza Turistica, e di Sala e Vendita. Per la sottoscritta il gruppo classe è unico, inoltre la classe evidenzia un atteggiamento comportamentale vivace, qualche alunno ha mostrato generale insofferenza verso la disciplina.</p> <p>Inoltre la sottoscritta ha insegnato in questa classe soltanto in questo anno scolastico, trovando un gruppo classe poco abituato ed incline allo studio della matematica. Come conseguenza di ciò l'attività di lavoro ha subito continui rallentamenti, spesso gli argomenti svolti sono stati ripresi e ripetuti.</p> <p>Il livello generale di attenzione, partecipazione e impegno si può considerare sufficiente. Di contro, sussistono le individualità positive presenti per impegno e profitto. Incessanti sono stati i richiami ad una presenza scolastica, sia comportamentale che didattica, molto più responsabile, corretta e proficua.</p> <p>In classe sono presenti due alunni diversamente abili, entrambi seguiti da due docenti di sostegno per 9 ore settimanali ciascuno, seguendo una programmazione paritaria.</p> <p>Durante il periodo della DAD, gli studenti hanno mostrato la stessa partecipazione e interesse verso la matematica.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Competenza digitale</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>	<p>STUDIO DI FUNZIONE INTERA E FRATTA.</p>	<p>FUNZIONI INTERE E FRATTE.</p> <p>CLASSIFICAZIONE</p> <p>DOMINIO</p> <p>PARI E DISPARI</p> <p>INTERSEZIONE ASSI</p> <p>SEGNO</p> <p>STUDIO DEI LIMITI</p> <p>ASINTOTI</p> <p>CALCOLO DELLE DERIVATE</p>

		MASSIMI E MINIMI CRESCENZA E DECRESCENZA FLESSI CONCAVITA'
Contenuti sviluppati		
<p>DISEQUAZIONI INTERE E FRATTE DI PRIMO E SECONDO GRADO.</p> <p>LE FUNZIONI: CLASSIFICAZIONE, DOMINIO, PARI E DISPARI, INTERSEZIONE ASSI, SEGNO.</p> <p>GRAFICO PROBABILE DI FUNZIONI INTERE, FRATTE RAZIONALI E IRRAZIONALI.</p> <p>I LIMITI</p> <p>STUDIO DI FUNZIONE AGLI ESTREMI DEL DOMINIO</p> <p>GLI ASINTOTI</p> <p>CONCETTO DI DERIVATA</p> <p>MASSIMI E MINIMI DI FUNZIONE</p> <p>CONCAVITA' E CONVESSITA'</p> <p>DERIVATE SECONDE</p> <p>FLESSI</p> <p>CONCAVITA' VERSO L'ALTO E VERSO IL BASSO.</p>		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<p>Come già affermato precedentemente, la classe è stata seguita dalla sottoscritta soltanto per l'anno scolastico 2019/2020, sin dall'inizio è apparsa poco partecipe allo studio della matematica.</p> <p>Pochi alunni, hanno mostrato interesse e partecipazione alla vita scolastica, raggiungendo discreti risultati, ben pochi nonostante le numerose lacune pregresse, si sono impegnati per raggiungere migliori risultati, la maggior parte ha lavorato il minimo indispensabile per raggiungere sufficienti risultati.</p>		
Metodologie didattiche		
<p>Lezione frontale, lezione dialogata, problem solving, esercitazioni individuali e collettive in classe virtuale, svolgimento di compiti a casa e in classroom, dibattiti in classe virtuale.</p>		
Mezzi e strumenti usati		
<p>Libro di testo, fotocopie, internet, videolezioni, ambiente di lavoro di apprendimento di GSUITE.</p>		
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti		

Verifiche
Verifiche orali e scritte, Test a risposta multipla, Risoluzione di problemi, colloqui orali orientati al problem solving.
Criteri di valutazione
Metodo di studio, partecipazione al dialogo educativo, motivazione e impegno all'attività didattica, conoscenze, competenze e abilità raggiunte.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia: Laboratorio servizi di Accoglienza Turistica

Docente: SALICATI IGNAZIO

Testo adottato: PROFESSIONE ACCOGLIENZA M. Mainardi R. Cascone M. Zanellato Ed. Hoepli

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: quattro

Analisi della situazione iniziale

Sul piano disciplinare, la classe si presenta tranquilla ed alquanto interessata alla disciplina. Vi sono alcuni momenti di disattenzione da parte di qualche allievo che porta al coinvolgimento dei più volenterosi.

Il gruppo classe quindi risulta piuttosto eterogeneo ed ognuno ha un proprio metodo di studio; viene sollecitato con costanza per poter ottenere un'accettabile partecipazione durante le lezioni. L'attività didattica procede a rilento anche a causa dell'orario provvisorio.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Comprendere e utilizzare le metodologie di analisi e le tecniche di conduzione aziendale nelle imprese turistiche; Comprendere i mutamenti che avvengono nel settore turistico e adattarsi alle nuove situazioni; Organizzare attività di marketing; Riconoscere e utilizzare i principali strumenti del settore turistico (prospetti, schede, pacchetti applicativi, ecc.); Operare all'interno di un contesto simulato; Riconoscere le norme sociali e applicarle nei diversi contesti relazionali; Stabilire un rapporto tra atteggiamenti, comportamenti e opinioni, riconoscendo le forme di pregiudizio; Orientarsi all'interno delle diverse forme di comunicazione aziendale;	Padroneggia le metodologie di analisi e le tecniche di conduzione aziendale; Rielabora i mutamenti che avvengono nel settore e sa adattarsi alle nuove situazioni; Comprende le parti essenziali dei mutamenti; E' in grado di progettare un'attività di marketing; Raccoglie dati e informazioni utili all'attività di marketing; Padroneggiare i strumenti del settore turistico principali; Padroneggia le procedure per operare in un contesto simulato; Sa riconoscere i diritti e i doveri del turista, dell'albergatore,	Comprende le metodologie di analisi e le tecniche di conduzione aziendale Individua i mutamenti che avvengono nel settore turistico; Raccoglie e organizza dati e informazioni per un'attività di marketing; Imposta le operazioni all'interno di un contesto simulato; Sa distinguere tra atteggiamenti, comportamenti e opinioni; Riconosce le forme di pregiudizio; Riconosce la nozione di fattore umano, la scala dei bisogni e gli aspetti motivazionali applicati alla vita dell'azienda;

Decodificare un messaggio pubblicitario nell'ambito di una strategia di marketing.	dell'agenzia di viaggio e del tour operator; Sa valutare status e ruolo a seconda delle situazioni sociali che si determinano.	Simula una campagna promozionale relativa ai prodotti turistici
--	---	---

Contenuti sviluppati

U.D.1: VALORIZZARE LE IMPRESE DEL TERRITORIO

La valorizzazione turistica del territorio

Le risorse culturali

U.D.2: IL PACCHETTO TURISTICO

La costruzione del pacchetto turistico

Le caratteristiche dei pacchetti turistici

U.D.3: IL TURISMO SOSTENIBILE E IL TURISMO ACCESSIBILE

Il turismo sostenibile

Il turismo accessibile

U.D.4: L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

L'evento come prodotto turistico

U.D.5: IL PIANO DI MARKETING

Il marketing alberghiero

La stesura del piano di marketing

U.D.6: IL WEB SOCIAL MEDIA MARKETING

Il Web Marketing

Il Social Media Marketing

U.D.7: IL REVENUE MANAGEMENT

Gli elementi del Revenue Management

La vendita diretta

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La maggior parte degli studenti, grazie alle continue sollecitazioni ed alle strategie didattiche messe in atto, ha cercato di rispondere positivamente raggiungendo risultati più che sufficienti, pur conservando un metodo di studio di tipo mnemonico. Alcuni, con basi più incerte e fragili ma disponibili al dialogo educativo, hanno conseguito risultati sufficienti. Come già evidenziato, non sono mancati momenti di studio discontinuo e superficiale uniti ad atteggiamenti di distrazione e passività. Per colmare le lacune e per guidare nell'acquisizione dei contenuti essenziali, sono stati attuati recuperi curriculari e gli allievi hanno effettuato esercitazioni per la preparazione agli Esami di Stato.

Metodologie didattiche
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione dialogata ● Dibattito in classe virtuale ● Esercitazioni individuali in classe virtuale ● Elaborazione di schemi/mappe concettuali ● Relazioni su ricerche individuali e collettive ● Esercitazioni grafiche e pratiche ● Problem-solving ● Brainstorming ● Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classroom e a casa ● Analisi di casi
Mezzi e strumenti usati
<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Altri testi ● Dispense ● Fotografie ● Video ● Internet ● Ambiente di lavoro multimediale ● Videoconferenza
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
<p>Gli allievi hanno sviluppato abitudini mentali rivolte alla soluzione di problemi e alla valutazione di esperienze di processo; hanno realizzato una nuova cultura dell'apprendimento-insegnamento con potenziamento della didattica motivazionale; hanno condotto un nuovo processo di apprendimento-insegnamento orientato alla valorizzazione delle capacità di autosviluppo e di autodiagnosi.</p>
Verifiche
<p>La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti è stato chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a in classe prima, ed a casa (in modalità Didattica a Distanza) in occasione dell'allarme epidemiologico, infine ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale.</p> <p>Sono state somministrate prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.</p>
Criteri di valutazione

La valutazione in presenza è stata il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

La valutazione nell'ambiente di apprendimento a distanza non si è ridotto alla mera traslazione dei processi in presenza verso quelli in remoto. Sono state prudentemente riviste le programmazioni e la valutazione è stata calibrata sulla nuova modalità didattica.

In altre parole, non è stato possibile far riferimento ad evidenze tipiche della didattica in presenza (come verifiche scritte o interrogazioni), ma sono state individuate nuove metodologie di trasmissione dei saperi con assegnazioni di compiti di realtà e analisi di un caso documentati, archiviati e valutati.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Materia: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITE		
Docente: DOMENICO GILIBERTI		
Testo adottato: ACCADEMIA DI SALA E VENDITE 3 – Simone Libri		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe è composta da 9 alunni, sono presenti 8 maschi e 1 femmina. L'alunno Saverio Lamanna usufruisce dell'insegnante di sostegno. L'impressione generale al momento lascia trasparire che questa è una classe sulla quale bisogna lavorare molto sia dal punto di vista dell'impegno scolastico che al momento e scarso e sia dal punto di vista del comportamento e del rispetto delle regole. La frequenza alle lezioni e la partecipazione al dialogo educativo al momento, risulta nella generalità dei casi incostante. La situazione di partenza ha mirato a rilevare i prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della Programmazione Educativa e Didattica. Attraverso l'utilizzo di questionari, verifiche orali è emerso che la classe si presenta come un gruppo abbastanza diverso sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella non cognitiva. Sono state esplorate le competenze trasversali comuni alle varie discipline individuando la conoscenza degli elementi specifici delle varie discipline, la comprensione dei messaggi e l'esposizione orale; sono stati valutati aspetti comportamentali quali la partecipazione, l'impegno, il metodo di studio, il rispetto delle regole della convivenza civile e scolastica, la correttezza nelle relazioni tra pari e con gli adulti, la puntualità, la cura della persona, la frequenza. Dopo la somministrazione del test d'ingresso anche la preparazione didattica risulta eterogenea, con una preparazione che va dall'insufficiente all'ottimo, per questo motivo i primi giorni di scuola sono stati utilizzati per ritrattare argomenti svolti nel secondo anno di scuola. La maggior parte degli alunni proviene dai comuni limitrofi: Mola di bari, Monopoli, Conversano, ovviamente sono presenti anche alunni del comune di Polignano a mare.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,	-Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le	-Conoscere le varie tipologie di menu e il

<p>utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</p> <p>- Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.</p> <p>- Saper razionalizzare il processo produttivo di beni e servizi e del food-cost.</p> <p>- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p>	<p>relativo ordine cronologico delle vivande</p> <p>- Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)</p> <p>- Caratteristiche organolettiche del vino.</p> <p>- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>- Conoscere le mansioni del F&B. Conoscenza dei costi fissi e variabili.</p> <p>- Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>- Conoscere l'analisi sensoriale del vino.</p>
--	---	---

Contenuti sviluppati

- Il servizio dall'accoglienza al commiato
- Il menu e la lista delle vivande
- Il flambè
- Costruire un cocktail
- L'abbinamento cibo-vino
- La gestione della cantina e la lista dei vini
- La produzione enologica italiana e internazionale
- La produzione gastronomica italiana e internazionale
- Il rapporto con il cliente, la gestione del bar

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La classe nel complesso, ha raggiunto un buon livello di preparazione ed ha acquisito le competenze professionali richieste per allievi del V anno.	
Metodologie didattiche	
Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche; Esercitazioni pratiche; Problem-solving; DaD	
Mezzi e strumenti usati	
Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Lavagna luminosa; Video proiettore; DaD con Gsuite	
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti	
Verifiche	
Prove strutturate, verifiche orali; Compiti assegnati su classroom, Colloqui orali su piattaforma meet	
Criteri di valutazione	
<p>Insufficienza = 0/5 inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale</p> <p>Sufficienza = 6 corretta con contenuti semplici e poco approfonditi</p> <p>Discreto = 7 corretta con contenuti poco complessi</p> <p>Buono= 8 corretta , ordinata con contenuti articolati</p> <p>Ottimo= 9 coordinato, ampio e approfondito</p> <p>Eccellente = 10 superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti</p>	

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Materia: SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE		
Docente: Maria Franca Perniola		
Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
Analisi della situazione iniziale		
La classe è formata da un totale 14 alunni. La maggior parte degli alunni è partita da un livello mediocre o appena sufficiente, alcuni da un livello buono. Il comportamento è corretto. Gli alunni hanno partecipato alle attività proposte in modo continuo e attivo.		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela	Turismo enogastronomico Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche Principi di dietologia e dietoterapia Intolleranze alimentari Malattie connesse all'alimentazione
Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio	Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio
Contenuti sviluppati		
Alimentazione nelle diverse età. Dieta Mediterranea, dieta vegetariana, dieta e sport. Alimentazione e ristorazione. Alimentazione e malattie cronico - degenerative, obesità. Disturbi dell'alimentazione. Allergie e intolleranze alimentari. Itinerari enogastronomici		
Livelli raggiunti dalla classe <small>(livelli minimi e massimi)</small>		

La classe si è attestata mediamente su livelli sufficienti. La maggior parte degli allievi, grazie ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, ha conseguito risultati almeno sufficienti e alcuni discreti o ottimi

Metodologie didattiche

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.

Durante la DAD videolezioni sono state utilizzate per interazione orali e per stimolare gli apprendimenti attraverso situazioni di problemsolving. Il lavoro svolto in classroom è stato improntato sulla stesura di relazioni e nella soluzione di situazioni professionali.

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, dispense di materiale integrativo, appunti, schemi, presentazioni in powerpoint, google Meet e Classroom

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

L'attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Gli esiti sono stati positivi.

Verifiche

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.

Sono state svolte due verifiche scritte nel I quadrimestre, nel secondo solo valutazioni in DAD seguendo quanto indicato nelle linee guida del nostro istituto.

Criteri di valutazione

L'attività di valutazione svolta nell'anno scolastico 2019/2020, anche in modalità a distanza, viene effettuata, ai fini della valutazione finale, seguendo l'Ordinanza Ministeriale n. 11 del 16.05.2020.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: prof.ssa Rosa Pinto

Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia

Ore di lezione previste: 99

Ore effettuate: 93 di cui 49 di DAD

1. Analisi della situazione iniziale:

CLASSE La classe formata da 9 alunni di cui uno H, con programmazione paritaria e supporto della docente di sostegno, e un altro BES. La classe ha mantenuto la continuità per la disciplina dal primo anno. Si evidenzia per alcuni elementi una crescita nel comportamento, nella capacità di esprimersi con proprietà di linguaggio mentre per altri nulla è cambiato rispetto al comportamento sempre fastidioso e poco maturo, nonostante le esperienze di lavoro che tanto peso hanno sulla maturazione e responsabilizzazione dell'individuo. Ci sono in questo gruppo classe un paio di alunni molto fragili che si portano dietro conoscenze non ben acquisite e difficoltà espressive.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- 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.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari
- La dieta in condizioni fisiologiche
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Il gruppo classe per l'emergenza Covid ha lavorato a partire dal 5 marzo con didattica a distanza su piattaforma Gsuite, con modalità sia sincrone che asincrone mostrando, nella quasi totalità, un sufficiente livello di frequenza, applicazione, partecipazione alle attività proposte. Alcuni ragazzi nella esposizione orale, se guidati dalla docente, riescono a districarsi tra le varie tematiche, maggiori sono i problemi relativi alla produzione scritta, dove evidenziano lacune nella preparazione di base e difficoltà espressive che condizionano molto la qualità del prodotto. Un numero esiguo di alunni si è applicato

con maggiore interesse ed impegno, distinguendosi dal resto della classe, altri hanno partecipato passivamente o con discontinuità Il livello della classe risulta globalmente quasi sufficiente

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante, dibattito in classe virtuale, correzione collettiva di esercizi elaborati in classe virtuale, analisi di casi, ramificazione, problem solving, elaborazione di schemi e di mappe concettuali, lezioni registrate dalla docente.

6. Mezzi e strumenti usati:

Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, schemi e tabelle, mappe concettuali, foto, video, internet, ambiente di lavoro multimediale, apps G suite, videoconferenza, pc, videocamera

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

L'attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; schematizzazione e frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all'acquisizione dei contenuti per altri.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Per la valutazione formativa :

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni, creazione di lavori multimediali, attività di ramificazione, lavori interdisciplinari, colloqui orientati al problem solving

Per la valutazione
sommativa

Fra gli indicatori saranno valutati :

- l'assiduità (a tal proposito si suggeriscono modalità informali di rilevazione delle presenze),
- rilevazione della presenza e della efficace compartecipazione alle lezioni on line,
- la puntualità e il rispetto delle consegne.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Fattori che concorreranno alla valutazione periodica e finale

Metodo di studio
Partecipazione all'attività didattica
Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica
Progressione nell'apprendimento
Apprendimento obiettivi socio-affettivi trasversali
Raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali
Conoscenze, competenze, capacità acquisite

Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari
Frequenza alle lezioni

Valutazione con voto da 1 a 10.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Anno Scolastico 2019-2020

IPSSEOA

CLASSE: V^a sezione A - Servizi di Sala e di Vendita

Articolazione:

“Servizi di Sala e di Vendita”

MATERIA: laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

N. ore settimanali: 2

Libro di testo utilizzato:

- TITOLO: “Sarò Chef - articolazione sala e vendita V^o anno -”
- EDITORE: GIUNTI
- AUTORI: AA.VV.

N.° Alunni: 9 N.° Maschi: 8 N.° Femmine: 1

DOCENTE: prof. Giuliani Battista

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

1.1. La classe manifesta interesse verso la disciplina, mostra partecipazione e impegno verso i temi proposti ed assume un atteggiamento di sostanziale correttezza e di rispetto delle "regole".

Pur tuttavia, gli esiti del test di verifica dei prerequisiti di accesso ha evidenziato un diffuso stato di mediocrità, si rilevano diversi casi di parziale motivazione e di scarso interesse verso i quali dovranno essere attivate strategie adeguate di motivazione, confidando – soprattutto – nella possibilità che le attività di laboratorio possano sostenere l'interesse e motivare alla partecipazione i soggetti meno determinati

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input checked="" type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> regolare	<input checked="" type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input checked="" type="checkbox"/> medio basso	<input checked="" type="checkbox"/> discontinuo	<input type="checkbox"/> a volte conflittuale
<input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole	<input type="checkbox"/> basso	<input type="checkbox"/> lento	<input type="checkbox"/> problematico
<input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> altro.....

1.2 LIVELLI DI PARTENZA RILEVATI E FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI

Livello critico (voti minori di 4)	Livello basso (voti inferiori alla sufficienza)	Livello medio (voti 6-7)	Livello alto (voti 8-9-10)
N.° x	N.° x	N.° 6	N.° 6

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI NO
 ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO NO
 ALUNNI BES SI (1)

1.3 FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

- prove di ingresso, questionari conoscitivi, test socio-metrici (se si, specificare quali): prove di ingresso\indagine conoscitiva
- prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, etc.)
- tecniche di osservazione
- colloqui con gli alunni
- colloqui con le famiglie
- colloqui con gli insegnanti della scuola secondaria di I grado

2. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Indicare solo le competenze di cittadinanza che il Dipartimento intende perseguire entro il termine del I / II biennio / V anno, indicando le metodologie didattiche se diverse da quelle elencate.

1. IMPARARE A IMPARARE:
Meta-riflessione su comportamenti e su modalità di studio: diario di bordo, mappe concettuali, esercizi di ascolto e di concentrazione
2. PROGETTARE:

Condividere obiettivi nello studio e nella crescita personale: organizzazione del proprio tempo individuando le priorità, anche attraverso l'uso della tecnologia.

3. RISOLVERE PROBLEMI:

Problem solving: osservazione della realtà e individuazione di elementi utili; lavori di gruppo su compito.

4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

Analizzare fenomeni naturali: individuazione di cause ed effetti.

5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

Utilizzare in modo consapevole le diverse fonti di informazione scientifica: confronto del libro di testo con riviste scientifiche, programmi televisivi del settore e documenti in rete.

6. COMUNICARE:

Comprendere e utilizzare il linguaggio scientifico: interpretazione del testo, di grafici, di tabelle e di immagini.

7. COLLABORARE E PARTECIPARE:

Applicare le principali strategie di risoluzione dei problemi e utilizzarle in funzione degli obiettivi del lavoro da svolgere.

8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

Interpretare le informazioni ascoltate.

3. COMPETENZE PROFESSIONALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.

Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina.

Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menu.

Tecniche di servizio di cucina.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Schematizzare e produrre dei menù conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti.

Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.

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

L'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina.

Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione. I nuovi prodotti, le certificazioni di qualità.

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

La distribuzione del prodotto: il legame caldo-freddo, la distribuzione differita ed i punti critici.

Le tipologie di distribuzione degli alimenti.

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

La politica degli acquisti, la gestione del magazzino. Le funzioni dell'economato e i rapporti tra quest'ultimo e il settore di riferimento.

3. PROGRAMMA DELLA DISCIPLINA

CD	COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE CONCORRENTI
P1	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	<p>Servire piatti elaborati con prodotti del territorio.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Collaborare alla progettazione di menu per tipologia di eventi.</p> <p>Proporre piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Collaborare alla simulazione di un piano di HACCP.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita.</p> <p>Alimenti e alimentazione.</p> <p>Diritto.</p> <p>E.G.A.R.</p> <p>Matematica.</p> <p>Italiano.</p>

P2	Conoscere l'utilizzo delle tecniche di lavorazione e degli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,	Servire e conoscerne i contenuti di piatti della cucina classica e di quella internazionale con riferimento alle problematiche alimentari.	Tipologie di intolleranze alimentari.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Alimenti e alimentazione.
P3	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Alimenti e alimentazione. Inglese. Francese.. Italiano.
P4	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Alimenti e alimentazione. Diritto. Italiano.
P5	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Simulare un piano di HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Sistema HACCP. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Alimenti e alimentazione. Diritto.
P6	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Collaborare alla progettazione di menu per tipologia di eventi.	Tipologie di intolleranze alimentari. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Alimenti e alimentazione. Diritto. D.T.A.S.R. Italiano.

		Proporre e servire piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.			
--	--	---	--	--	--

4. PIANO DI STUDI TEMPORIZZATO

SETTIMANE	I QUADRIMESTRE															
	II	III	IV	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	II-III
UDA	SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE \ GEN						
UDA 1 – h. 8																
UDA 2 – h. 6																
UDA 3 – h.10																

SETTIMANE	II QUADRIMESTRE																		
	III	IV	V	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
UDA	GENNAIO			FEBBRAIO			MARZO			APRILE			MAGGIO \ GIU						
UDA 4 – h. 8	1° Q.																		
UDA 5 – h. 8																			
UDA 6 – h. 12																			
UDA 7 – h. 12																			

5. PIANO DI SVILUPPO DELLA DISCIPLINA

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE CONCORRENTI
<p>UDA n. 5</p> <p>Titolo:</p> <p>La cucina degli "altri"</p> <p>Ore: 16</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di un mercato sempre più globale..</p>	<p>Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.</p> <p>Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.</p> <p>Servire piatti con prodotti dei specifici contesti geografici in forma originale e rielaborata. Con opportuni riferimenti tecnici e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>Riconoscere, spiegare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p>	<p>Alimenti e piatti delle diverse tradizioni geografiche, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>Caratteristiche della cucina internazionale.</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela dei marchi di qualità riconosciuti a livello internazionale</p> <p>Caratteristiche organolettiche e specificità delle materie prime in relazione alle diverse provenienze.</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Italiano.</p>
<p>UDA n. 6</p> <p>Titolo:</p> <p>la preparazione dei cibi in un'ottica di internazionalizzazione</p> <p>Ore: 20</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 i colleghi.</p>	<p>Simulare l'organizzazione del lavoro.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Applicare adeguate strategie di staff management.</p>	<p>Programmazione e organizzazione della produzione, degli approvvigionamenti e della gestione del servizio economato e magazzino.</p> <p>Organizzazione del personale</p> <p>Organigramma aziendale.</p> <p>Le principali normative nazionali, comunitarie ed internazionali in materia</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita. Diritto. D.T.A.S.R. Matematica. Italiano.</p>

			La gestione delle risorse umane.		
--	--	--	----------------------------------	--	--

* = SAPERI ESSENZIALI

6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE PREVISTE DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- **Attività formativa extra-curriculare:** partecipazione della classe ad attività programmate nel POF
- Le eventuali proposte relative alle visite guidate e ai viaggi di istruzione saranno concordate col Consiglio di Classe ed esplicitate nella programmazione di classe.

7. METODI E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO

L e z i o n e f r o n t a l e	L e z i o n e d i a l o g a t a	D i b a t t i n c l a s s e	E s e r c i t a z i o n i i n d i v i d u a l i i n l a b o	E s e r c i t a z i o n i i n c o p p i a i n l a b o	E s e r c i t a z i o n i i n p e r p i c c o l l i g r u p p	E l a b o r a z i o n e d i s c h e m i/ m a p p e	R e l a z i o n i s u r i c h e i n d i v i d u	E s e r c i t a z i o n i i n g r a f i c h e e p r a t i c	L e z i o n e / a p p l i c a z i o n e ¹	S c o p e r t a g u i d a t a ²	P r o b l e m - s o l v i n g ³	B r a i n s t o r m i n g	C i r c l e t i m e	C o r r e z i o n e c o l l e t t i v a d i e s e r c i z i e	A n a l i s i d i c a s i	A l t r o
---	--	--	--	---	---	--	--	--	--	---	---	---	--	---	---	-----------------------

1

2

3

			b o r a t o r i o	r a t o r i o	i n c l a s s e	c o n c e t t u a l i	a l i e c 	h e						d e l l a b o r a t i v a r i s v o l t i i n c l a s s e e a c c a s a		
X	x	X	x	x	x		x	x			x			x	X	

ADATTAMENTO DELLA DIDATTICA NEI CASI DI ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:
si rimanda al PDP individuale

8. DIDATTICA LABORATORIALE

Sono previsti momenti di interfaccia laboratoriale con la disciplina specifica di indirizzo, rispetto ai quali si prevede di relazionare in fase di presentazione del programma svolto, al termine dell'A.S.

STRUMENTI E LABORATORI DA UTILIZZARE

MATERIALI						
Libro di testo	Altri testi	Dispense	Fotografie	Fotocopie	Internet	Software didattici
X	X	X	X	X	X	X
LABORATORI						

Laboratori o di informatica	Aula LIM	Laboratorio multimediale	Laboratori o linguistico	Laboratori o di costruzioni	Laboratori o di scienze	Palestra
STRUMENTI						
Registratore audio	Lavagna luminosa	Videoproiettore	Videocamera	Televisore e videoregistratore		
		X	X			
ALTRO						
Visite guidate	Uscite didattiche		Incontri con esperti/Conferenze/ Dibattiti			
X	X		X			

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica sarà percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti sarà chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. Si prevedono prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

La valutazione, infine, non sarà generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

1. Strumenti per la verifica formativa (controllo in itinere)

a) **Frequenza** (indicare la frequenza media barrando una delle caselle da 1 a 5 (1=mai o quasi mai; 5=sempre))

1	2	X	4	5
---	---	----------	---	---

b) **Tipologia verifiche formative** (prove tradizionali, prove strutturate, prove semi-strutturate, ecc.)

- domande a risposta breve scritte e/o orali
- questionari
- prove strutturate di vario genere
- correzione di esercizi alla lavagna
- test motori
- Altro : verifiche pratiche

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

a) **Numero di prove per quadrimestre**

- Scritte: 2
- Orali: 4
- Pratiche: 2

b) Modalità previste (barrare con una x la/le modalità prevista/e)

PROVE TRADIZIONALI					
Colloqui su argomenti pluri/multidisciplinari	Esercizi di traduzione	Verifiche orali	Temi	Produzioni di testi Composizioni	
X		X			
PROVE SEMI STRUTTURATE					
Saggi brevi	Attività di ricerca	Riassunti e relazioni	Questionari	Risoluzione di problemi a percorso non obbligato	<i>Problem solving</i>
	X				
PROVE STRUTTURATE					
Test a scelta multipla	Brani da completare ("cloze")	Corrispondenze	Questionari a risposta chiusa	Quesiti del tipo "vero/falso"	
X	X	X	X	X	
ALTRE TIPOLOGIE					
Esercizi di grammatica, sintassi, ...	Esecuzioni e di calcoli	Simulazioni	Esperienze di laboratorio	Esercizi e test motori	Test di ascolto di materiali in lingua straniera

DEFINIZIONE E CRITERI COMUNI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI, LIVELLI DI APPRENDIMENTO E COMPETENZE ACQUISITE: Si rimanda alla consultazione del PTOF

FATTORI CHE CONCORRERANNO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

c) Fattori che concorreranno alla valutazione periodica e finale (*attribuire ad ogni fattore un peso, 1= minimo; 5= massimo*)

Fattori	1	2	3	4	5
Metodo di studio			X		
Partecipazione all'attività didattica					X
Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica					X
Progressione nell'apprendimento				X	
Apprendimento obiettivi socio-affettivi trasversali				X	
Raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali				X	

Conoscenze, competenze, capacità acquisite					X
Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari			X		
Frequenza alle lezioni			X		
Risultati conseguiti negli interventi di recupero/		X			
Eventuale abbandono di una o più discipline		X			

10. RECUPERO ED APPROFONDIMENTO

Si prevede di svolgere in orario curriculare nel periodo successivo alla valutazione del primo quadrimestre N.4 ore di lezione di recupero e contestualmente N. 3 ore di lezione di approfondimento.	
MODALITÀ DI RECUPERO	MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO
<p>Per le ore di recupero, in coerenza con il POF, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:</p> <p><input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;</p> <p><input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;</p>	<p>Per le ore di approfondimento invece, le seguenti:</p> <p><input type="checkbox"/> Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti</p> <p><input type="checkbox"/> Impulso allo spirito critico e alla creatività</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro</p>
	<p>Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione a manifestazioni, concorsi ed eventi. ● Elaborazione extra curricolare di contenuti professionali specifici

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Ora settimanale di ricevimento;

Comunicazioni e/o convocazioni in casi particolari (debiti formativi, scarso impegno, assenze ingiustificate, ritardi frequenti, comportamenti censurabili sotto il profilo disciplinare, etc.);

Incontri collegiali scuola – famiglia: n.2

Il DOCENTE
Prof. Giuliani Battista

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
Docente: AVELLA GIUSEPPE		
Testo adottato: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE, Vol. 3 – ED. TRAMONTANA – S. Rascioni – F. Ferriello		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: Sei		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5[^]AA è formata da 14 alunni, 6 maschi e 8 femmine. E' presente un'alunna H con programma paritario per obiettivi minimi seguita da un docente di sostegno e una studentessa georgiana che presenta alcune difficoltà nell'utilizzo della lingua italiana. Sul piano disciplinare, la classe si presenta tranquilla ed abbastanza interessata alla disciplina. La partecipazione alle lezioni non è stata molto regolare e vi sono stati momenti di disattenzione da parte di qualche allievo.</p> <p>Il gruppo classe quindi risulta piuttosto eterogeneo. Il livello di preparazione di partenza era appena sufficiente; gli alunni sono stati stimolati con costanza per poter ottenere un'accettabile partecipazione durante le lezioni.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;</p> <p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati;</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico;</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;</p> <p>Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica;</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;</p> <p>Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore;</p> <p>Tecniche di marketing turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Strategico . Operativo <p>Tecniche di web marketing;</p>

<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;</p>	<p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato; Distinguere le caratteristiche del mercato turistico;</p>	
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa; Redigere la contabilità di settore; Individuare fasi e procedure per redigere un business plan;</p>	<p>Strategia dell'impresa e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Vantaggio competitivo; Controllo di gestione; Budget e controllo budgetario; Business plan;</p>
<p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni obbligatorie e volontarie; Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti; Individuare la normativa internazionale/comunitari a di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica; Predisporre contratti di viaggio e di trasporto;</p>	<p>Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo del lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti; Normativa della tutela della privacy; Norme volontarie ISO 9000; Contratti delle imprese turistico-ristorative; Responsabilità degli operatori di settore; Contratti di allotment e vuoto per pieno;</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio; Normativa del settore; Prodotti a chilometro zero.</p>

<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; Operatore nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali; Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p>	<p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p>	
---	--	--

Contenuti sviluppati

- **Il Mercato Turistico Internazionale e nazionale: Caratteri, fattori e dinamiche del turismo; Organismi e Fonti Normative;**
- **Marketing Strategico e Marketing operativo;**
- **Web Marketing;**
- **Marketing Turistico e Marketing Integrato;**
- **Marketing Plan;**
- **Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione (Budget e Controllo Budgetario);**
- **Il Business Plan;**
- **La Normativa del Settore Turistico Alimentare: Cenni;**
- **Le Abitudini Alimentari e l'Economia del Territorio: Abitudini Alimentari e Marchi di Qualità Alimentare.**

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

Il gruppo classe per l'emergenza Covid ha lavorato a partire dal 5 marzo con didattica a distanza su piattaforma Gsuite, con modalità sia sincrone che asincrone mostrando, nella quasi totalità, un sufficiente livello di frequenza, applicazione, partecipazione alle attività proposte. La maggior parte degli studenti, grazie alle continue sollecitazioni ed alle strategie didattiche messe in atto, ha raggiunto un risultato sufficiente, alcuni anche un risultato discreto. Altri, con basi più incerte e fragili ma disponibili al dialogo educativo, hanno conseguito risultati appena sufficienti. Per colmare le lacune e per guidare nell'acquisizione dei contenuti essenziali, sono stati attuati recuperi curriculari e gli allievi hanno effettuato esercitazioni per la preparazione agli Esami di Stato.

Metodologie didattiche

- Lezione dialogata
- Dibattito in classe virtuale
- Esercitazioni individuali in classe virtuale
- Elaborazione di schemi/mappe concettuali
- Relazioni su ricerche individuali e collettive
- Esercitazioni grafiche e pratiche
- Problem-solving
- Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classroom e a casa
- Analisi di casi

Mezzi e strumenti usati

- Libro di testo
- Dispense
- Fotografie
- Video
- Internet
- Software didattici
- Ambiente di lavoro multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Gli allievi hanno sviluppato abitudini mentali rivolte alla soluzione di problemi e alla valutazione di esperienze di processo; hanno realizzato una nuova cultura dell'apprendimento-insegnamento con potenziamento della didattica motivazionale; hanno condotto un nuovo processo di apprendimento-insegnamento orientato alla valorizzazione delle capacità di autosviluppo e di autodiagnosi.

Verifiche

La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti è stato chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto in classe prima, ed a casa (in modalità Didattica a Distanza) in occasione dell'allarme epidemiologico, infine ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale.

Sono state somministrate prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia.

Criteri di valutazione

La valutazione in presenza è stata il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

La valutazione nell'ambiente di apprendimento a distanza non si è ridotto alla mera traslazione dei processi in presenza verso quelli in remoto. Sono state prudentemente riviste le programmazioni e la valutazione è stata calibrata sulla nuova modalità

didattica.

In altre parole, non è stato possibile far riferimento ad evidenze tipiche della didattica in presenza (come verifiche scritte o interrogazioni), ma sono state individuate nuove metodologie di trasmissione dei saperi con assegnazioni di compiti di realtà e analisi di un caso documentati, archiviati e valutati.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia:	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i>	
Docente:	<i>FURIO Gianni</i>	
Testo adottato:	Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana	
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina:	165	
Analisi della situazione iniziale	<p>La classe VBS è costituita da 9 alunni tutti provenienti dalla VAS dello scorso anno scolastico.</p> <p>La classe è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un sufficiente equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe risultava essere appena sufficiente. La maggior parte degli alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una sufficiente attenzione durante le lezioni avevano</p>	

	<p>tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	
<p>Competenze raggiunte</p>	<p>Gli alunni possiedono conoscenze appena sufficienti e solo in pochissimi casi riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.</p> <p>È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare tuttavia migliorata rispetto ai livelli di partenza. Un ristretto gruppo ha evidenziato un'applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.</p>	

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Contenuti sviluppati	<p>Le nuove dinamiche del mercato turistico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing turistico e web marketing. • Business plan e gestione strategica • Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0 • Abitudini alimentari ed economia del territorio • La tracciabilità dei prodotti procedure e normative • I temi di Cittadinanza e Costituzione sono stati accennati in orario curriculare vista la mancata frequenza degli studenti a quanto organizzato dall'istituzione scolastica. 	

<p>Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i></p>	<p>Un numero risicato di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma.</p> <p>Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano significative difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.</p>	
<p>Metodologie didattiche</p>	<p>I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà.</p> <p>L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.</p>	

Mezzi e strumenti usati	Il testo in adozione è stato integrato da appunti.	
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti	Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi di rinforzo o di approfondimenti atti a colmare eventuali carenze o ad acquisire conoscenze indispensabili al perseguimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.	
Verifiche	L'accertamento sistematico sull'effettiva assimilazione degli argomenti proposti è stato effettuato attraverso prove scritte tradizionali e prove simulate, colloqui e discussioni guidate finalizzate ad offrire spunti per eventuali approfondimenti e chiarimenti.	
Criteri di valutazione	La valutazione è stata effettuata tenendo conto	

	<p>delle conoscenze e delle competenze acquisite in relazione alle proprie capacità, nonché dell'impegno, della volontà di approfondimento e della partecipazione all'attività didattica.</p> <p><u>Insufficienza</u> = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.</p> <p><u>Sufficienza</u> = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.</p> <p><u>Discreto</u> = 7: corretta con contenuti poco complessi.</p> <p><u>Buono</u> = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.</p> <p><u>Ottimo</u> = 9: coordinato, ampio, approfondito.</p> <p><u>Eccellente</u> = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.</p>	

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: TECNICA DI COMUNICAZIONE		
Docente: MASSARA MARIA ROSA		
Testo adottato: PUNTO COM B GIOVANNA COLLI seconda edizione clitt		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5°AA si attesta su diversi livelli per capacità cognitive, ritmi di acquisizione degli apprendimenti. La partecipazione e l'interesse sono costanti. Il comportamento è rispettoso delle regole della convivenza civile. La maggior parte degli alunni partecipa attivamente al dialogo educativo, classe mostra attenzione e curiosità nei confronti della materia.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
ACQUISIRE LA CONSAPEVOLEZZA DEGLI STILICOMUNICATIVI SAPER OSSERVARE LE RELAZIONI PRENDERE COSCIENZA DELL'AZIENDA COME SISTEMA DI COMUNICAZIONE	REALIZZARE CASI AZIENDALI IDENTIFICARE E MONITORARE LE ESIGENZE DI MERCATO	LE PUBLIC RELATIONS LE COMUNICAZIONI INTERNE ALL'AZIENDA LE CONFERENZE.MARKETING STRATEGICO I VETTORI DELLA COMUNICAZIONE AZIENDALE.IL DIRECT-MAIL.LA MISSION
Contenuti sviluppati		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		

La classe ha raggiunto un livello medio

Metodologie didattiche

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Elaborazione di schemi/mappe concettuali
- Relazioni su ricerche individuali e collettive
- Problem-solving
- Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe
- Analisi di casi

Mezzi e strumenti usati

MATERIALE
-Libri di testo
-Altri testi
-Dispense
-Internet
STRUMENTI

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Verifiche

La verifica sarà percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti sarà chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale.

Si prevedono prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia. domande a risposta breve scritte e/o orali

QUESTIONARIO

Criteri di valutazione

La valutazione, infine, non sarà generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: Scienze Motorie e Sportive		
Docente: Mitrotti Maria Giovanna		
Testo adottato: Competenze Motorie		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 68		
Analisi della situazione iniziale		
La classe composta da 23 allievi tra cui 9 femmine e 13 maschi, relativamente alle scienze motorie le loro caratteristiche sia motorie di base, che di apprendimento e realizzazione tecnica sono molto variabili, alcuni hanno buone capacità naturali di coordinazione e abilità motorie, altri presentano difficoltà anche nella realizzazione di elementi di facile apprendimento.		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare le conoscenze e le tattiche acquisite per sviluppare praticamente maggiore funzionalità e migliorare la resa motoria. Riconoscere il ruolo dello sport in ambito sociale e saper organizzare eventi sportivi. Utilizzare in modo corretto le principali tecniche per un primo pronto intervento.	E' in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra degli sport proposti. Utilizza in maniera personale le abilità motorie acquisite negli sport praticati. Sa analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva od espressiva.	Principali metodologie e tecniche di allenamento. Elementi di tecnica e tattica degli sport presi in esame Conoscenza delle regole dei giochi sportivi
Contenuti sviluppati		
Sport, regole e fair play Il Doping L'alimentazione e lo sport Tecnologia e movimento Attività fisica e allenamento Il gioco della Pallavolo I principali trauma sportivi		
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>		
Gli alunni hanno acquisito un metodo di lavoro discretamente individuale e personalizzato come pure la capacità di rapportarsi con il gruppo, conoscenze delle		

regole nei giochi di squadra, di quest' ultimi possiedono anche il linguaggio tecnico specifico e sono in grado di arbitrare una partita.
Impegno e partecipazione sono stati nel corso degli anni generalmente buoni, compensando spesso quelle carenze di concentrazione nell'aspetto teorico.

Metodologie didattiche

Sono state proposte attività motorie con difficoltà graduali, tenendo conto dei livelli precedentemente raggiunti e già consolidati perché l'utilizzo di risorse sempre maggiori ha permesso di ottenere mete più elevate ma fondamentalmente fiducia nella propria individualità.

Il lavoro è stato comunque differenziato per metodi e carichi a seconda delle caratteristiche individuali.

Dopo il 5 marzo con l'emergenza covid, ed il passaggio alla didattica a distanza alcuni allievi non hanno seguito le attività preposte e non hanno prodotto le consegne dovute, mentre altri hanno partecipato apportando il loro contributo più che positivo.

Mezzi e strumenti usati

Si cercherà di instaurare durante le lezioni, un clima tale da stimolare l' interesse, il coinvolgimento emotivo, la reciproca collaborazione, lo spirito competitivo dovrà essere mantenuto nei limiti di un corretto e leale confronto, teso all'affermazione delle proprie capacità più che al superamento di quelle dei compagni.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Verifiche

Per le verifiche verranno utilizzati: test motori di ingresso, controlli periodici basati sulle osservazioni sistematiche delle varie attività. Relazione su un argomento trattato.

Criteri di valutazione

La valutazione sommativa sarà il controllo finale sul rendimento tenendo conto delle verifiche periodiche, dei livelli di partenza, della progressione di apprendimento, della partecipazione al dialogo educativo, del livello di motivazione, della capacità di concentrazione della collaborazione, dell'impegno, dell'interesse, del grado di maturità e responsabilità e della partecipazione attiva.

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
Materia: Religione		
Docente: Carla Lippo		
Testo adottato: L.Solinas, Tutti i colori della vita, ed.SEI		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 1		
Analisi della situazione iniziale		
<p>Gli alunni, dopo una fase di adattamento iniziale, hanno mostrato, ad eccezione di alcuni, interesse verso la disciplina e partecipazione al dialogo educativo, anche durante la DaD. Le esperienze personali e le conoscenze maturate nel corso dell'anno scolastico sono state manifestate anche attraverso riflessioni critiche sulla propria identità e sul momento storico che stanno vivendo.</p>		
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita confrontando il messaggio cristiano in un contesto di convivenza multiculturale</p> <p>-sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa in relazione con gli altri e con il mondo</p> <p>-riconoscere l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura scientifica e tecnologica</p>	<p>-saper motivare le proprie scelte di vita in un contesto multiculturale, in un dialogo aperto, libero e costruttivo</p> <p>-ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici e religiosi di riferimento</p> <p>-operare scelte morali sulle problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico</p>	<p>-pluralismo religioso, secolarizzazione, globalizzazione. Rapporto cibo-religione. Tradizioni gastronomiche religiose, territoriali e nazionali</p> <p>-solidarietà e bene comune; un ambiente per un'economia per l'uomo</p> <p>-principi di bioetica laica e cristiana, sacralità della vita, aborto, manipolazioni genetiche, fecondazione assistita, clonazione e cellule staminali, eutanasia e accanimento terapeutico</p>
Contenuti sviluppati		
<p>Religione e sistemi di pensiero contemporanei</p> <p>Una società fondata sui valori</p> <p>Etica della vita</p>		

Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>
Discreti per alcuni, soddisfacenti per altri
Metodologie didattiche
Lezione frontale, problem solving
Mezzi e strumenti usati
Libro di testo, altri testi, dispense, internet, videolezioni
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Videolezioni su piattaforma Google meet
Verifiche
Orali ed elaborazioni scritte
Criteri di valutazione
Osservazione diretta, sia in presenza sia durante le videolezioni, interesse e partecipazione al dialogo educativo, puntualità delle consegne, frequenza alle videolezioni.

Si allegano i programmi effettivamente svolti e firmati da due studenti (Allegato 7)

CREDITI SCOLASTICI

Sulla base delle seguenti tabelle di *riconversione crediti* A e B inserite dal Ministero dell'Istruzione nell'Ordinanza Ministeriale concernente la valutazione finale degli alunni per l'anno scolastico 2019/2020:

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

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

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

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14

10	15
11	17
12	18
13	20

vengono ricalcolati i crediti assegnati ad ogni singolo studente per il terzo e quarto anno e vengono riassunti nella tabella seguente

Credito scolastico del 3° e 4° anno (Allegati N° 8)

Per l'attribuzione del credito del quinto anno sarà utilizzata la seguente tabella C:

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

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO CLASSE QUINTA
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M=6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18

$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti per l'anno scolastico 2019-2020:

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO Classe V		
Media dei voti	Punti	Eventuali
M < 5	9-10	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	D	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	E	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	F	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	G	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	H	Attività sportiva a livello agonistico

5 ≤ M < 6	11-12	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	D	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	E	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	F	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	G	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
M = 6	13-14	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	D	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	E	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	F	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	G	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
6 < M ≤ 7	15-16	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>

	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: $6.5 \leq M \leq 7$
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico
$7 < M \leq 8$	17-18	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: $7.5 \leq M \leq 8$
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico
$8 < M \leq 9$	19-20	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>

	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: $8.5 \leq M \leq 9$
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico
9 < M ≤ 10	21-22	<i>Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori:</i>
	A	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
	B	Assiduità e compartecipazione efficace anche alle lezioni on line nel periodo di DaD, con puntualità e rispetto delle consegne
	C	Media di profitto: $9.5 \leq M \leq 10$
	D	Partecipazione ad Attività complementari ed integrative previste dal PTOF
	E	Partecipazione positiva nelle attività della religione cattolica o attività alternativa
	F	Corsi e/o certificazioni linguistiche acquisite, partecipazioni a concorsi nazionali e internazionali
	G	Partecipazione a Manifestazioni ed Eventi professionali extracurricolari
	H	Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche
	I	Attività sportiva a livello agonistico

Considerazioni finali

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. del 16 maggio 2020, costituisce la carta di identità della classe VBE ed esplicita, anche attraverso gli allegati, i contenuti, i metodi, gli spazi, i criteri e gli strumenti di valutazione e di attribuzione del credito, le attività di PCTO, i percorsi relativi a Cittadinanza e Costituzione concedendo spazio alla DaD resa necessaria dall'emergenza Covid-19.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **29/05/2020**.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
VENNERI Pierangela	ITALIANO E STORIA	
L'ABBATE Aida Maria	INGLESE	
GARRISI Maristella	FRANCESE (Laboratorio Accoglienza)	
GAUDIO Miriam Raffaella	FRANCESE (Laboratorio Sala e Vendita)	
MASTROROSA Maria	MATEMATICA	
SALICATI Ignazio	SERVIZI DI ACCOGLIENZA	
GILIBERTI Domenico	SERVIZI DI SALA E VENDITA	
PERNIOLA Mariafranca	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Laboratorio Accoglienza)	

PINTO Rosa	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Laboratorio Sala e Vendita)	
GIULIANI Battista	LABORATORIO DI CUCINA (Laboratorio Sala e Vendita)	
AVELLA Giuseppe	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Laboratorio Accoglienza)	
FURIO Gianni	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Laboratorio Sala e Vendita)	
MASSARA Maria	TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI (Laboratorio di Accoglienza)	
MITROTTI Maria Giovanna	SCIENZE MOTORIE	
LIPPO Carla	RELIGIONE	
GIAMPIETRO Domenico	DOCENTE DI SOSTEGNO	
LATORRE Amelia	DOCENTE DI SOSTEGNO	

IL COORDINATORE

LA DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giuseppe AVELLA

Prof.ssa Margherita MANGHISI

ELENCO ALLEGATI:

- All. 1 Elenco alunni
- All. 2 PDP alunno BES
- All. 3 PDP alunno DSA
- All. 4 Griglia valutazione prova orale
- All. 5 Argomenti assegnati agli alunni in riferimento alla seconda prova scritta
- all. 6 Percorso triennale per le competenze trasversali e l'orientamento
- All. 7 Programmi svolti nel corrente a.s. 2019/2020
- All. 8 Tabella credito scolastico 3° e 4° anno

INDICE

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	2
Breve descrizione dell'Istituto	2
Profilo culturale, educativo e professionale	2
Profilo dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	3
PECUP	4
PROFILO DELLA CLASSE	7
Breve storia della classe	7
Situazione della classe nell'anno scolastico in corso	7
Composizione della classe: alunni	7
Composizione del Consiglio di Classe	8
Variazione del Consiglio di Classe nel triennio: componente docente	9
Prospetto dati della classe	11
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA	12
Revisione della programmazione iniziale al fine di rimodulare gli obiettivi	
Formativi sulla base delle nuove esigenze (Nota Miur 388 del 17 marzo 2020)	12
Organizzazione didattica a distanza (modalità organizzative)	12
Metodologie di insegnamento previste	13
Modalità didattiche durante DaD	14
Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza	14
Modalità di verifica durante DaD	14
Valutazione	15
Tabella di valutazione del profitto fino al 4 marzo 2020	15

Criteri di valutazione durante la DaD	18
Tabella di valutazione del profitto durante la DaD	19
Tipologie di prova utilizzate con didattica in presenza	20
Tipologia di prova utilizzate con didattica in DaD	20
Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale	21
Criteri per la determinazione del voto di condotta	22
Tabella voto-descrittori	22
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato	25
Valutazione simulazione	25
Griglia di valutazione della prova orale (Allegato N°4)	25
Attività di recupero e potenziamento	27
Argomenti assegnati ai singoli alunni in riferimento ai singoli alunni in Riferimento alle singole discipline di indirizzo della seconda prova scritta (Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica – Diritto Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva – Servizi Accoglienza Turistica; Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Servizi Sala e Vendite)	27
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Servizi Sala e Vendite	28
Servizi Accoglienza - Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	28
Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	29
Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte Nell'Esame di Stato	31
Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento	34
Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal Consiglio di Classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	34
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	36
Metodi e strategie didattiche	39
SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	40
Lingua e letteratura italiana	40
Storia	45
Inglese - Servizi Accoglienza Turistica	50
Inglese - Servizi Sala e Vendite	52
Francese - Servizi Accoglienza Turistica	54
Francese - Servizi Sala e Vendite	58
Matematica	63
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	66
Enogastronomia Sala e Vendite	70
Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Servizi Accoglienza Turistica	73
Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Servizi sala e Vendite	75
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	78
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - Servizi Accoglienza Turistica	91
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - Servizi	

Sana e Vendita	96
Tecnica di Comunicazione	102
Scienze motorie e sportive	104
Religione	106
CREDITI SCOLASTICI	108
TABELLA A – Conversione del credito assegnato al termine della classe terza	108
TABELLA A – Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta	108
Credito scolastico del 3° e 4° anno	109
TABELLA C – Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all’Esame di Stato	109
Criteri attribuzione crediti	110
CONSIDERAZIONI FINALI	114
Il Consiglio di Classe	114
Elenco allegati	116