



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

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V AIPSEOA

A.S. 2020/2021

Art. 10 O.M. n.53 del 3-3-2021

Coordinatore

Prof.ssa Pasqualina Pasqua

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

INDICE	
PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO	Pag. 2
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1 ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag. 6
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 7
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 9
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.0 OBIETTIVI	Pag. 9
3.1 CONTENUTI	Pag. 9
3.2 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	Pag. 10
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 12
3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag.
3.5 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 15
3.6 STRUMENTI	Pag. 16
3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO	Pag. 16
3.8 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 17
3.9 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D' INSEGNAMENTO	Pag. 18

3.10 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e PROGETTI	Pag. 19
PARTE 4 VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 19
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 21
4.3 VERIFICHE	Pag. 25
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag. 26
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 28
4.6 ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO	Pag. 29
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 30
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 31
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	Pag. 96
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	
ALLEGATO 2 /BIS Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	
ALLEGATO 2/ter PEI	
ALLEGATO 3 Attività Ed. Civica	
ALLEGATO 4 Attività PCTO	
ALLEGATO 5 Griglia di valutazione colloquio	

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO

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

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

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

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- 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 tra i colleghi;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche di indirizzo:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- 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;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

C. ENOGASTRONOMIA**Competenze specifiche di indirizzo:**

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

PARTE 2 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

Visto che il senso del documento è quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo della classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono, il consiglio, tenendo conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, precisa che l'elenco sottostante non verrà pubblicato.

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è ad indirizzo Servizi di Enogastronomia Settore Cucina, ed è costituita da 16 studenti (1 femmina e 15 maschi). Nel gruppo é presente un alunno BES (ai sensi della L. 104 art.3 comma 3) che ha seguito una programmazione curriculare riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, per il quale è stato predisposto, un piano educativo individuale. Un altro alunno per problematiche personali risulta non frequentante nel secondo quadrimestre. I ragazzi provengono tutti dalla IV A dello scorso anno. Partendo da una II A composta dall'unione di due classi che contava trenta alunni, all'inizio del terzo anno, a seguito dell'articolazione, la classe risultava già composta da sedici alunni. Alla fine del terzo anno quindici alunni sono stati ammessi alla classe successiva, nove promossi con debito e un'alunna ritirata è stata respinta per le assenze. Nel corso del quarto anno si è aggiunto un alunno ripetente proveniente da un'altra classe. Al termine del quarto anno gli alunni promossi con debito risultavano sei. Il percorso di studi non ha subito significative variazioni, come riportato nella seguente tabella riepilogativa.

ANNO SCOLASTICO	ALUNNI ISCRITTI	ALUNNI PROMOSSE CON DEBITO	ALUNNI RESPINTI
2018/2019	16	9	1
2019/2020	16	6	0
2020/2021	16		

Dal punto di vista didattico il profilo della classe è eterogeneo per livelli, provenienza, formazione culturale personalità ed interessi degli allievi. I discenti hanno mostrato un atteggiamento poco maturo e collaborativo con limitate capacità di socializzazione risultando spesso anaffettivi. Sono ragazzi sicuramente educati anche se, appaiono piuttosto distratti e poco motivati allo studio. Pochi posseggono un metodo di studio efficace e personalizzato al fine di imparare ad imparare. Il clima in classe, non sempre è stato positivo per mancanza di una "rete di relazioni affettive", come ad esempio le motivazioni a stare insieme, la collaborazione in vista di obiettivi comuni, le norme comportamentali, l'apprezzamento reciproco, le modalità di funzionamento. Solo un numero ristrettissimo si è distinto nel triennio per una partecipazione attiva a tutte le attività didattiche, mostrandosi intellettualmente curioso, propositivo, puntuale nelle verifiche e ottenendo risultati

soddisfacenti. Questi alunni si sono differenziati anche per capacità espositive, logiche ma soprattutto critiche che hanno consentito loro di raggiungere gli obiettivi previsti in termini di competenze. Sul piano professionalizzante una buona parte della classe appare motivata quando impegnata in iniziative scolastiche, non altrettanto per quanto riguarda il lavoro svolto a casa, nei progetti, nelle attività extracurricolari. Infatti, per alcuni alunni sono state necessarie continue sollecitazioni da parte del corpo docente non sempre andate a buon fine. Frequenti sono stati gli interventi di recupero in itinere riprendendo, in alcuni casi, anche argomenti degli anni precedenti al fine di costruire un percorso logico-formativo idoneo a condurli verso una preparazione quanto meno sufficiente, in particolar modo per le discipline caratterizzanti, e in particolar modo per quel numero di alunni che hanno avuto negli anni scolastici in quelle discipline la sospensione del giudizio. La classe non ha beneficiato nel corso del triennio di una buona continuità didattica, questo purtroppo ha inciso negativamente sul dialogo didattico educativo e sul rendimento scolastico. Nel corso dell'anno la classe ha svolto le attività didattiche e quelle laboratoriali prevalentemente in DAD o DDI a seguito dell'emergenza sanitaria da Sars-Cov-2, condizione che perdura dal precedente anno scolastico. Poche risultano le lezioni in presenza, cosa che ha prodotto in primo luogo la mancanza del contatto umano e della comunicazione diretta. Durante l'emergenza sanitaria Covid-19 la continuità didattica è stata assicurata in maniera sincrona ed asincrona attraverso il caricamento su piattaforme digitali. È stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali quali Classroom ed Hangout meet per la didattica a distanza. Tutta la classe, inoltre, nel corso di quest'anno scolastico, non ha partecipato in presenza ma, online, alle varie attività, eventi ed iniziative organizzati dall'Istituto nell'ambito dei PCTO. Anche in questi percorsi alcuni hanno mostrato limitato impegno. A tal proposito vanno menzionati tre alunni destinatari di attività progettuali prestigiose come "Identità Golose Milano" e stage presso prestigiosi Hotel e villaggi turistici veneti e lombardi. Almeno in quest'ultimo periodo, tutti, sono stati mossi dall'obiettivo di migliorare il proprio apprendimento e di sviluppare le proprie competenze anche se si riscontrano ancora alcune lacune per un esiguo numero di studenti. Le attività didattiche sono state svolte in modo conforme a quanto programmato in sede dipartimentale e sono stati attuati vari interventi di recupero per migliorare il livello medio di conoscenze, competenze e capacità degli studenti. Gli obiettivi prefissati ed espressi in termini di competenze, conoscenze e abilità, sono stati in linea di massima raggiunti quasi per tutti. Si evidenzia che, essendosi riscontrati differenti livelli di partecipazione e impegno, la classe si presenta alla fine del percorso sostanzialmente articolata tra un esiguo numero di studenti che hanno evidenziato particolari attitudini, con un'apprezzabile padronanza espressiva ed adeguate capacità logiche, e che ha conseguito risultati più che sufficienti e un'apprezzabile crescita umana e culturale e, un altro gruppo di studenti che nonostante le varie attività di recupero e le diverse sollecitazioni per l'impegno discontinuo (in particolare nello svolgimento delle attività e dei compiti assegnati) ha conseguito una preparazione solo complessivamente sufficiente. Ciò nonostante, alla luce delle considerazioni fin qui indicate, l'impegno e la professionalità dei docenti, la solidità dell'istituzione scolastica e l'impegno costante di una parte degli allievi, hanno concorso a delineare un profilo che solo alla fine dell'anno scolastico può definirsi complessivamente positivo. Il Consiglio di Classe, pur se con alcune difficoltà contingenti la situazione epidemiologica, ha operato in modo che tutti i discenti avessero le stesse opportunità ed occasioni di successo formativo, non tralasciando alcun aspetto al fine dell'inclusione.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali presenti all'interno del gruppo classe, il Consiglio di Classe redige ed allega un'apposita relazione finale di presentazione dell'alunno/a con relativo PEI

al fine di garantire un efficace mediazione culturale tra discente ed esaminatore (vedi allegato 2-2/bis- 2/ter)

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Pasqua Pasqualina	Lingua e Letteratura italiana /Storia	X	X	X
Ruggiero Nunzia	Matematica		X	X
Ascione Anna	Inglese			X
Architravo Sara	Spagnolo	X	X	X
Matrone Maria Grazia	Diritto e Tecniche amministrative			X
Rosaria Serino	Scienze degli alimenti	X	X	X
Cozzolino Mario	Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	X	X	X
Antonio Esposito	Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Sala	X	X	X
Ebardi Angela	Sostegno	X	X	X
Chiacchiera Ciro	Scienze motorie e sportive			X
Luiso Gabriella	IRC	X	X	X

3. PERCORSO DIDATTICO

3.0 OBIETTIVI

Gli Obiettivi generali di apprendimento sono stati raggiunti tenendo conto del profilo dell'indirizzo di studi (v. paragrafo sopra: Profilo indirizzo di studio)

Per gli “**Obiettivi specifici disciplinari**” si fa riferimento alle relazioni finali, allegate al presente documento, relative alle singole discipline oggetto di studio.

3.1 CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari proposti dai docenti del consiglio alla classe sono declinati nelle singole relazioni finali disciplinari che saranno allegate al presente documento, diventando parte integrante di esso (Allegato 1).

3.2 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO

I testi che sono stati oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio sono i seguenti:

AUTORI	TESTI
Giacomo Leopardi	La quiete dopo la tempesta (da <i>Canti</i>)
	La ginestra o fiore del deserto (da <i>Canti</i>)
	Il sabato del villaggio (da <i>Canti</i>)
	Canto Notturmo di un pastore errante dell'Asia (da <i>Canti</i>)
	Dialogo della natura e di un Islandese (da <i>Operette morali</i>)
	Dialogo di un venditore d'almanacchi e d'un Passeggere (da <i>Operette morali</i>)
	Il piacere ossia la felicità (da <i>Zibaldone</i>),
Gustave Flaubert	La festa al castello (da <i>Madame Bovary</i>)
Émile Zola	La rabbia della folla (da <i>Germinale</i>)
Lev Tolstoj	Il suicidio (da <i>Anna Karénina</i>)
Fëdor Dostoevskij	La teoria del delitto (da <i>Delitto e castigo</i>)
Giovanni Verga	Prefazione ai Malavoglia (da <i>I Malavoglia</i>)
	La novella Libertà (da <i>Novelle rusticane</i>)
	L'ideale dell'ostrica (da <i>Fantasticherie in Vita dei Campi</i>)
	La Roba (da <i>Novelle rusticane</i>)
	Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>)
	I Malavoglia di padron'Ntoni (da <i>I Malavoglia</i>)
Giosuè Carducci	Pianto antico (da <i>Rime nuove</i>)
	San Martino (da <i>Rime nuove</i>)
C. Baudelaire,	L'albatro, Corrispondenze, Spleen, (da <i>I fiori del male</i>)
A. Rimbaud,	Vocali, (da <i>Poesie</i>)
Joris-Karl Huysmans	La sensualità di Salomé (da <i>A Ritroso</i>)
Oscar Wilde	Il ritratto corrotto (da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>)
Giovanni Pascoli	È dentro noi un fanciullino (da <i>Il Fanciullino</i>)
	Temporale, Il lampo, Il tuono, Lavandare, X Agosto Novembre, La mia sera, (da <i>Myrica</i>)
	La mia sera, Il gelsomino notturno (da <i>I Canti di Castelvecchio</i>)
Gabriele D'Annunzio	O falce di luna calante (da <i>Canto nuovo</i>)
	La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, I pastori, La sabbia del tempo (da <i>Alcyone</i>)
	L'esteta Andrea Sperelli (da <i>Il Piacere</i>)
F. Winslow Taylor	Il benessere degli operai (da <i>L'organizzazione scientifica del lavoro</i>)
Leone XIII	L'enciclica sociale (da <i>Rerum novarum</i>)
K. Marx, F. Engels	La lotta di classe (da <i>Manifesto del partito comunista</i>)
Thomas Mann,	Thomas Buddendbrook (da <i>I Buddenbrook</i>)
Frank Kafka	La Metamorfosi (da <i>La metamorfosi ed altri racconti</i>)

Marcel Proust	Il sapore della <<maddalena>> (da <i>Alla ricerca del tempo perduto</i>)
James Joyce	Il mattino di Mr Bloom (da <i>Ulisse</i>)
Italo Svevo	Il Dottor S., La vita è inquinata alle radici, (da <i>La Coscienza di Zeno</i>)
Luigi Pirandello	Il treno ha fischiato, La carriola, La patente (da <i>Novelle per un anno</i>)
	La scissione tra il corpo e l'ombra, Mattia Pascal dinanzi alla sua tomba, (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>)
	Tutto per un naso, La vita non conclude, (da <i>Uno, Nessuno e Centomila</i>)
	Una mano che gira la manovella (da <i>Quaderni di Serafino Gubbio operatore</i>)
	Lo scontro tra i personaggi e gli attori (da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>)
Guillaume Apollinaire	Piove (da <i>Calligrammi</i>)
Corrado Govoni	Il Palombaro, Autoritratto, (da <i>Rarefazioni e parole in libertà</i>)
Guido Gozzano,	La signorina Felicita ovvero la Felicità (da <i>I colloqui</i>)
Filippo Tommaso Marinetti,	Bombardamento (da <i>Zang Tumb Tumb, Il manifesto del futurismo</i>)
Aldo Palazzeschi,	E lasciatemi divertire! (da <i>L'incendiario</i>)
Giuseppe Ungaretti	In memoria, Il porto sepolto, C'era una volta, Soldati, Veglia, Sono una creatura, San Martino del Carso, Mattina, I fiumi, Fratelli, (da <i>L'Allegria</i>)
	La Madre, (da <i>Sentimento del tempo</i>)
Eugenio Montale	Non gridate più (da <i>Il dolore</i>)
	I limoni, Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato; Merigiare pallido e assorto, Cigola la carrucola del pozzo (da <i>Ossi di seppia</i>)
	L'anguilla, Piccolo testamento (da <i>La Bufera ed altro</i>)
	Non recidere forbice quel volto, La casa dei doganieri (da <i>Le occasioni</i>)
	Ho sceso dandoti il braccio, Avevamo studiato per l'aldilà, (da <i>Satura</i>)
Salvatore Quasimodo	Ed è subito sera, (da <i>Ed è subito sera</i>)
	Alle fronde dei salici (da <i>Giorno dopo giorno</i>)
	Milano 1943 (da <i>Giorno dopo giorno</i>)
Umberto Saba	La capra, A mia Moglie, Trieste, Mio padre é stato per me l'assassino (da <i>Il Canzoniere</i>)
Alberto Moravia	Carla e Leo Cap.I (da <i>Gli indifferenti</i>)
Primo Levi	Shemà, (da <i>Se questo è un uomo</i>)
	L'inizio del viaggio (da <i>Se questo é un uomo</i>)
	La condanna e la salvezza (da <i>Se questo è un uomo</i>)
Italo Calvino	La pistola cap.2 (da <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i>)
George Orwell	Sotto l'occhio del Grande Fratello (da 1984)
	Il signor Jones Capitolo I (da <i>La Fattoria degli animali</i>)
Beppe Fenoglio	L'amore e la guerra partigiana (da <i>Una questione privata</i>)
Cesare Pavese	Anguilla alla scoperta delle radici (da <i>La luna e i falò</i>)
Leonardo Sciascia	La legge dello Stato e la mafia (da <i>Il giorno della civetta</i>)
Elsa Morante	Introduzione delle leggi razziali (da <i>La Storia</i>)
Giuseppe Tomasi di Lampedusa	L'immobilismo del Principe di Salina (da <i>Il Gattopardo</i>)
Alda Merini	Ieri ho sofferto il dolore (da <i>Fiore di poesia</i>)

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Tematica	Discipline coinvolte
Istruzione ed etica professionale	Lingua e Letteratura italiana, Storia, Scienze degli Alimenti, Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina e Settore Sala Inglese, Spagnolo, D.T.A., Matematica,
Itinerari enogastronomici internazionali sostenibili	Lingua e Letteratura italiana, Storia, Scienze degli Alimenti, Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina e Settore Sala Inglese, Spagnolo, D.T.A., Matematica.
Innovazione tecnologica in seno all'attività ricettiva	Lingua e Letteratura italiana, Storia, Scienze degli Alimenti, Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina e Settore Sala Inglese, Spagnolo, D.T.A., Matematica.
Food Cost ed Economy	Lingua e Letteratura italiana, Storia, Scienze degli Alimenti, Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina e Settore Sala, Inglese, Spagnolo, D.T.A., Matematica.

Per i materiali disciplinari relativi ai percorsi proposti dai docenti si rinvia all' Allegato 1/Bis

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

L'Educazione Civica, disciplina dalla dimensione trasversale, ai sensi della L. n.92 del 20 agosto 2019, mira a far crescere nei discenti le competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.

A tal proposito, i docenti contitolari, sulla base della progettazione del curricolo d'Istituto condiviso dal Consiglio di classe, delle singole progettazioni disciplinari, hanno affrontato le tematiche scelte, come risultanti dai piani di lavoro, per un monte ore annuale pari a **33 ore**. Per garantire una regia unitaria ad un docente del consiglio è stato affidato il compito di coordinamento, di mediazione tra i diversi attori coinvolti che gli ha permesso di rilevare gli elementi conoscitivi acquisiti dagli altri docenti interessati dall'insegnamento per una più equa ed imparziale analisi dei risultati intermedi e finali raggiunti dagli allievi.

Per le discipline coinvolte sono evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento, oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI	Argomento	Disciplina/e	N. ore
-Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue; -Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale; -Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona; -Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi; -Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri; -Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società.	Sviluppo ecosostenibile Agenda 2030	Lingua e Letteratura italiana	6
	Nascita della UE Istituzioni Europee e UE Valori alla base della Costituzione europea. Educazione alla salute	Storia	5
	Le conferenze internazionali per la promozione della salute (1986-1997). La dichiarazione mondiale sulla salute (1998) OMS.	Scienze motorie	5
	L'impegno per la giustizia il dialogo tra culture e religioni diverse.	Religione	4
	Bill of Rights.	Inglese	4
	Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico.	Matematica	1
	La sicurezza sul lavoro	DTA	2
	Cultura dell'alimentazione in chiave europea	Scienze degli alimenti	3
	La ristorazione moderna: l'etica della professione, i novelle food, le frodi alimentari Valorizzazione dei prodotti tipici, le sigle alimentari	Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	3
TOTALE		Ore	33

Per i risultati di apprendimento relativi all'insegnamento dell'Ed. Civica, il consiglio di classe declina il grado di raggiungimento di essi, eventualmente analizzando punti di forza e di debolezza.

Rubrica di Valutazione - Educazione Civica

INDICATORI DESCRIZIONE PER LIVELLI VALUTAZIONE		
Conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	Avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	Intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	Base 6
	Lo studente ha conoscenze frammentarie e non consolidate sui temi proposti	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Gravinsuff<3
Impegno e responsabilità	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle risoluzioni discusse e proposte dagli altri	Base 6
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra scarso interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Gravinsuff<3
Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale	Avanzato 9-10
	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere le ragioni e le opinioni diverse dalla sua ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri	Intermedio 7-8

	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	Base 6
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Gravinsuff<3
Partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti	Avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	Intermedio 7-8
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato	Base 6
	L'allievo non si lascia coinvolgere facilmente dal gruppo di appartenenza	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Gravinsuff<3

La classe, inoltre, ha svolto, in coerenza con gli obiettivi previsti, percorsi miratifinalizzati all'acquisizione delle competenze come da allegato 3.

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel processo di insegnamento - apprendimento i metodi utilizzati dai docenti si sono fondati sul coinvolgimento operativo degli alunni, sulla ricerca, sulla scoperta personale o di gruppo, sull'apprendimento diretto e sulla strutturazione dei contenuti in modo scientifico-sistematico e non ripetitivo, sulla didattica laboratoriale e per competenze.

Pertanto, i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato le metodologie didattiche di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del suddetto processo:

- ✓ Lezione frontale
- ✓ *Debate*
- ✓ Lavori di gruppo.
- ✓ Lettura diretta, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici).
- ✓ *Problem solving*
- ✓ Lavori di ricerca.
- ✓ *Cooperative learning*
- ✓ Discussione guidata/ partecipata
- ✓ Didattica laboratoriale
- ✓ Classe capovolta
- ✓ *Peer Education*

- ✓ *Project Based Learning*
- ✓ *Storytelling*
- ✓ *Learning by doing*

3.6 STRUMENTI

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

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

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

Per affrontare in modo responsabile e scolasticamente produttivo questo periodo di emergenza sanitaria, provocato dalla diffusione del Covid-19, è sorta la necessità di riorganizzare le attività didattiche al fine di contenere le occasioni di contagio nelle scuole, e di conseguenza, di riorganizzare l'ambiente di apprendimento puntando su due condizioni essenziali:

-costruire e mantenere relazioni didatticamente significative tra l'insegnante e la classe

-favorire l'espressione di rapporti positivi tra gli studenti utilizzando anche gli strumenti digitali e le reti di comunicazione oggi a disposizione.

Grazie all'attuale disponibilità di dispositivi elettronici e di reti di comunicazione messe a disposizione dall'Istituto, è stato possibile implementare velocemente un sistema didattico a distanza come non sarebbe stato possibile solo alcuni anni addietro, rivoluzionando, perlomeno in parte, il sistema di apprendimento. In particolare, nel corso dell'ultimo anno i docenti, vista la continua alternanza tra la didattica in presenza, la Didattica a Distanza e la Didattica Digitale Integrata, hanno lavorato alla creazione di un ambiente d'apprendimento efficace, capace di essere operativo di fronte a qualsivoglia necessità mediante la preparazione di materiali facilmente accessibili agli studenti, mediante il ricorso ad una piattaforma di e-learning; la gestione di un collegamento video e all'interno di questo, la realizzazione di stanze virtuali nelle quali accogliere l'intera classe, ma anche per ospitare i gruppi nei quali sarà organizzata; la predisposizione di documenti di lavoro condivisi, utilizzabili dai gruppi e dai singoli sia in modalità sincrona, che asincrona all'interno di ambienti digitali dedicati. Favorendo un clima socio-emotivo sostenibile e costruttivo che ha permesso la comunicazione e l'interazione fra pari in attività cooperative che hanno consentito ai ragazzi di discutere, esprimere punti di vista, partecipare alla definizione delle regole e delle procedure. Un lavoro non facile, ma spronante per tutti gli attori coinvolti, al fine del raggiungimento degli obiettivi programmati.

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

Considerato l'apprendimento un'attività permanente (lifelong learning), i "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), la metodologia che nasce dall'esigenza di voler coniugare formazione scolastica ed esperienza lavorativa, hanno puntato alla valorizzazione delle doti di creatività, di organizzazione, di relazione interpersonale, attraverso l'avvicinamento e la successiva immersione in realtà culturali e professionali aderenti ai diversi indirizzi di studi. I "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) intrapresi dall'I.I.S.S.S. E. Pantaleo, relativamente all'IPSEOA, hanno avuto come faro le linee d'azione del Consiglio Europeo con i quattro obiettivi primari: migliorare l'occupabilità; sviluppare lo spirito imprenditoriale; incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori; rafforzare le politiche in materia di pari opportunità. In tal senso l'Istituto ha risposto con strategie complessive che hanno tenuto conto del contesto territoriale e delle competenze necessarie per il raggiungimento dei suddetti obiettivi.

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

Saper realizzare graficamente un menù; Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti; Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di sala; Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni con gusto e creatività per la predisposizioni di servizi particolari (Banchetto, buffet, cocktail- party ecc.); Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente; Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela); Conoscere e rispettare le regole aziendali; Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari;Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting; Compilazione di schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane; Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

Area delle competenze specifiche: Settore servizi ricevimento

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

Area delle competenze specifiche: Settore Cucina

Saper realizzare graficamente un menù; Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti; Saper realizzare con professionalità i ruoli previsti nei vari tipi del servizio di cucina; Predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione

dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività); Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente; Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela); Conoscere e rispettare le regole aziendali; Saper utilizzare correttamente l'attrezzatura di settore e gli arredi modulari; Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento; Compilare le schede organizzative con particolare riferimento alle risorse umane; Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

Per le attività PCTO svolte si rimanda all'allegato 4/BIS.

3.9 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO

I DD.PP.RR. attuativi della Riforma della Scuola Secondaria di secondo grado nn. 88/2010 e 89/2010 prevedono l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in una lingua straniera allo scopo di assicurare l'apprendimento integrato duale -lingua e contenuto non linguistico- da parte di discenti attraverso scelte strategiche, strutturali-metodologiche. Come da normativa il percorso educativo intrapreso dagli allievi con metodologia CLIL è avvenuto mediante una metodologia di collaborazione tra il docente DNL e il docente di lingua inglese.

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
<i>Sustainable nutrition</i> Cocktails, mocktails, alcoholic drinks	Inglese	Lab. di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina Inglese	5	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

3.10 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2020/2021

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	PANTA@LEOrientiamoci-VIRTUAL-OPEN-DAY	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	1G.
	SMOKE- Free	I.I.S.S.S. "E. PANTALEO"	A.S. 2020/2021

Incontri con esperti	Visite aziendali in ristoranti Gourmet	Piattaforme e-learning	Intero A.S. 2020/2021
Attività extra-curricolari	Corso COCA-COLA HBC Corso HACCP Corso FAD Asse4 stage Corso Addetto al marketing e all'organizzazione degli eventi. Sicurezza e sindacato	Piattaforme e-learning	Intero A.S. 2020/2021 Dal 29 marzo 2021 al termine dell'A.S.

4. VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

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

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

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo in presenza e/o a distanza	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto

Insufficienza grave	Nulla /a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e del linguaggio specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressivamente non percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e del linguaggio specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e del linguaggio specifici	Frammentarie superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5
Sufficiente	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e del linguaggio specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e del linguaggio specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e del linguaggio specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa Uso corretto degli strumenti	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono di collegamenti ed analisi	9

Eccellente	Considerevole	Molto significativi	Comprensione completa e approfondita. Padronanza	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi valutazioni critiche ed originali	10
-------------------	---------------	---------------------	--	------------------------------------	--	----

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

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

7. Sono presenti più note disciplinari (> 5) nel registro di classe e sono stati presi a suo carico provvedimenti disciplinari quali la sospensione per più giorni. 8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo ha dimostrato scarso interesse per le attività di PCTO (e/o per le attività proposte in DAD) non rispettando i tempi, il contesto e i criteri di serietà e puntualità previsti; 9. L'attività di PCTO è stata interrotta dall'Ente Ospitante per gravi ragioni e/o l'allievo non ha consegnato la documentazione necessaria per la valutazione dell'esperienza da parte del Consiglio di Classe. 10. Non ha partecipato a nessuna delle iniziative di PCTO proposte dalla scuola né a quelle previste per il progetto Smoke free né a progetti di ampliamento dell'offerta formativa	
--	--

4.3 VERIFICHE

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

La verifica dell'apprendimento si è realizzata attraverso un congruo numero di prove di diversa tipologia come da programmazione disciplinare(vedi Percorso didattico disciplinare).

L'utilizzo della DAD ha coinvolto gli alunni in compiti più sfidanti che hanno riservato grandi sorprese in termini di valutazione:

Per la verifica formativa

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

Per la verifica sommativa

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti); all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. In misura straordinaria l'O.M. n° 53 del 03 aprile 2021 ricalibra il credito scolastico fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. In ottemperanza alla normativa d'urgenza, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla suddetta ordinanza come riportato nelle tabelle sottostanti. Si precisa che il Consiglio di classe attribuisce a ciascuno studente il credito scolastico (espresso in numero intero) all'interno delle bande di oscillazione, così come previsto dal Dlgs n.62/2017, art. 15 comma 2 e dalla tabella di cui all'Allegato A del medesimo decreto. Possono accedere al punteggio più alto della fascia di competenza gli alunni che sono ammessi a giugno alla classe successiva e che totalizzano una media superiore a 0,5 della fascia di oscillazione o che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

PARAMETRI	DESCRITTORI	
Frequenza assidua in presenza e in DAD	Numero di assenze non superiore al 20% del monte ore annuale (Non si considerano le assenze per motivi di salute debitamente certificate)	
Interesse e impegno nella	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici POF	

partecipazione alle attività didattiche, sia in presenza sia in DAD, attività complementari e integrative	Certificazioni linguistiche e informatiche	
	Partecipazione ai giochi studenteschi	
	Aver ottenuto particolari riconoscimenti o essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti	
	Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day- eventi- convegni ecc.) e partecipazione attiva al progetto Smoke Free (essere testimonial, partecipazione ad iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL)	
	Partecipazione ed impegno alla religione cattolica ovvero ad attività alternative ed al profitto tratto e/o allo studio individuale certificato e valutato dal Consiglio di Classe. (giudizio molto o moltissimo)	
Partecipazione qualificata ai percorsi per Competenze Trasversali e per l'orientamento	Valutazione uguale/ superiore a buono	
Eventuali crediti formativi*	Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte	

* Le attività formative (D.M. 24 Febbraio 2000 n ° 49) saranno riconosciute in presenza di una adeguata documentazione, consegnata in tempo utile, vagliata attentamente dal Consiglio di Classe, attestante le seguenti attività:

- Attività di carattere sociale protratte nel tempo e particolarmente impegnative sul piano dell'impegno, del sacrificio personale, del superamento dello stress emotivo (es. volontario della Croce Rossa, animatore di un centro sociale per disadattati, tutela dell'ambiente, attività costante e/o pluriennale, con ricaduta nel sociale);
- Frequenza di corsi particolarmente significativa per la formazione personale, per la durata nel tempo, per l'impegno di studio richiesto (esempio: corsi di lingue con certificazione di enti abilitati di livello B1, corsi con certificazioni europee, iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL legate al progetto Smoke Free);
- Attività di carattere sportivo ad alto livello con forte responsabilizzazione relativamente alla cadenza degli allenamenti, al mantenimento dei risultati, al superamento dello stress emotivo, alla

gestione del tempo libero dagli impegni scolastici (certificati da società sportive qualificate riconosciute dal CONI).

4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

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

Con la sopraggiunta normativa d'urgenza, i docenti hanno dovuto far leva sul senso di maturità e di responsabilità degli allievi, rendendoli consapevoli del fatto che questo momento di difficoltà nazionale poteva essere interiorizzato come un'occasione per mettere alla prova la loro capacità critica e gestionale. In base all'art. 11 dell'O.M.n°53 del 3 marzo 2021 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. In particolare, gli allievi sono stati edotti, come da art. 18 della suddetta ordinanza, che l'esame prevederà la sola prova orale articolata nei seguenti momenti:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi;
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
- d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

Per l'elaborato, si individuano, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, i docenti di riferimento, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti da guidare nelle diverse fasi della realizzazione.

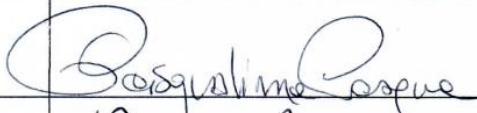
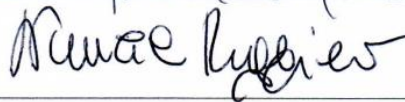
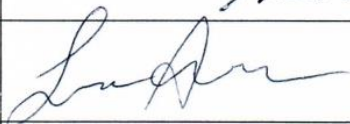
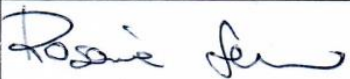
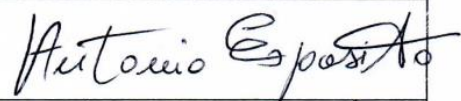
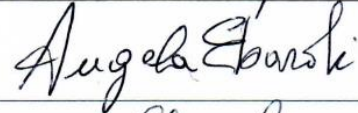
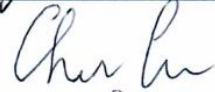
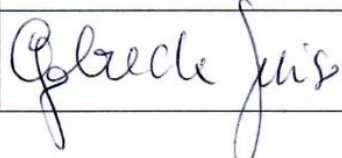
4.6 ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO DI INDIRIZZO

Segue elenco degli argomenti assegnati ai singoli candidati così come previsto da normativa vigente.

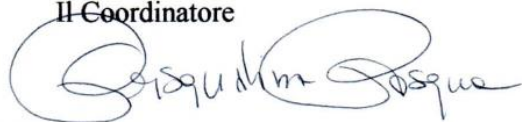
	Cognome/Nome	ARGOMENTO	
		La sostenibilità e l'alimentazione	
1		☐	Traccia:
2		☐	<i>L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU. L'Agenda è costituita da 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto costituito da 169 target o traguardi, ad essi associati, da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030.</i>
3		☐	
4		☐	
5		☐	
6		☐	
7		☐	<i>La domanda globale di prodotti alimentari cresce rapidamente, diventa sempre più importante produrre cibo in maniera sostenibile, riducendo nel contempo gli sprechi al fine di ottimizzare l'uso delle risorse e attenuare l'impatto dei cambiamenti climatici e dell'inquinamento sul nostro pianeta, salvaguardando le risorse per le generazioni future.</i>
8		☐	
9		☐	
10		☐	
11		☐	<i>Considerando che tra i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile, Agenda 2030 ha individuato un consumo responsabile, la buona salute, l'innovazione e infrastrutture, la lotta contro il cambiamento climatico, l'energia rinnovabile, il candidato illustri - con spirito critico e riflessivo- una tematica più congeniale sulla base del proprio percorso professionale, evidenziando l'importanza della filiera agroalimentare in funzione di un futuro eco-compatibile.</i>
12		☐	
13		☐	
14		☐	<i>Ipotizzi, inoltre, un piatto compatibile con la sostenibilità ambientale.</i>
15		☐	
16		☐	

* L'argomento dell'elaborato è unico per tutti i candidati

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10/05/2021.

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Pasqua Pasqualina	Lingua e letteratura italiana/Storia	
2	Ruggiero Nunzia	Matematica	
3	Ascione Anna	Inglese	
4	Architravo Sara	Spagnolo	
5	Matrone Maria Grazia	Diritto e tecniche amministrative	
6	Rosaria Serino	Scienze degli alimenti	
7	Cozzolino Mario	Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	
8	Antonio Esposito	Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore Sala	
9	Ebardi Angela	Sostegno	
10	Chiacchiera Ciro	Scienze motorie e sportive	
11	Luiso Gabriella	IRC	

Il Coordinatore



Il Dirigente Scolastico

ALLEGATO 1

Relazione finale disciplinare

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2020/2021**

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof.ssa Pasqua Pasqualina

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è ad indirizzo Servizi di Enogastronomia Settore Cucina, ed è costituita da 16 studenti (1 femmina e 15 maschi). Nel gruppo sono presenti un alunno BES (ai sensi della L. 104 art.3 comma 1) che ha seguito una programmazione curriculare riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, ai sensi dell'articolo 15 comma 3 dell'OM 90 del 2001), e che ha usufruito di un piano educativo individuale. Un altro alunno per problematiche personali risulta non frequentante nel secondo quadrimestre. Nel corso dell'anno la classe ha svolto le attività didattiche prevalentemente in DAD a seguito dell'emergenza sanitaria da Sars-Cov-2, condizione che perdura dal precedente anno scolastico. Poche risultano le lezioni in presenza, cosa che ha prodotto in primo luogo la mancanza del contatto umano e della comunicazione diretta. Un altro svantaggio è pervenuto dalla mancanza di scambi di idee tra gli studenti.

Per quanto riguarda, appunto l'Italiano, la classe risulta, a conclusione del corso di studi che ha contraddistinto il percorso didattico di ogni suo componente, abbastanza eterogenea sia per il metodo di studio maturato, che per l'impegno e le competenze raggiunte. I livelli di competenze conseguite, vanno, pertanto, così distinti: - quattro studenti hanno raggiunto in maniera soddisfacente gli obiettivi prefissati e hanno maturato quelle conoscenze e quelle abilità che, trasportate in altre discipline, consentiranno di organizzare un colloquio che potrà spaziare nei diversi settori del sapere; - Un altro gruppetto di studenti, di numero quasi uguale a quello precedente, ha mostrato un impegno appena sufficiente, conseguendo, per l'Italiano, una stentata sufficienza; - La rimanenza della classe, contrariamente ad ogni previsione, ha avuto bisogno di continue sollecitazioni e di repentini cambi di strategie per manifestare, solo nel corso degli ultimi giorni, un'applicazione consone a studenti che si apprestano ad affrontare l'esame di stato. Di quest'ultimo gruppo, però, non tutti hanno raggiunto la sufficienza. Considerata l'atmosfera serena e tranquilla che si vive durante le lezioni è auspicabile che gli studenti, ancora di livello insufficiente o quasi insufficiente, raggiungano la piena sufficienza proprio negli ultimissimi giorni di scuola. Nel complesso il gruppo classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione seppur con livelli, tempi e modalità diverse. Dal punto di vista della socializzazione, la classe ha imparato negli anni a relazionarsi tra di loro e con i docenti e a superare le conflittualità che affioravano all'inizio del triennio. In sintesi, dal punto di vista della preparazione in Lingua e letteratura italiana la classe ha raggiunto complessivamente una conoscenza alquanto sufficiente dei

testi, delle tematiche, delle poetiche, dei generi, degli ambiti storico-culturali. La programmazione didattica è stata seguita nei tempi progettati anche se con qualche semplificazione, in particolare nella seconda parte dell'anno scolastico dovuta alle interruzioni delle lezioni in presenza e per i limiti della DDI stessa. Ad oggi restano da sviluppare ancora pochi argomenti che saranno affrontati entro la fine dell'anno scolastico.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo (<i>Imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile</i>) -Analizzare testi scritti, letterari e non -Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura -Avere consapevolezza dell'evoluzione storica della lingua -Eseguire un'analisi corretta del testo -Collocare il testo in un quadro di confronti con opere dello stesso autore e di altri autori -Collegare il fenomeno letterario con altre manifestazioni artistiche Eseguire il discorso orale in forma corretta e appropriata	- Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti -Saper distinguere i tipi di testo ascoltati o letti -Saper analizzare testi scritti comprendendone genere letterario, senso, scopo -Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo -Collocare il testo nel sistema storico-culturale di riferimento -Cogliere elementi di continuità o differenze in testi appartenenti allo stesso genere letterario; -Confrontare testi dello stesso autore e/o di autori diversi - Interpretare un testo in riferimento al suo significato per il nostro tempo - Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva	-Conoscere i Principali generi letterari -Strutture dei testi descrittivi, narrativi, poetici, espositivi, argomentativi - Contesto storico-sociale di riferimento di autori e di opere - Lessico specifico del linguaggio letterario -Conoscere titolo, autore, struttura, contenuto e forma delle più importanti opere letterarie italiane. -Conoscere il pensiero e le opere degli autori più importanti della letteratura italiana. -Conoscere la struttura della lingua nei suoi aspetti grammaticali e sintattici curando l'arricchimento del lessico e l'acquisizione di diversi linguaggi. -Conoscenza della storia della letteratura italiana da Leopardi al Novecento
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi <i>Utilizzare e produrre testi multimediali (Progettare/ Risolvere problemi)</i> - Produrre testi scritti, orali, multimediali -Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico – stilistici	-Saper distinguere e produrre testi coerenti e coesi afferenti alle tipologie di scrittura note --Saper scegliere l'organizzazione testuale ed il registro linguistico adatti -Sviluppare in modo critico e personale il testo -Saper argomentare la propria tesi -Saper rielaborare le informazioni, utilizzando i dati -Saper prender appunti e utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (scalette, mappe, schemi...) - Gestire in modo autonomo una comunicazione anche con supporti multimediali	-Conoscere le modalità di produzione del testo; la sintassi del periodo e uso dei connettivi, interpunzione, varietà lessicali in relazione ai contesti comunicativi -Caratteristiche delle diverse tipologie testuali -Lessico specifico del linguaggio letterario -Strategie di comunicazione multimediale -Conoscenza dei testi dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo, sperimentalismi vari)
-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari	-Potenziare le abilità argomentative -Saper esporre i contenuti con chiarezza e coesione,	-Conoscenza delle poetiche e delle principali opere degli autori più significativi del periodo letterario indicato. Una selezione

contesti. <i>(Comunicare, Individuare collegamenti/relazioni) - Operare collegamenti</i> Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche	rielaborandoli autonomamente e utilizzando il lessico specifico della disciplina. -Progettare percorsi di ricerca personali, anche interdisciplinari, utilizzando le tecnologie dell'informazione e comunicazione.	minima potrebbe essere la seguente : Verga, Pascoli, D'Annunzio, Ungaretti, Quasimodo, Montale, Svevo, Pirandello.
--	---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X

Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	X
Realizzazione di	X	Relazioni scritte	X

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

Contenuti

- **Giacomo Leopardi, vita opere, pensiero e poetica.** Analisi dei testi: *La quiete dopo la tempesta*, *La ginestra o fiore del deserto*, *Il sabato del villaggio*, *Canto notturno di un pastore errante dell'Asia* (da *Canti*), *Dialogo della natura e di un islandese*, *Dialogo di un venditore di almanacchi e d'un passeggiere* (da *Le Operette Morali*), *Il piacere ovvero la felicità* (da *Zibaldone*)
- **L'età del Positivismo:** la città come metropoli; l'industria e l'alienazione
- **Il Naturalismo francese**
- **Gustave Flaubert:** *La festa al castello* (da *Madame Bovary*)
- **Il romanzo sperimentale**
- **Émile Zola:** *La rabbia della folla* (da *Germinale*)
- **Il realismo in Russia**
- **Lev Tolstoj:** *Il suicidio* (da *Anna Karénina*)
- **Fëdor Dostoevskij:** *La teoria del delitto* (da *Delitto e castigo*)
- **Dal Realismo al Verismo**
- **Il Verismo e Giovanni Verga:** vita, opere, formazione ideologica, poetica
Rosso malpelo (da *Vita dei campi*)
Il ciclo dei vinti. Le trame: *I Malavoglia e Mastro don Gesualdo*
La fiumana del progresso (da *I Malavoglia*, Prefazione)
I Malavoglia di padron'Ntoni (da *I Malavoglia*)
L'ideale dell'ostrica (da *Fantasticherie* in *Vita dei Campi*)
La Roba, Libertà, (da *Le Novelle rustiche*)
- **Giosuè Carducci,** Le raccolte. *Pianto antico*, *San Martino* (da *Rime nuove*)
- **La lirica: il Simbolismo francese e i poeti maledetti.** Il rifiuto del metodo scientifico e razionale, il soggettivismo, la figura dell'artista, l'ebbrezza come protesta.
- **C. Baudelaire,** la poetica dell'analogia, La poetica degli oggetti;

- L'albatro, Corrispondenze, Spleen (da I fiori del male)*
- **A. Rimbaud, (Vocali, da Poesie)**
 - **Il Decadentismo in Europa:** l'estetismo e l'intimismo.
 - **J.K. Huysmans:** *La sensualità di Salomé* (da *A Ritroso*)
 - **Oscar Wilde:** *Il ritratto corrotto* (da *Il ritratto di Dorian Gray*)
 - **Il Decadentismo in Italia**
 - **Giovanni Pascoli:** la vita, la poetica del fanciullino. Le opere. La poesia civile. Dalle raccolte di G. Pascoli: *Temporale, Il lampo, Il tuono, Lavandare, X Agosto, Novembre*, (da *Myricae*).
La mia sera, il gelsomino notturno, (da *Canti di Castelvecchio*)
E' dentro di noi un fanciullino (da *Il fanciullino*)
 - **Gabriele D'Annunzio:** la vita, le opere, l'estetismo. Il Piacere. I romanzi. La teoria del superuomo. Il periodo Notturmo. Le Laudi: composizione, struttura. Alcyone: temi e panismo dannunziano. Lettura e analisi di: *O falce di luna calante* (da *Canto novo*) *La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, I pastori, La sabbia del tempo* (da *Alcyone*)
Trama del romanzo, *Il piacere*
L'esteta Andrea Sperelli (da *Il Piacere*)
 - **K. Marx, F. Engels** *La questione operaia, la società di massa: la lotta operaia*
 - **Leone XIII** *L'enciclica sociale* (da *Rerum novarum*)
 - **F. Winslow Taylor** *Il benessere degli operai* (da *L'organizzazione scientifica del lavoro*)
 - **La scienza e la tecnica: l'approccio scientifico- tecnologico nella seconda metà dell'Ottocento**
 - **La narrativa in lingua tedesca**
 - **Thomas Mann, Thomas Buddendbrook** (da *i Buddenbrook*)
 - **Frank Kafka, La Metamorfosi** (da *La metamorfosi ed altri racconti*)
 - **La narrativa in lingua francese**
 - **Marcel Proust, Il sapore della <<maddalena>>** (da *Alla ricerca del tempo perduto*)
 - **La narrativa in lingua inglese**
 - **James Joyce, Il flusso di coscienza, Il mattino di Mr Bloom** (da *Ulisse*)
 - **L'introspezione psicologica dell'individuo: I. Svevo e L. Pirandello**
 - **Italo Svevo, la vita, la formazione. L'inetto e il lottatore; trama dei romanzi: Una vita e Senilità.**
La Coscienza di Zeno: struttura dell'opera; la malattia di Zeno Cosini
Il rapporto tra salute e malattia: *Il dottor S., La vita è inquinata alle radici*, (da *La coscienza di Zeno*)
 - **Luigi Pirandello, le fasi dell'attività artistica, l'ideologia e la poetica**
Il treno ha fischiato, La carriola, (da *Novelle per un anno*)
La scissione tra il corpo e l'ombra, Mattia Pascal dinanzi alla sua tomba, (da *Il fu Mattia Pascal*) Tutto per un naso, *La vita non conclude*, (da *Uno, Nessuno e Centomila*)
Una mano che gira la manovella (da *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*)
La produzione drammaturgica: *Lo scontro tra i personaggi e gli attori* (da *Sei personaggi in cerca d'autore*)
 - **La poesia delle Avanguardie in Europa e in Italia: I crepuscolari, i futuristi, e i vociani**
 - **Guillaume Apollinaire, Piove** (da *Calligrammi*)
 - **Corrado Govoni** *Il Palombaro, Autoritratto*, (da *Rarefazioni e parole in libertà*)
 - **Guido Gozzano, La signorina Felicità ovvero la Felicità** (da *I colloqui*)
 - **Filippo Tommaso Marinetti, Bombardamento** (da *Zang Tumb Tumb*),
Il manifesto del futurismo
 - **Aldo Palazzeschi, E lasciatemi divertire!** (da *L'incendiario*)
 - **Tra le due guerre: Ungaretti e Montale**
 - **La poetica dell'Ermetismo, il linguaggio poetico e le soluzioni tecniche**

- **L'Ermetismo: caratteri generali, contesto storico, intellettuali e regime fascista.**
- **Giuseppe Ungaretti** la vita, la formazione, l'ideale della "poesia pura libera". "L'Allegria": composizione, titolo, struttura, temi, stile. "Sentimento del tempo" e "Il dolore": il ritorno alle forme metriche tradizionali. Lettura e analisi di: *In memoria, il porto sepolto, C'era una volta, Veglia, Sono una creatura, San Martino del Carso, Mattina, Fratelli, I fiumi*, (da *L'Allegria*)
La madre, (da *Sentimento del tempo*)
Non gridate più (da *Il dolore*)
- **Eugenio Montale: il correlativo oggettivo e la disarmonia tra individuo e realtà**
I limoni, Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato; Meriggiare pallido e assorto, Cigola la carrucola del pozzo (da *Ossi di seppia*), *L'anguilla, Piccolo testamento*, (da *La Bufera ed altro*) *Non recidere forbice quel volto, La casa dei doganieri* (da *Le occasioni*) *Ho sceso dandoti il braccio, Avevamo studiato per l'aldilà*, (da *Satura*)
- **L'ermetismo e Salvatore Quasimodo:** Le prime raccolte di versi. Le raccolte del dopoguerra e le nuove soluzioni espressive. Il significato politico e sociale della poesia.
Ed è subito sera, (da *Ed è subito sera*)
Alle fronde dei salici (da *Giorno dopo giorno*) Milano 1943 (da *Giorno dopo giorno*)
- **La poesia del dolore: Umberto Saba e il Canzoniere**, *La capra, A mia Moglie, Trieste, Mio padre è stato per me l'assassino*
- **La linea psicologica: il realismo critico di Alberto Moravia**, *Gli Indifferenti*
- **Il Neorealismo:** caratteri generali, ripresa del romanzo realistico, impegno politico e sociale dell'intellettuale.
- **La narrativa di guerra e del dopoguerra**
- **Primo Levi:** vita, opere e poetica. Il realismo narrativo. Lettura e analisi di: "*Shemà, L'inizio del viaggio, La condanna e la salvezza* (da *Se questo è un uomo*)
- **Italo Calvino**, *Il sentiero dei nidi di ragno tra guerra di Resistenza e scoperta del mondo: La pistola*
- **George Orwell**, *Sotto l'occhio del Grande Fratello* (da 1984), *Il signor Jones Capitolo I* (da *La Fattoria degli animali*)
- **Beppe Fenoglio:** *L'amore e la guerra partigiana* (da *Una questione privata*)
- **Cesare Pavese:** *Anguilla alla scoperta delle radici* (da *La luna e i falò*)
- **Leonardo Sciascia:** *La legge dello Stato e la mafia* (da *Il giorno della civetta*)
- **Elsa Morante:** *Introduzione delle leggi razziali* (da *La Storia*)
- **Giuseppe Tomasi di Lampedusa:** *L'immobilismo del Principe di Salina* (da *Il Gattopardo*)
- **Alda Merini:** *Ieri ho sofferto il dolore* (da *Fiore di poesia*)
- Analisi di alcuni Canti del **Paradiso** di Dante

Libri di testo: Sambugar-Salà, Letteratura Viva, vol.3, Ed. La Nuova Italia Sambugar-Salà, Alimentazione e ospitalità nella letteratura, vol.3, Ed. La Nuova Italia

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Gasparino Gasque

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2020/2021**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Pasqua Pasqualina

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è ad indirizzo Servizi di Enogastronomia Settore Cucina, ed è costituita da 16 studenti (1 femmina e 15 maschi). Nel gruppo sono presenti un alunno BES (ai sensi della L. 104 art.3 comma 1) che ha seguito una programmazione curriculare riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, ai sensi dell'articolo 15 comma 3 dell'OM 90 del 2001), e che ha usufruito di un piano educativo individuale. Un altro alunno per problematiche personali risulta non frequentante nel secondo quadrimestre. Nel corso dell'anno la classe ha svolto le attività didattiche prevalentemente in DAD a seguito dell'emergenza sanitaria da Sars-Cov-2, condizione che perdura dal precedente anno scolastico. Poche risultano le lezioni in presenza, cosa che ha prodotto in primo luogo la mancanza del contatto umano e della comunicazione diretta. Un altro svantaggio è pervenuto dalla mancanza di scambi di idee tra gli studenti. La classe si presenta, a conclusione del corso di studi che ha contraddistinto il percorso didattico di ogni suo componente, alquanto variegata sia per il metodo di studio maturato sia per le competenze raggiunte. Per quel che concerne, in particolare, l'interesse alla Storia, una parte degli studenti ha avuto bisogno di continue sollecitazioni e di repentini cambi di strategie per manifestare, solo nel corso degli ultimi mesi, un'applicazione consona a studenti che si apprestano ad affrontare l'esame di stato. In riferimento al conseguimento degli obiettivi prefissati, solo parte della classe ha raggiunto, in maniera soddisfacente, quelle conoscenze e quelle abilità che, trasportate in altre discipline, consentiranno di organizzare un colloquio che spazierà nei diversi settori del sapere. La rimanente parte, di numero più esiguo, ha conseguito, invece, una quasi sufficienza o una stentata sufficienza. La speranza è che questi studenti, ancora di livello insufficiente o quasi insufficiente, raggiungano la piena sufficienza proprio negli ultimissimi giorni di scuola.

Dal punto di vista della socializzazione, la classe ha imparato negli anni a relazionarsi tra di loro e con la docente e a superare le conflittualità che affioravano all'inizio del triennio. La programmazione didattica è stata seguita nei tempi progettati anche se con qualche semplificazione, e con continue sollecitazioni, in particolare nella seconda parte dell'anno scolastico dovuta alle interruzioni delle lezioni in presenza e per i limiti della DDI stessa oltre che per le numerose

assenze e ritardi dei discenti. Ad oggi restano da sviluppare ancora pochi argomenti che saranno affrontati entro la fine dell'anno scolastico.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, negli specifici campi di riferimento.	-Scomporre l'analisi di una società a un certo momento della sua evoluzione in alcuni livelli interpretativi (sociale economico, politico, tecnologico, culturale). -Cogliere analogie e differenze tra gli eventi e le società di una stessa epoca. - Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale. - Individuare i rapporti tra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali. -Analizzare storicamente campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.	I principali processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. -Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. -Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali. - Strumenti della ricerca e della divulgazione storica. -La seconda rivoluzione industriale -L'Europa nella "belle époque" -L'età giolittiana
-Riconoscere alcune linee di fondo della storia del Novecento	-Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. -Cogliere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della politica nella storia del Novecento. -Collocare in una dimensione compiutamente planetaria gli avvenimenti storici a partire dalla prima guerra mondiale	-Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi globalizzazione). -La prima guerra mondiale -La rivoluzione russa -La crisi delle democrazie -La crisi dello stato liberale e l'avvento del fascismo -La grande crisi
-Sapere distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture	-Riconoscere il ruolo svolto dai totalitarismi nelle vicende del secolo. -Cogliere l'influenza ancora persistente della storia del Novecento e delle sue ideologie sulla società attuale -Applicare categorie, strumenti e	-Conoscere le problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro, della scienza e della tecnologia. -L'età dei totalitarismi -L'Italia fascista -La seconda guerra mondiale -La guerra fredda

demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	metodi delle scienze storico-sociale i per comprendere mutamenti socio-economici, aspetti demografici e processi di trasformazione. -Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari.	-La decolonizzazione
-Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica	-Rendersi conto della complessità della storia del Novecento e delle difficoltà di un giudizio storico condiviso su avvenimenti recenti. -Rielaborare criticamente i contenuti appresi	-Conoscere alcuni temi sui problemi e realtà del mondo contemporaneo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X

Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

CONTENUTI

L'età dell'Imperialismo

- Il mondo della Seconda Rivoluzione industriale
- Sfide per l'egemonia mondiale: l'Imperialismo

L'età giolittiana

La prima guerra mondiale

- L'Europa nel 1914
- L'attentato di Sarajevo
- Il meccanismo delle alleanze
- Cause e responsabilità della guerra
- I trattati di pace

La Rivoluzione Russa

- L'Impero Russo nel XIX secolo
- Le Rivoluzioni del 1917
- La nascita dell'Unione Sovietica

- Lo stalinismo

L'Italia tra le due guerre

- Il Biennio rosso
- Mussolini e le origini del fascismo
- Dalla legalità alla dittatura
- L'Italia nel ventennio fascista
- La politica estera

Il 1929 e la crisi degli stati liberali

- Gli Usa: la crisi del 1929
- Roosevelt e il New Deal
- La crisi degli stati liberali

La Germania nazista

- La repubblica di Weimar
- Hitler al potere
- Il Terzo Reich
- L'espansionismo tedesco

La seconda guerra mondiale

- Preparativi di guerra
- 1941: la seconda guerra mondiale
- La caduta del fascismo e la fine della guerra
- L'Italia di Salò e la Resistenza
- La guerra di liberazione
- Le conferenze di pace
- L'epilogo della guerra: Hiroshima e Nagasaki
- Il secondo dopoguerra

La guerra fredda

- La guerra fredda e la ricostruzione in Europa
- L'Italia dalla ricostruzione al Boom economico 1945-1965

La decolonizzazione

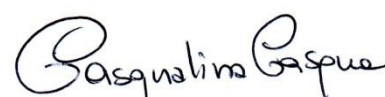
- I due blocchi 1960-1980

Un'epoca di trasformazioni

-Prima e seconda Repubblica in Italia

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Prof.ssa Nunzia Ruggiero

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La maggior parte della classe nel corso dell'intero anno scolastico non ha mostrato particolare predilezione per la disciplina. A causa della didattica, per quasi tutto l'anno a distanza, l'apprendimento per gli alunni, che già presentavano numerose lacune di base ed erano poco motivati ed abituati allo studio, è stato faticoso e complesso.

Ho cercato quindi di rallentare lo svolgimento del programma e di semplificare, riducendo all'essenziale, i nuovi argomenti proposti, al fine di agevolare i ragazzi nella comprensione degli argomenti prescelti, che richiedono competenze ed abilità pregresse, capacità critiche e di astrazione.

La maggioranza degli alunni si è dimostrata carente nel lavoro individuale, partecipando in modo discontinuo, applicandosi superficialmente, ha palesato spesso difficoltà nell'organizzare le conoscenze e nel rielaborare i contenuti, conseguendo risultati complessivamente appena sufficienti. Un altro gruppo, per una partecipazione al dialogo educativo più costante, attiva e consapevole, si è attestato su una preparazione di piena sufficienza. Un solo alunno si è distinto per la buona volontà e la costante applicazione, dimostrando non solo serietà ed interesse per la materia, ma anche di essere in grado di utilizzare consapevolmente gli elementi di calcolo infinitesimale e di saper applicare in modo autonomo quanto appreso, collegando i vari argomenti nello studio completo di una funzione e nel tracciamento del relativo grafico.

La didattica è stata organizzata cercando di favorire costantemente la partecipazione di tutta la classe al dialogo educativo. Le brevi lezioni frontali di introduzione ai diversi contenuti sono state sempre seguite dallo svolgimento di esercizi che consentissero un graduale apprendimento dei contenuti e soprattutto un richiamo, spesso personalizzato, dei prerequisiti e delle competenze solo parzialmente acquisite. Durante l'emergenza Covid il collegamento docente-discente è stato realizzato sia in modo diretto che indiretto attraverso videolezioni, videoconferenze e chat di gruppo su Whatsapp, mediante la trasmissione di materiali didattici attraverso il caricamento su piattaforme digitali. E' stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali

quali CLASSROOM ed HANGOUT MEET. Il ritorno in classe ha poi consentito un ripasso degli argomenti trattati ed il completamento della programmazione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

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

Ed. Civica

Competenze	Abilità	Conoscenze
Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti /abitudini /stili di vita/attitudini in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico	Assumere comportamenti responsabili utilizzando il proprio patrimonio di conoscenze; Sviluppare la cura e il controllo della propria salute.	Conoscere il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico; Conoscere il calcolo combinatorio; Conoscere le diverse concezioni della probabilità; Conoscere che cosa si intende per gioco equo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

Funzioni e loro proprietà:

Funzioni reali di variabile reale;
definizione di dominio e di codominio;

descrizione delle principali caratteristiche delle funzioni.

Limiti di funzioni:

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

definizione di limite;

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

limite infinito per x tendente ad un valore finito;

limite finito per x tendente all'infinito.

limite infinito per x tendente all'infinito.

Calcolo dei limiti:

Algebra dei limiti;

forme di indecisione principali;

funzione continua: proprietà e teoremi;

punti di discontinuità di una funzione;

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

Derivate:

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

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

derivate successive di una funzione;

retta tangente e retta normale.

Studio della funzione:

Funzioni crescenti e decrescenti e derivate;

Massimi, minimi e flessi;

I problemi di ottimizzazione;

Rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte.

Problemi di scelta in condizione di certezza:

Le funzioni economiche: la funzione del costo, del ricavo, del profitto;

Scopi e fasi della Ricerca Operativa. Costruzione del modello matematico. Problemi di scelta in condizioni di certezza: scelta nel continuo. Il break-even point.

Torre del Greco, 15 Maggio 2021

IL DOCENTE

Prof.ssa Nunzia Ruggiero

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2020/2021**

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof./ssa ASCIONE ANNA

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA IPSEOA è una classe eterogenea sia nella preparazione di base sia nell'interesse sia nella partecipazione. Si presenta distinta in un piccolo gruppo di alunni che ha sempre partecipato in modo serio e motivato al dialogo educativo sviluppando padronanza della disciplina, competenze e abilità. Un altro gruppo di alunni che pur mostrando interesse e curiosità non sempre è riuscito a raggiungere piene conoscenze e adeguate abilità e infine, un altro gruppo che sin dall'inizio dell'anno scolastico si è mostrato poco motivato e con scarso impegno di partecipazione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper utilizzare i costrutti grammaticali nell'ambito della microlingua del settore cucina	Saper riconoscere ed applicare le regole grammaticali e i costrutti della microlingua del settore cucina	Comprendere le regole e i costrutti grammaticali e della microlingua del settore cucina

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	☐
Audio lezioni	☐

Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	☐	Questionari	☐
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	☐
Discussioni guidate	☐	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	☐
Prove grafiche	☐	Commenting	
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	☐

Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	☐
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

GRAMMATICA

MODALS

PRESENT PERFECT VS PAST SIMPLE

PAST PERFECT

DURATION FORM

PRESENT AND PAST CONDITIONAL

IF CLAUSES

REPORTED SPEECH

MICROLINGUA

COOKING METHODS

COOKING EQUIPMENT AND TOOLS

KITCHEN SECURITY

ANIMAL AND VEGETABLE ORIGIN INGREDIENTS

ALCOHOLIC AND NON ALCOHOLIC DRINKS

HOT DRINKS

RECIPE LANGUAGE

MENUS AND MEALS

HEALTHY EATING

SUSTAINABLE FOOD

DIETS

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

ASCIONE ANNA

Allegato 1

ISSS "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: Prof.ssa Architravo Sara

CLASSE: V SEZ A IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

Dal punto di vista didattico, le condizioni di partenza, tenendo conto della preparazione di base e delle abilità morfo-sintattiche e linguistiche acquisite in precedenza, erano, all'inizio dell'anno scolastico, alquanto omogenee: al di là di un esiguo gruppetto di alunni abbastanza partecipe e con un livello di competenze accettabile, la maggior parte della classe si presentava scarsamente motivata e poco interessata per questo è stato necessario un continuo lavoro di sollecitazione, revisione e controllo.

Durante l'anno, solo un gruppetto di alunni ha dimostrato una relativa partecipazione e interesse per le attività proposte, partecipando al dialogo educativo in maniera propositiva. Il restante gruppo, invece, ha mostrato un interesse più saltuario e una partecipazione spesso altalenante, nonostante le proposte diversificate e gli stimoli offerti. Tali alunni hanno acquisito solo parzialmente le strutture ed il lessico di base per cui è stato necessario ricorrere, alla fine del quadrimestre, ad un intervento di recupero in itinere che ha colmato, in alcuni casi, molte incertezze.

Lo studio pomeridiano è stato molto saltuario o in alcuni casi del tutto inesistente. L'applicazione alle discipline, in generale, è stata molto incostante, nonostante tutti fossero in grado di mettere in atto le strategie di studio proposte durante le spiegazioni.

A seguito dell'emergenza sanitaria Covid-19, che ha portato all'interruzione dell'attività scolastica in presenza dopo solo 15 giorni dall'inizio della scuola, non tutti gli alunni si sono dimostrati disponibili ad un coinvolgimento attivo e partecipativo nelle attività didattiche proposte. Non sono mancati altresì momenti di difficoltà dovute al malfunzionamento delle piattaforme digitali messe a disposizione o *alla preoccupazione, palesata dal gruppo classe, di non sentirsi al passo con i ritmi incalzanti proposti dai docenti. Per far fronte a queste problematiche, si è cercato, per quanto possibile, di conservare il senso di appartenenza, la partecipazione, l'empatia, il coinvolgimento e le interazioni che caratterizzano la vita scolastica.*

Poi, considerato che l'approccio allo studente e alla didattica stessa è notevolmente mutato, è stato necessario il **superamento di meccanismi di valutazione rigidi preferendo** momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo. Nello specifico, sono state oggetto di valutazione: verifiche e prove scritte, consegnate tramite classe virtuale; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Continua è stata l'esercitazione linguistica che ha permesso a molti alunni il raggiungimento di una buona competenza e l'acquisizione di contenuti specifici. Il libro di testo e il materiale didattico interattivo e non preparato dalla docente, sono stati i principali strumenti di cui gli alunni si sono serviti nella Dad.

Dal punto di vista comportamentale, nonostante le numerose strategie messe in atto, non tutti gli alunni hanno raggiunto un livello accettabile di autocontrollo: ciò ha condizionato l'attività didattica con inevitabili ricadute negative a livello di attenzione e concentrazione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Conoscere i nomi e le varie tipologie di pesce e frutti di mare.	- Descrivere secondi piatti. - Sfilettare e servire il pesce.	- <i>Pretérito perfecto</i> -Participi passato irregolari -Lessico relativo al pesce e ai frutti di mare -Il sushi

- Conoscere qualsiasi tipo di frutta e il suo consumo. -Conoscere ricette a base di frutta.	-Comprare la frutta al mercato. - Descrivere le qualità della frutta. - Ordinare una sangría o un succo.	- <i>Por y para</i> - <i>La sangría</i> - Frutta tropicale del Sudamerica
-Riconoscere le diverse tipologie di carne e i loro tagli. - Conoscere il punto di cottura della carne.	- Descrivere secondi piatti. - Tagliare e servire la carne.	-<i>Pretérito indefinido</i> - Marcatori temporali -Erbe aromatiche e spezie.
- Riconoscere le varie caratteristiche dei vini - Conoscere gli orari di lavoro e le regole da seguire	- Descrivere e dare consigli sui diversi tipi di vino. - Illustrare il menú dei vini.	- <i>Pretérito imperfecto</i> -Gli utensili del somellier - <i>El cava</i>
- Riconoscere i vari tipi di gelato, sorbetti e granite. - Conoscere torte e dolci tipici -Conoscere la ricetta di marmellate e confetture	- Comprare gli ingredienti necessari per la preparazione di dolci e gelati. - Consigliare i clienti nella scelta.	-<i>El bizcocho y el flan</i> -Le preposizioni -Il tiramisù
- Conoscere il servizio e gli utensili necessari alla preparazione di dolci e frutta. - Conoscere le differenze tra i vari tipi di gelato	-Tagliare la frutta e servire i dolci. -Presentare il conto al cliente.	-Utensili di pasticceria - I numeri
- Conoscere il servizio e gli utensili necessari alla preparazione dei cocktail, sia alcolici che analcolici. - Conoscere le differenze tra i vari tipi di cocktail	-Prendere l'ordinazione in un bar. -Consigliare il cliente nella scelta di cocktail e aperitivi.	-Il futuro semplice e composto - <i>Daiquiri y mojito</i>

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

--	--

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

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	x
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla	x	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	x

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

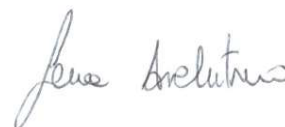
Contenuti

- Pretérito perfecto*
- Participi passato irregolari
- Lessico relativo al pesce e ai frutti di mare
- Il sushi
- Uso contrastivo delle preposizioni
- Uso di *entre* e *dentro de*
- Uso di *por* e *para*
- Lessico relativo alla carne e i vari tipi di cottura
- Gli hamburger e i fast food
- Pretérito indefinido*
- Marcatori temporali
- Erbe aromatiche e spezie
- *Pretérito imperfecto*

- Lessico relativo al vino
- Gli utensili del somellier
- *El cava*
- Lessico relativo ai vari tipi di frutta (esotica, secca, tropicale ecc.)
- Gli utensili per il taglio della frutta
- La sangría
- Lessico relativo ai gelati, sorbetti e granite
- Torte, pan di spagna, dolci
- Gli utensili in pasticceria
- Uso delle preposizioni
- Marmellate e composte di frutta
- Gli utensili per il servizio di gelati, sorbetti e succhi
- Il conto
- Cocktail ed aperitivi
- Gli utensili per la preparazione e il servizio dei cocktail
- *Futuro simple y compuesto*
- *Daiquiri y mojito*

Torre del Greco, 10 maggio 2021

LA DOCENTE



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: Prof./ssa Maria-Grazia Matrone

CLASSE: V SEZ. A IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

la classe è formata da 16 alunni di cui 15 maschi e 1 femmina. L’andamento generale della classe per quanto riguarda il profitto scolastico non può definirsi positivo. Non sono attenti al dibattito didattico-educativo e lavorano con impegno discontinuo. Non dimostrano autonomia nel metodo di studio e non hanno capacità di rielaborazione di quanto appreso. Solo per qualche discente si rileva una partecipazione più attiva all’attività didattica.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.	Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative di marketing	Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	1.1La pianificazione e la programmazione 1.2Il budget. 1.3Il business plan. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare gli elementi alla base	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report

	di una strategia aziendale Riconoscere i punti di forza e debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese Individuare le funzioni e gli elementi del budget Redigere il budget degli investimenti Redigere i budget settoriali e il budget economico	Business plan Marketing plan
Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Applicare la materia in materia di turismo Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare la normativa internazionale/ comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti	Sicurezza del lavoro Sicurezza alimentare Tutela della privacy Certificazioni di qualità Contratti del settore turistico-ristorativo E responsabilità degli operatori di settore . Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata Contratto di trasporto Tipologie di voucher Vendita di pacchetti turistici on line
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle	Abitudini alimentari ed economia

di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Operare 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	abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing	del territorio. Normativa di settore. Prodotti a chilometro zero
Applicare normativa di settore Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche	Utilizzare la terminologia giuridica Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	Normativa di settore Gestione dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	☒
Testi scelti	☐
Lim	☒
Piattaforme e/o app educative	☐
Visione film e/o documentari	☐

Materiali prodotti dal docente	x
Materiali multimediali(lezioni registrate)	☐
Schemi e mappe concettuali	x
Link e/o video sul web	☐
Altro (specificare)	

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICAUTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	x	Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	☐
Discussioni guidate	☐	Interrogazione breve	x

Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	x
Domande flash	☐	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

Il marketing

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Maria Grazia Matrone

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: SCIENZE ALIMENTI

DOCENTE: Prof./ssa SERINO R.

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA IPSEOA è una classe eterogenea sia nella preparazione di base sia nell'interesse sia nella partecipazione. Si presenta distinta in un piccolo gruppo di alunni che ha sempre partecipato in modo serio e motivato al dialogo educativo sviluppando padronanza della disciplina, competenze e abilità. Un altro gruppo di alunni che pur mostrando interesse e curiosità non sempre è riuscito a raggiungere piene conoscenze e adeguate abilità e infine, un altro gruppo che sin dall'inizio dell'anno scolastico si è mostrato poco motivato e con scarso impegno di partecipazione.

La didattica a distanza non ha favorito la partecipazione di tutti gli alunni, nonostante l'impegno della docente nel realizzare un ambiente di apprendimento consono alle potenzialità degli allievi e che potesse, in qualche modo, sostituire la didattica in presenza. Le lezioni sono state svolte sia in modalità sincrona che in modalità asincrona, utilizzando la piattaforma Google classroom di G-suite per la condivisione di materiali e degli assegni.

Il programma della disciplina di scienze degli alimenti è stato svolto sviluppando in particolar modo le unità didattiche previste nella programmazione annuale.

Sono stati dapprima affrontati i principi nutritivi, i macronutrienti e micronutrienti, per coloro che avevano manifestato carenze disciplinari per tali tematiche nell'anno precedente (PIA), per poi proseguire con gli argomenti previsti da programmazione annuale. Si è preso spunto, molto spesso, dai vari quesiti e problemi che i singoli allievi esponevano, cercando in tale occasione di cointeressare e coinvolgere nella trattazione tutta la scolaresca.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper distinguere una filiera agroalimentare corta o lunga.	Essere in grado di utilizzare un linguaggio specifico. Saper riconoscere un prodotto alimentare innovativo	Agricoltura biologica, ogm, light, integrali, ecc.
Saper distinguere le contaminazioni alimentari e la prevenzione. Saper applicare l'autocontrollo e l'igiene degli alimenti.	Saper scegliere le procedure per la prevenzione o la correzione di contaminazioni alimentari,	le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche, haccp, batteri e virus, prioni e parassiti
Analizzare qualitativamente e quantitativamente le necessità nutrizionali dell'organismo umano	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Saper mettere in relazione il metabolismo con il fabbisogno energetico Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare correttamente il peso corporeo teorico di un individuo	Concetto di metabolismo di base e di lavoro. Il dispendio energetico e il fabbisogno energetico. Calcolo del peso teorico secondo l'IMC I LARN e la dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione Le piramidi alimentari
Individuare le buone pratiche all'interno delle abitudini alimentari	Saper mettere in relazione le carenze alimentari con determinate patologie Saper mettere in relazione eccessi alimentari con determinate patologie.	Iponutrizione calorica; Iponutrizione proteico-calorica; Malnutrizioni vitaminiche Anoressia, bulimia, obesità, aterosclerosi ipertensione, diabete, alimentazione e malattie tumorali
Saper distinguere gli alimenti sostenibili. Identificare le diverse culture alimentari anche in base alle diverse religioni.	Comprendere le culture degli alimenti. Distinguere le diverse tipologie	La biodiversità. La sostenibilità e gli sprechi alimentari. La carta di Milano. L'alimentazione europea.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X

Audio lezioni	☐
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	☐	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	☐	Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di	X

		rielaborazione critica e personale	
Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

Modulo 1: i nuovi alimenti e innovazioni di filiera

- 1.1 Nuovi prodotti alimentari.
- 1.2 filiera agroalimentare.
- 1.3 Prodotti a km 0.

Modulo 2: sicurezza alimentare

- 2.1 igiene e sicurezza
- 2.2 tipi di contaminazioni
- 2.3 microrganismi patogeni

Modulo 3: alimentazione equilibrata

- 3.1 LARN e dieta equilibrata
- 3.2 alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche

Modulo 4: dieta in particolari condizioni patologiche

- 4.1 obesità, aterosclerosi, diabete, alimentazione e cancro.
- 4.2 Allergie e intolleranze alimentari.

ED. CIVICA : Cultura dell'alimentazione in Chiave Europea

- alimentazione sostenibile
- cultura nazionale ed europea degli alimenti

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

ROSARIA SERINO

I.I.S.S.S. "Eugenio Pantaleo"

Relazione Finale Disciplinare

A.S. 20120/2021

DISCIPLINA: Lab. Enogastronomia Sett. Cucina

DOCENTE: Prof Mario Cozzolino

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

(Descrizione della situazione finale della classe relativamente agli obiettivi educativi e disciplinari programmati; osservazione sui progressi della classe in termini di interesse, partecipazione al dialogo educativo e apprendimento complessivo.)

Una parte della classe , ha dimostrato poco interesse per la disciplina.

Il programma è stato svolto in tutti i moduli programmati ,per ogni unità didattica non sono state svolte le esercitazioni pratiche in laboratorio.

La condotta degli allievi è stata quasi sempre corretta ,infatti si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con i docenti. Eccetto in qualche episodio e da parte da qualche alunno/a.

Alcuni alunni hanno evidenziato particolari potenzialità che sono riusciti a mettere a frutto nelle esercitazioni pratiche simulate ,dimostrando capacità di risoluzione delle problematiche proposte dall'insegnante ;inoltre hanno dimostrato di possedere una competenza linguistico-espressiva e abilità in laboratorio "poco sicura ".Tuttavia il loro impegno nello studio a casa non è stato assiduo e costante.

L'altra parte della classe si è distinta per impegno partecipando con vivo interesse all'attività didattica ,evidenziando buone capacità linguistiche-espressive e abilità in laboratorio simulate ,sorrette da studio proficuo e costante.

Si può affermare che gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti dalla maggior parte della classe.

Per quanto riguarda la DAD hanno partecipato ,ad eccezione di qualcuno, in modo discontinuo e poco attivo anche nello svolgimento dei compiti assegnati. Alcuni alunni hanno accumulato molte assenze e non hanno preso parte ai lavori svolti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lavorare in brigata per un servizio di base, con l'ausilio delle varie attrezzature ,per l'elaborazione di un piatto Lavorare in brigata rispettando le norme igieniche sanitarie atte a garantire la salubrità	Saper elaborare un piatto della cucina regionale,europea e internazionale, usando le piccole e le grandi attrezzature mettere in pratica le norme dell'haccp	Conoscere i ruoli delle varie figure professionali di cucina e le varie attrezzature sia grandi che piccole e tutte le norme presenti nell'haccp,conoscere i principali piatti della cucina nazionale e internazionale

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

(*Segnare le caselle interessate)

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	☐	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale simulata in dad	X	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	☐	Learning by doing	☐
Problemsolving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	☐
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	☐
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	☐
Lim	X

Piattaforme e/o app educative	☐
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	☐
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:
(*Segnare le caselle interessate)

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICAUTILIZZATE			
Sono state utilizzate per la verifica formativa :			
Esercitazioni simulate	X	Questionari	☐
Test strutturati e /o semi strutturati		Mappe	☐
Discussioniguide	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica		Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta		Questionari a risposta	

multipla		multipla/risposta aperta	
Prove grafiche	☐	Commenting	☐
Quesiti a risposta aperta		Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	X		☐
Altro (specificare)			

CONTENUTI

BLOCCO TEMATICO 1

Modulo 1

La brigata di cucina

L'attrezzatura di cucina

L'utensileria di cucina

I reparti di cucina

L'HACCP

Modulo 2

L'organizzazione del lavoro

Le aree di lavoro (1) e (2)

Gli impianti

BLOCCO TEMATICO 2

Modulo 1

La conservazione degli alimenti

Congelazione e surgelazione

La conservazione mediante atmosfera protettiva o sottovuoto

Attrezzature per la conservazione

La trasformazione del calore e la cottura

Modulo 2

Il sistema di autocontrollo delle condizioni igieniche

1 Il sistema di autocontrollo HACCP

2 L'igiene degli ambienti

3 L'igiene degli operatori

BLOCCO TEMATICO 3

Modulo 1

I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali

Alimenti OGM e alimenti biologici

Il mercato dei prodotti

I Cereali

BLOCCO TEMATICO 4

“I Prodotti Alimentari”

Modulo 1

1 “Prodotti ittici”

2 “Ortaggi”

3 “Carne”

BLOCCO TEMATICO 5

Modulo 1

“I menu regionali e internazionali”

1 prodotti tipici con marchi di qualità

2 menu regionali nazionali e intercontinentali

Torre del Greco, 10/05/2021

IL DOCENTE



I.I.S.S.S. "Eugenio Pantaleo"

Relazione Finale Disciplinare

A.S. 20120/2021

DISCIPLINA: Lab. Enogastronomia Sett. Sala e Vendita

DOCENTE: Prof . Esposito Antonio

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

(Descrizione della situazione finale della classe relativamente agli obiettivi educativi e disciplinari programmati; osservazione sui progressi della classe in termini di interesse, partecipazione al dialogo educativo e apprendimento complessivo.)

Una parte della classe , ha dimostrato poco interesse per la disciplina.

Il programma è stato svolto in tutti i moduli programmati ,per ogni unità didattica non sono state svolte le esercitazioni pratiche in laboratorio.

La condotta degli allievi è stata quasi sempre corretta ,infatti si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con i docenti. Eccetto in qualche episodio e da parte da qualche alunno/a.

Alcuni alunni hanno evidenziato particolari potenzialità che sono riusciti a mettere a frutto nella didattica

L'altra parte della classe si è distinta per impegno partecipando con vivo interesse all'attività didattica ,evidenziando buone capacità linguistiche-espressive,sorrette da studio proficuo e costante. Si può affermare che gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti dalla maggior parte della classe.

Per quanto riguarda la DAD hanno partecipato ,ad eccezione di qualcuno, in modo discontinuo e poco attivo anche nello svolgimento dei compiti assegnati. Alcuni alunni hanno accumulato molte assenze e non hanno preso parte ai lavori svolti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper utilizzare tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio verso il cliente e migliorare il rapporto di lavoro con i colleghi	Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo	Conoscenza dettagliata della professione, del comportamento e del galateo.

Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo	Ottenere informazioni sui diritti dei lavoratori. Consapevolezza del fatto che esistono tanto gli obblighi quando i diritti	Ottenere informazioni sui diritti dei lavoratori. Consapevolezza del fatto che esistono tanto gli obblighi quando i diritti
--	---	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

(*Segnare le caselle interessate)

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:
(*Segnare le caselle interessate)

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICAUTILIZZATE			
Sono state utilizzate per la verifica formativa :			
Esercitazioni simulate	X	Questionari	☐
Test strutturati e /o semi strutturati		Mappe	☐
Discussioniguide	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica		Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla		Questionari a risposta multipla/risposta aperta	
Prove grafiche	☐	Commenting	☐

Quesiti a risposta aperta		Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	☐
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	X		☐
Altro (specificare)			

Torre del Greco, 10/05/2021

IL DOCENTE

Antonio Esposito

Relazione Finale

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: Prof./ssa_LUIISO GABRIELLA

CLASSE: V SEZ. A INDIRIZZO: IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI IN TERMINI DI:

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria	Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso	Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della

identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.	del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero. Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato. Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della	vita umana. Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Conosce la concezione cristiana-cattolica della famiglia e del matrimonio, della sessualità della difesa della vita dal suo nascere al suo finire Orientamenti della chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche in confronto con altri sistemi di pensiero.
---	---	---

	tradizione cristiano-cattolica	
--	--------------------------------	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodo induttivo e deduttivo; didattica laboratoriale, lettura e comprensione di testi strutturati con schede guidate; lavoro di cooperative learning. Problem solving.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo; "Arcobaleni", altri libri di testo di religione, documenti della chiesa cattolica, riviste specializzate e quotidiani, articoli scaricati da internet, c.d. room e dvd per filmati video, l' e-book con la LIM per l'ampliamento con le risorse digitali. Libri di tematiche etiche e morali.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Somministrazione di test e questionari alla fine di ogni unità di apprendimento. Per la valutazione sommativa, a fine quadrimestre, sono stati valutati: impegno, partecipazione attiva, interesse e creazione di prodotti per la certificazione delle competenze finali acquisite: cartelloni, relazioni scritte, filmati, powerpoint, compiti di realtà.

CONTENUTI

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

- 8) EDUCAZIONE CIVICA: LA GIUSTIZIA SOCIALE; L'INCONTRO TRA CULTURE DIVERSE.

Torre del Greco, 10/05/2021

IL DOCENTE

Gabriella Luiso

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2020/2021**

DISCIPLINA: Scienze Motorie

DOCENTE: Prof. Ciro Chiacchiera

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La maggior parte della classe nel corso dell'intero anno scolastico non ha mostrato particolare predilezione per la disciplina. A causa della didattica, per quasi tutto l'anno a distanza, l'apprendimento per gli alunni, che già presentavano numerose lacune di base ed erano poco motivati ed abituati allo studio, è stato faticoso e complesso.

La maggioranza degli alunni si è dimostrata carente nel lavoro individuale, partecipando in modo discontinuo, applicandosi superficialmente, ha mostrato spesso difficoltà nell'organizzare le conoscenze e nel rielaborare i contenuti, conseguendo risultati complessivamente appena sufficienti. Un altro gruppo, per una partecipazione al dialogo educativo più costante, attiva e consapevole, si è attestato su una preparazione di piena sufficienza. Un solo alunno si è distinto per la buona volontà e la costante applicazione, dimostrando non solo serietà ed interesse per la materia, ma anche di essere in grado di utilizzare consapevolmente gli elementi di calcolo infinitesimale e di saper applicare in modo autonomo quanto appreso, collegando i vari argomenti nello studio completo di una funzione e nel tracciamento del relativo grafico.

La didattica è stata organizzata cercando di favorire costantemente la partecipazione di tutta la classe al dialogo educativo. Le brevi lezioni frontali di introduzione ai diversi contenuti sono state sempre seguite dallo svolgimento di esercizi che consentissero un graduale apprendimento dei contenuti e soprattutto un richiamo, spesso personalizzato, dei prerequisiti e delle competenze solo parzialmente acquisite. Durante l'emergenza Covid il collegamento docente-discente è stato realizzato sia in modo diretto che indiretto attraverso videolezioni, videoconferenze e chat di gruppo su Whatsapp, mediante la trasmissione di materiali didattici attraverso il caricamento su piattaforme digitali. E' stata adottata la piattaforma Google Suite for Education ed i suoi servizi principali quali CLASSROOM ed HANGOUT MEET. Il ritorno in classe ha poi consentito un ripasso degli argomenti trattati ed il completamento della programmazione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere gli elementi fisiologici, psicologici e motori comuni alle diverse discipline sportive. Acquisire nozioni del sistema cardio-respiratorio legate all'allenamento Muoversi in modo adeguato alle varie situazioni motorie per migliorare l'efficacia della propria azione motoria. Riconoscere limiti, potenzialità e possibili evoluzioni del proprio vissuto scolastico. Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti. Utilizzare strategie di gioco adeguate e dare il proprio contributo nelle attività di gruppo/squadra. Acquisire le norme di regolamento sportivo di alcuni sport individuali e di squadra. Conoscere le sanzioni disciplinari nell'ambito sportivo. Acquisire la consapevolezza delle sostanze dopanti e degli effetti che producono sull'organismo. Acquisire le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi alimentari per un corretto stile di vita.	Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio (riscaldamento) in funzione dell'attività che verrà svolta. Trasferire tecniche di allenamento adattandole alle esigenze cardiache e respiratorie. Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse e/o non conosciute. Cogliere gli elementi che rendono efficace una risposta motoria. Organizzare percorsi motori e sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati. Trasferire e ricostruire tecniche, strategie, regole delle diverse attività sportive e di gioco, adattandole alle capacità, esigenze spazi e tempi di cui si dispone. Cooperare in gruppo/squadra utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali. Riconoscere e cogliere relazioni tra il doping e il mondo sportivo contemporaneo. Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti, al primo soccorso ed ai principi alimentari per un corretto stile di vita.	Conoscere le potenzialità del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche del sistema cardio- respiratorio. Conoscere la teoria e metodologia dell'allenamento sportivo. Conoscenze adeguate come risposte in situazioni complesse e/o non conosciute. Conoscenza di percorsi motori e sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati. Conoscere spazi operativi, strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi. Stabilire corretti rapporti interpersonali e rispettare il codice del fair play. Conoscenza dei fondamentali, della tecnica e dei regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra affrontati. Conoscere gli elementi fondamentali dell'alimentazione, di prevenzione infortuni e traumi da sport e del primo soccorso. Conoscere gli effetti e i danni che provocano le sostanze dopanti.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla	☐	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	☐

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

Contenuti

Esempi di Esercizi per migliorare le capacità condizionali e coordinative. Esercizi di mobilitazione, tonificazione, coordinazione.

Sicurezza in palestra, scuola e spazi aperti.

Sport di squadra: fondamentali tecnici, arbitraggio, tattica di Calcio a 5, pallavolo e tennistavolo.

Conoscenze e Regolamenti Sportivi di diverse discipline sportive.

Apparato cardio-circolatorio.

Fumo e salute psicofisica

Sport e l'emergenza dal COVID-19

Progressioni a corpo libero con e/o senza attrezzi autoprodotti (Consigliati video, link, scheda di allenamento).

Circuito / percorso a stazioni.

Tecniche e principi metodologici dell'allenamento.

Pronto soccorso: Modalità d'intervento in caso di infortuni.

L'importanza di una corretta alimentazione. L'alimentazione nello sport.

Doping: Droghe e Alcol

Gli effetti e danni che provocano sull'organismo. Prevenzione tra gli adolescenti.

Torre del Greco, 10/05/2021

IL DOCENTE

Ciro Chiacchiera

Allegato 1/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Materiali Percorsi Interdisciplinari

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO ISTRUZIONE ED ETICA PROFESSIONALE	Lingua e Letteratura italiana: Agenda 2030 Obiettivo 8 Lingua e Letteratura italiana: Verga e lo sfruttamento minorile Il Capitale di K. Marx, F. Engels Verga, Mazzarò e la roba Il benessere dei lavoratori	https://unric.org/it/obiettivo-8-incentivare-una-crescita-economica-duratura-inclusiva-e-sostenibile-unoccupazione-piena-e-produttiva-ed-un-lavoro-dignitoso-per-tutti/ Verga, Rosso Malpelo (da <i>Vita dei Campi</i>) K. Marx, F. Engels, La lotta di classe (da <i>Manifesto del partito comunista</i>) Verga, La Roba (da <i>Novelle rusticane</i>) F. Winslow Taylor, Il benessere degli operai (da <i>L'organizzazione scientifica del lavoro</i>) Materiali individuati dagli alunni
OBIETTIVI -Acquisire un educazione di qualità equa ed inclusiva, ed avere opportunità di apprendimento -Conoscere e distinguere gli atteggiamenti di mobbing and Bossing -Aumentare le competenze specifiche -anche tecniche e professionali- per l'occupazione, posti di lavoro dignitosi e per l'imprenditoria -Formulare e verificare ipotesi sulla base delle informazioni e	Storia: Il Fascismo	Il Codice deontologico e professionale La riforma Gentile della Scuola
	Dta: La sicurezza nei luoghi di lavoro	Video https://leg16.camera.it/561?appro=784
	Inglese: Mobbing and Bossing	Mobbing on the worplace
	Matematica: Il linguaggio simbolico	Video: Odfreddia#Maestri:l'infinito

delle conoscenze acquisite -Interagire con ragionevole disinvoltura in scambi comunicativi brevi e semplici riferiti al contesto personale, di vita quotidiana e di lavoro -Saper distinguere e applicare le regole e i comportamenti in ambiente di lavoro e scolastico, nel rispetto delle persone, dei clienti, ecc. -Saper utilizzare i criteri di buona pratica d'igiene, avendo un comportamento mirato al bene altrui attraverso l'utilizzo di mezzi appropriati. -Sapersi presentare comportare e lavorare in un'azienda ricettiva svolgendo le mansioni affidate con responsabilità serietà e professionalità partendo dall'igiene personale e osservando le regole dell'HACCP all'uso corretto di attrezzature.	della matematica	
	Spagnolo: Hablar de las reglas de correcta conducta profesional	Riferimenti normativi, materiale audiovisuale
	Lab. di Serv.Enog.– Settore Cucina: Tecniche di cucina e pasticceria	HACCP, igiene personale, uso corretto delle attrezzature
	Lab. di Serv.Enog.– Settore Sala:Tecniche di servizio	HACCP, L'igiene personale
	Scienze degli alimenti: Igiene degli alimenti e comportamento etico in ambiente di lavoro	Video youtube: Haccp e i sette principi. Igiene degli alimenti: le contaminazioni La sicurezza alimentare
TITOLO ITINERARI ENOGASTRONOMICI INTERNAZIONALI SOSTENIBILI	Lingua e Letteratura italiana: Quando il cibo diventa letteratura: Montale e D'Annunzio L'Agenda 2030 e la sostenibilità	D'Annunzio, Montale, <i>I limoni, L'anguilla</i>, D'Annunzio e il Parrozzo https://www.oltresole.com/blog/quando-il-cibo-diventa-letteratura-eugenio-montale.html; https://alberodellagastronomia.blogspot.com/2016/03/gabriele-dannunzio-e-il-cibo-parte-ii-la.html Video <i>La sostenibilità e la natura</i>
OBIETTIVI -Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili -Conoscere e distinguere le peculiarità e le caratteristiche dei festival enogastronomici che si svolgono in Australia -Ricerca e saper usare informazioni di diverso tipo per ricavare informazioni relative a fatti e problemi -Conoscere temi e problemi di tutela dell'ambiente e i concetti di sostenibilità,	Storia: La sostenibilità e l'Agenda 2030 Il Colonialismo e la Decolonizzazione	https://www.raiplayradio.it/audio/2020/06/Storia--23-La-decolonizzazione-del-mondo-1927a3ca-cae6-417d-93aa-aa8f676c6050.html
	Dta: Il Turismo ecosostenibile HCCCP:	Art. 4 e Art. 36 della Costituzione italiana
	Inglese: Food and drink festivals in Australia	Food and drink festivals in Australia
	Matematica: I costi di	Video: Economia e modelli

valorizzare il patrimonio naturale e culturale e progettare azioni di valorizzazione -Sviluppare e implementare strumenti per monitorare gli impatti dello sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e i prodotti locali -Impostare e risolvere semplici problemi che si presentano nei contesti di vita quotidiana e professionali attraverso strumenti e procedure tecnico pratiche -Saper ricercare, distinguere e valorizzare la varietà di offerta culturale, naturalistica, gastronomica ed enologica dei paesi internazionali, grazie alla ricchezza e diversità di tradizioni tipiche di ciascun paese. -Favorire la conoscenza dell'enogastronomia tipica e sostenibile direttamente nei luoghi di produzione. -Saper interpretare un menù con la consapevolezza storica dei territori regionali, nazionali e internazionali del linguaggio, calcolando l'apporto calorico nutrizionale e la sostenibilità del cibo	un'azienda enogastronomica	matematici –Piergiorgio Odifreddi http://www.raiscuola.rai.it/matematica/articoli/2021/01/La-funzione-lineare-808e7cd7-eed4-4e02-934d-65a5551bbdd0.html
	Spagnolo: La importancia de la sostenibilidad alimentaria a nivel internacional	Materiale audiovisuale, Schemi
	Religione: Il pane azzimo e gli ebrei	Testi tratti dalla Bibbia
	Lab. di Serv.Enog.– Settore Cucina: Tecniche di cucina e pasticceria	Video sulla cucina internazionale
	Lab. di Serv.Enog.– Settore Sala: Tecniche di servizio	Sitografia del settore
	Scienze degli alimenti: L'eccellenza delle produzioni enogastronomiche	www.Green.it www.regione.campania.it video appello sostenibilità Emma Watson il turismo enogastronomico
TITOLO INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN SENO ALL'ATTIVITÀ RICETTIVA	Lingua e Letteratura italiana: Agenda 2030 Obiettivo 9	https://unric.org/it/obiettivo-9-costruire-uninfrastruttura-resiliente-e-promuovere-linnovazione-ed-una-industrializzazione-equo-responsabile-e-sostenibile/
OBIETTIVI -Supportare lo sviluppo tecnologico interno, la ricerca e l'innovazione garantendo una politica ambientale favorevole, per l'innovazione tecnologica in ambito ricettivo e per dare un valore aggiunto ai prodotti a filiera corta -Conoscere e distinguere le caratteristiche e i benefici della tecnologia nell'ambito ricettivo e	Storia: La seconda rivoluzione industriale La Belle Époque Il boom economico Lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica	Art.9 della Costituzione Materiali audio e video di Rai storia
	Inglese: Restaurant and technologies the Digital Menu	The benefits of the digital menu
	Matematica:	https://www.raiscuola.rai.it/matematica/articoli/2021/01/La-funzione-lineare-808e7cd7-eed4-4e02-934d-65a5551bbdd0.html

ristorativo -Conoscere politiche orientate allo sviluppo, che supportino le attività produttive, la creazione di posti di lavoro dignitosi, l'imprenditoria, la creatività e l'innovazione -Raggiungere standard più alti di produttività economica attraverso la diversificazione, il progresso tecnologico e l'innovazione, -Saper individuare le principali innovazioni tecnologiche nell'ambito della filiera agroalimentare, e in accordo con lo sviluppo sostenibile ed etico. -Saper ricercare e creare idee innovative, come strategia per l'ottimizzazione e la valorizzazione delle produzioni alimentari. -Saper usare nuove tecnologie e tecniche di preparazione e di cottura di piatti nel rispetto dei prodotti, per un corretto stile di vita moderna.	La derivata	atica/articoli/2021/02/Calcolo-differenziale-parte-prima-65d292c8-a64a-4799-b27d-cea40f2a44f2.html
	Spagnolo: La innovación tecnológica en el sector profesional	Materiale audiovisuale, Schemi
	Lab. di Serv.Enog. – Settore Cucina: Tecniche di cucina	Slide e video lezioni su Tecnologie innovative all'interno della ristorazione, stili di ristorazione moderni, la cucina sensoriale.
	Lab. di Serv.Enog. – Settore Sala: Tecniche di servizio	Slide e video lezioni
	Scienze degli alimenti: Uso del digitale in campo alimentare, innovazioni tecnologiche per la conservazione degli alimenti.	Le tecniche di conservazione
TITOLO FOOD COST ED ECONOMY	Lingua e Letteratura italiana: Cibo e letteratura, Il Futurismo e la cucina Giuseppe Tomasi di Lampedusa e i banchetti del Gattopardo	https://it.pearson.com/aree-disciplinari/italiano/idee-per-insegnare/cibo-letteratura.html Th. Mann, <i>I Buddenbrook</i> F.T. Marinetti, <i>Manifesto della cucina futurista</i>, «Comoedia», 20 gennaio 1931 <i>Il Principe di Salina e le feste da Il Gattopardo</i> https://www.milanoalquadrato.com/2018/03/08/banchetti-letterari/
OBIETTIVI -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico - Conoscere la rete internet e i suoi servizi -Acquisire l'abitudine a stabilire relazioni tra testo e contesto e a formulare giudizi quanto più possibile motivati. -Cogliere le relazioni più evidenti tra costo e produzione del cibo -Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle	Storia: Agenda 2030 La crisi del '29 La crescita economica Il Fascismo e la bonifica dell'agro pontino.	Obiettivo 10: Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni La grande depressione americana https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/34/prezzi-degli-alimenti-e-qualita-della-dieta-qual-e-levidenza-scientifica https://www.youtube.com/watch?v=f4ZWWPLjZys&ab_channel=IstitutoLuceCinecitt%C3%A0
	Dta: Conoscere il Food Cost	Materiali dal libro di testo

abilità acquisite -Adottare uno stile di vita volto alla tutela della salute, e tenendo presente il valore economico delle risorse. -Essere consapevole degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sulla salute e sul prezzo del cibo, quindi adottare stili di vita adeguati/improntati alla loro tutela. -Conoscere le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -Saper riconoscere i principi nutritivi di un piatto, la qualità del prodotto e la gestione della produzione. -Saper calcolare il valore nutrizionale di un piatto, saper distinguere i principi nutritivi. Il calcolo calorico. -Saper stillare un menù di cucina nazionale e internazionale nella consapevolezza dei costi degli alimenti, del personale e dei costi inerenti allo svolgimento di un'attività ricettiva. -Conoscere come calcolare il Food-Cost di un determinato piatto. -Determinare il prezzo al pubblico. Scindere i costi fissi da quelli variabili.		
	Inglese: Il concetto di Food Cost	Materiali in lingua sul Food Coast
	Matematica: la funzione costo e i problemi di ottimizzazione	Video https://www.raiscuola.rai.it/matematica/articoli/2021/01/Problema-di-scelta-minimizzare-i-costi-f8f6465b-1096-4bcd-80fc-f241d1e116256.html
	Spagnolo: Subrayar la importancia de un equilibrio entre costes de los alimentos y economía	Materiale audio visuale, mappe concettuali
	Lab. di Serv.Enog.– Settore Cucina: Tecniche di cucina e pasticceria La rete con la visita di vari siti	Food Cost Costi fissi e variabili L'azienda ricettiva
	Lab. di Serv.Enog.– Settore Sala: Tecniche di sala e vendita la rete con la visita di vari stili	Video sul Food Cost Sui costi fissi e variabili e sull'azienda ricettiva.
	Scienze degli alimenti: Principi nutritivi. Il calcolo calorico	Alimentazione oggi. I larn. Le malattie legate all'alimentazione.

ALLEGATO 2

**Relazione finale di presentazione dell'alunno/a
BES**

COME DA CARTACEO

ALLEGATO 2/ Ter
PEI
COME DA CARTACEO

Allegato 4

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

PCTO

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

In considerazione del profilo culturale in uscita, gli alunni hanno intrapreso i seguenti percorsi attivati per l’acquisizione delle competenze:

Titolo del percorso	Periodo A.S.	Luogo di svolgimento
PANTALEO AL LAVORO	2018/2019	Visite aziendali grandi alberghi, ristoranti stellati, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
CORSO DI ALTA FORMAZIONE “IDENTITÀ GOLOSE”	03/06/2019 15/06/2019	Milano
STAGE IN STRUTTURE RICETTIVE	2018/2019	Regione Lombardia e Veneto
PANTALEO AL LAVORO	2019/2020	Visite aziendali, workshop, eventi, manifestazioni, incontri con esperti, partecipazione convegni, banchettistica, openday
COFFEE BREAK “R-STORE”	2019/2020	I.I.S.S.S. Eugenio Pantaleo
SICUREZZA E LAVORO	2019/2020	I.I.S.S.S. Eugenio Pantaleo
LA GASTRONOMIA - OPERA PIA	2019/2020	OPERA PIA Torre del Greco
OPERA PIA NOTTE DEI LICEI	2019/2020	Torre Annunziata
HACCP	2020/2021	I.I.S.S.S. Eugenio Pantaleo – FAD
COCA-COLA	2020/2021	Piattaforma e-learning/ FAD
LA GASTRONOMIA -AZIENDE GOURMET	2020/2021	I.I.S.S.S. Eugenio Pantaleo – FAD
LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	2020/2021	Piattaforma e-learning/ FAD
MARKETING E COMUNICAZIONE AZIENDALE	2020/2021	Piattaforma e-learning/ FAD
PERCORSO CUCINA REGIONALE	2020/2021	Piattaforma e-learning/ FAD

**ALLEGATO 4 BIS
ATTIVITÀ PCTO
COME DA CARTACEO**

ALLEGATO 5

Griglia di valutazione

Colloquio

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”
ESAME DI STATO
A.S. 2020/2021

Allegato ____ Griglia di valutazione della prova orale

Commissione N. _____

Candidato _____

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