



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

ESAME DI STATO



**Documento del Consiglio di
Classe**

Classe V B IPSEOA

A.S 2020\2021

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

Coordiatore

Prof. Antonio Sacristano

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

INDICE	
PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO	Pag. 4
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1 ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag.7
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag.8
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 10
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.10
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.0 OBIETTIVI	Pag.11
3.1 CONTENUTI	Pag.11
3.2 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	Pag.11
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag.12
3.4 EDUCAZIONE CIVICA	Pag.13
3.5 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag.16
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.18
3.9 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA D' INSEGNAMENTO	Pag.19

3.10 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e PROGETTI	Pag.20
PARTE 4 VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag.21
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag.21
4.3 VERIFICHE	Pag.27
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag.28
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag.30
4.6 ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO	Pag.31
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.33
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag.34
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	Pag.95
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	Pag.98
ALLEGATO 4 Attività PCTO	Pag.99
ALLEGATO 5 Griglia di valutazione colloquio	Pag.103

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 e 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	\\
17	\\
18	\\
19	\\
20	\\
21	\\
22	\\
23	\\

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 B è ad indirizzo Servizi di Enogastronomia Settore Cucina, ed è costituita da 23 studenti (9 ragazze e 14 ragazzi). Nel gruppo è presente un alunno altri BES (ai sensi della C.M. n.8 del 06/03/2013). L'alunno altri BES ha usufruito di un piano didattico personalizzato (PDP) con una programmazione riferita agli obiettivi della classe e con l'uso di strumenti dispensativi e compensativi come previsto dalla normativa vigente. I ragazzi provengono dalla IV B dello scorso anno. Partendo da due seconde (seconda B e seconda C) sono confluiti tutti nella III B, fatta eccezione per tre alunni, inseriti nel gruppo classe, al quarto anno, proveniente da un altro istituto professionale. La classe si presenta, per alcuni aspetti, piuttosto eterogenea: per provenienza, personalità, formazione culturale e interessi degli allievi. Sebbene dotati di apprezzabili capacità, alcuni alunni non sempre hanno lavorato al massimo delle loro possibilità, mostrando una minore motivazione allo studio, impegnandosi soprattutto in prossimità delle verifiche, e alcuni di questi hanno mantenuto un comportamento non sempre ineccepibile che ha inciso sulla concentrazione e sul rendimento. Solo un numero ristretto si è distinto nel triennio per una partecipazione attiva a tutte le attività didattiche, mostrandosi intellettualmente curioso, propositivo, puntuale nelle verifiche e ottenendo risultati più che buoni. Questi alunni si sono distinti anche per capacità espositive, logiche ma soprattutto critiche che hanno consentito loro di raggiungere gli obiettivi previsti in termini di competenze. Comunque il comportamento degli alunni, nel complesso, è stato rispettoso delle regole scolastiche.

Sicuramente molto votati all'area professionalizzante: alcuni lavorano nelle attività di famiglia o in altre strutture ricettive nel periodo estivo, non solo per esigenze professionali e personali ma vivono in un contesto di privazione socioculturale ed economico. Oltretutto quando impegnati negli stage nelle aziende e/o in iniziative scolastiche extracurricolari hanno sempre fatto valere la loro serietà, impegno, maturità e professionalità. La classe non ha beneficiato nel corso del triennio di una buona continuità didattica, questo purtroppo ha inciso negativamente sul dialogo didattico educativo e sul rendimento scolastico. Tutta la classe, inoltre, nel corso di quest'anno scolastico, ha partecipato in maniera virtuale alle varie attività, ed iniziative organizzate dall'Istituto nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro.

Durante l'emergenza COVID-19 la continuità didattica è stata assicurata in maniera sincrona ed asincrona attraverso il caricamento su piattaforme digitali. È stata adottata la piattaforma GoogleSuite for Education ed i suoi servizi principali quali classroom ed Hangout meet. Non pochi sono stati i problemi circa l'assiduità nella frequenza e nell'impegno durante l'attività didattica in presenza, mentre per la didattica a distanza sincrona e asincrona, una volta superate le difficoltà di ordine tecnico-organizzativo dovute all'emergenza COVID-19, i discenti hanno partecipato con alterno impegno ed interesse.

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

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

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

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

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

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali presenti all'interno del gruppo classe, il Consiglio di Classe redige ed allega un'apposita relazione finale di presentazione dell'alunno/a con relativo PEI al fine di garantire un'efficace mediazione culturale tra discente ed esaminatore (vedi allegato 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
PASTORE FLORA SOSTITUITA CRISCUOLO ROBERTA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA\STORIA	X	X	X
GIACOMINO ANNA PERNA VALENTINA	STORIA			X
NICOLAO RENATO	MATEMATICA			X
SCARFOGLIERO RAFFAELLA	LINGUA INGLESE	X	X	X
PEPE ROSSANA	LINGUA FRANCESE		X	X
VASTOLA TERESA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA			X
SACRISTANO ANTONIO	ENOGASTRONOMIA LAB. SET. CUCINA			X
MELE ELISABETTA	ENOGASTRONOMIA LAB. SET. SALA\BAR			X
IORE MARINA	SCEINZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
GIANNINI LUCIA	SCEINZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
LUISO GABRIELLA	RELIGIONE			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
C. Baudelaire	“Corrispondenze”
G. Verga	“Prefazione” ai <i>Malavoglia</i> ”
G. Pascoli	“X Agosto”
G. Pascoli	“Novembre”
G. Pascoli	“E’ dentro di noi un fanciullino” tratto da “Il fanciullino”
G. Pascoli	“Il gelsomino notturno”
G. Pascoli	“La mia sera”
G. D’Annunzio	“La sera fiesolana”
G. D’Annunzio	“La pioggia nel pineto”
G. Ungaretti	“Veglia”
G. Ungaretti	“San Martino del Carso”
E. Montale	“I limoni”
E. Montale	“Non chiederci la parola”
E. Montale	“Spesso il male di vivere ho incontrato”

E. Montale	“La casa dei doganieri”
S. Quasimodo	“Alle fronde dei salici”
S. Quasimodo	“Uomo del mio tempo”
L. Pirandello	“Il sentimento del contrario” tratto dall’ “L’umorismo”
F. T. Marinetti	“Manifesto tecnico della letteratura futurista”
I. Svevo	“Prefazione e Preambolo” da “La coscienza di Zeno, capitoli 1-2”
L. Pirandello	“Premessa” da “Il fu Mattia Pascal, capitolo I”
U. Saba	“A mia moglie”

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
DISPONIBILITA’ E ACCESSIBILITA’ ALIMENTARE	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A, Matematica
IL NUOVO CONSUMATORE	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A, Matematica
LA QUALITA’ DEI PRODOTTI	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, D.T.A, Matematica

LA DIETA MEDITERRANEA	Italiano, Storia, Sc. Alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala, Inglese, Francese, Sc. Motorie, 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	Sviluppo ecosostenibile. Agenda 2030	ITALIANO	6
	Nascita dell'UE, nascita delle istituzioni europee. Valori alla base della Costituzione europea	STORIA	5
	Le conferenze internazionali per la promozione della salute (1986, 1997). La dichiarazione mondiale sulla salute (1998) OMS.	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	5
	L'impegno per la giustizia. Il dialogo tra culture e religioni diverse.	RELIGIONE	4

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.	Bill of Rights	LINGUA 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 E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
	La ristorazione moderna: l'etica della professione, i nouvelles food, le frodi alimentari	ENOGASTRONOMIA LAB. SET. 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 Grav insuff <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 Grav insuff <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 Grav insuff <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 Grav insuff <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 (life long 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. 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: ATTIVITA' E MODALITA' 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
La conservazione	Lingua inglese	Enogastronomia lab. Set. Cucina	3	Padronanza della lingua inglese nell'esposizione orale di argomenti specifici e tecnici

3.10 ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL' ANNO SCOLASTICO 2020/2021			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	SERATA DI GALA	RISORANTE VILLA TRABUCCO	2019\20
	SHOOW COOKING	RISORANTE VILLA TRABUCCO	2019\20
	COFFEE BREAK	SCUOLA	2019\20
	OPERA PIA	CASA PER ANIZANI	2019\20
Incontri con esperti	DIMOSTRAZIONE ED ELABORAZIONE DI PIATTI CON TECNICHE INNOVATIVE	VIDEOCONFERENZA	2020\21
	INTERVISTA CON CHEF STELLATI	VIDEOCONFERENZA	2020\21
Orientamento	“FUTURAinCERCA2.0”	VIDEOCONFERENZA	2020\21
Attività extra-curricolari	VISITE GUIDATE IN STRUTTURE GORMENT	VIDEOCONFERENZA	2020\21

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 dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei	Frammentari e superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze	5

			linguaggi specifici		acquisite	
Sufficiente	Adeguate/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa e dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9
Eccellente	Considerevole	Molto significativi	Comprensione completa e approfondita. Padronanza degli strumenti ed uso sempre corretto dei linguaggi specifici	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi valutazione critica ed originale	10

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita scolastica;
- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri;
- dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche svolte in presenza e/o a distanza e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, aiutando spontaneamente i compagni in difficoltà sia in presenza sia in DAD. 5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui nonché dei servizi attivati dalla scuola in ambito DAD. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi e/o i servizi delle piattaforme. 7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con docenti e compagni in modo efficace. 8 . Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica sia in presenza sia in DAD. 9.Partecipa attivamente ed in modo propositivo e creativo alle iniziative formative del Pantaleo, del progetto Smoke Free (testimonial del progetto, frequenza a più iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo, e attuare interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa), ai progetti di	10/10

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 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.	8/10

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 DAD.	7/10
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.	6/10

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.	
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. 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	5/10

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)	X
Interesse e impegno nella partecipazione alle attività didattiche, sia in presenza sia in DAD, attività	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici POF	X
	Certificazioni linguistiche e informatiche	
	Partecipazione ai giochi studenteschi	
	Aver ottenuto particolari riconoscimenti o essersi distinto in	

complementari e integrative	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	X
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	X

*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.

NOME E COGNOME DEGLI STUDENTI	ARGOMENTO ASSEGNATO * TRACCIA UNICA PER TUTTI I CANDIDATI
	Il candidato svolga il seguente caso professionale scegliendo una domanda di Enogastronomia lab. set. cucina (1,2,3) e una di Alimentazione (a,b,c) Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per studenti di una scuola primaria o secondaria di primo grado o una struttura per anziani, illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti: Domande di cucina: 1) Descriva le gamme alimentari, evidenziando tipologie e caratteristiche funzionali che intende usare, spiegandone il motivo e chiarendo la ricaduta operativa nei confronti della qualità del servizio adottato nei duplici aspetti, organizzativo ed economico. 2) Spieghi il valore della qualità totale degli alimenti in riferimento alla tracciabilità e rintracciabilità di essi, inoltre chiarisca l'importanza del biologico e dei marchi di qualità con relativi pregi e difetti nella scelta dell'organizzazione operativa per presenze costanti o variabili. 3) Descriva quale legame di produzione intende utilizzare per far fronte anche ad eventuale trasporto, inoltre evidenzi che tipo di organizzazione vuole promuovere, quale tipologia di cucina intende utilizzare con relativo pro e contro nella scelta di una sicurezza alimentare. Domande di alimentazione: a) Il candidato illustri quali sono le indicazioni dietetiche relativa ad una fascia di età considerata. Oltre che ai L.A.R.N., si faccia riferimento alle "Linee guida per una sana alimentazione" (I.N.R.N./CREA). Il candidato indichi inoltre quali possono essere i rischi indotti da regimi alimentari o comportamenti scorretti. b) Il piano HACCP prevede cinque passi preliminari; il secondo passo prevede la descrizione del prodotto che si intende preparare, cioè la ricetta con gli ingredienti, la preparazione e la conservazione. Il candidato proponga una pietanza ed individui nel suo processo produttivo qualche CCP e come questo vada tenuto sotto controllo per eliminare o minimizzare il pericolo. c) Il candidato descriva una patologia da malnutrizione e quali sono le indicazioni dietetiche e lo stile di vita da osservare per contrastarla.

		Inoltre il candidato risponda alle seguenti domande: 1) Il candidato ipotizzi di dover preparare un menu dove sono considerati di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per un gruppo di persone obese. 2) Le reazioni avverse al cibo considerate “non tossiche” si distinguono in allergie e intolleranze. Riferisci in sintesi la differenza tra allergie e intolleranze alimentari. 3) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata quali ingredienti utilizzare per la realizzazione di un menu per un ospite celiaco non avendo a disposizione ingredienti specifici per questa condizione patologica. È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi (PCTO).
1	*	*
2	*	*
3	*	*
4	*	*
5	*	*
6	*	*
7	*	*
8	*	*
9	*	*
10	*	*
11	*	*
12	*	*
13	*	*
14	*	*
15	*	*
16	*	*
17	*	*
18	*	*
19	*	*
20	*	*
21	*	*
22	*	*
23	*	*

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	SACRISTANO	ANTONIO	COORDINATORE
2	PASTORE SOSTITIUTA CRISCUOLO	FLORE ROBERTA	
3	GIACOMINO PERNA	ANNA VALENTINA	
4	SCARFOGLIERO	RAFFAELLA	
5	PEPE	ROSSANA	
6	GIANNINI	LUCIA	
7	IORE	MARINA	
8	MELE	ELISABETTA	
9	NICOLAO	RENATO	
10	VASTOLA	TERESA	
11	LUISO	GABRIELLA	

Il Coordinatore
Antonio Sacristano

Il Dirigente Scolastico
Giuseppe Mingione

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: ENOGASTRONOMIA LAB. SET. CUCINA

DOCENTE: Prof. ANTONIO SACRISTANO

CLASSE: V SEZ. B IND. IPS

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da ragazzi uniti e ben inseriti nel contesto scolastico e nel corso degli anni hanno sviluppato buone capacità relazionali e socio-affettive. Tutti appartengono ad ambienti familiari sani, di media estrazione e trovano nell'istituzione scolastica un importante punto di riferimento formativo e culturale. Alcuni di essi spesso aiutano la famiglia nelle attività lavorative, altri, specie nel fine settimana, svolgono attività lavorativa in ristoranti della zona. Questo alimenta l'interesse per l'indirizzo di studi scelto e li connota in modo particolare. Il pendolarismo, l'assenza di stimoli e di strutture adeguate, le problematiche tipiche dell'età giovanile, l'avvicinarsi degli insegnanti nel corso degli anni, hanno indubbiamente condizionato il rendimento scolastico. Nel corso dell'anno scolastico, i contenuti previsti dalla programmazione sono stati modificati in base alle specifiche esigenze della classe e per l'insorgere della emergenza sanitaria. Sul piano comportamentale sono apparsi corretti, talvolta un po' vivaci, ma comunque aperti al dialogo educativo e pronti a recepire le sollecitazioni didattiche e ad accettare le correzioni suggerite dai docenti. Dall'insieme delle verifiche effettuate e dai valori emersi, è possibile individuare tre fasce di livello in rapporto all'interesse, all'impegno, agli stili di apprendimento e alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti: 1. la prima comprende un esiguo gruppo di alunni in possesso di adeguate abilità linguistico-espressive, di capacità logiche e di un metodo di studio abbastanza autonomo, improntato ad un lavoro sistematico, diligente e sicuramente proficuo per pervenire a risultati pienamente soddisfacenti;

2. la seconda fascia comprende la percentuale più numerosa di alunni. Essi hanno evidenziato, livelli di abilità accettabili e un metodo di lavoro non sempre ordinato e diligente. Il sostegno degli insegnanti e le continue sollecitazioni hanno contribuito a far crescere in loro la motivazione e la

volontà verso un più adeguato impegno. A fine anno, comunque, essi hanno manifestato conoscenze disciplinari più sicure, abilità più solide e, nel complesso, livelli di competenza sufficienti;

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari. L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione La produzione dei pasti nella ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Identificare i principali personaggi della gastronomia. Riconoscere i fondamentali della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
Il catering e il banquetting. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto di un buffet o di un evento. La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni. Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.	Produrre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare e realizzare buffet, catering e banquetting. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
Le certificazioni di qualità. La legislazione di settore. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.	Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti. Elaborare un semplice programma di sanificazione e	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Il “pacchetto di igiene” il sistema HACCP. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Le gamme dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari	realizzare un manuale di autocontrollo igienico. Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l’ausilio di schede.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale.	Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali. Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecnica e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

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	☐	Classe capovolta	☐
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	x
Lim	x
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	☐
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	x
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	x
Brainstorming	x	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	x
Altro _____ —			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	x
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	x	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x

Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Il cuoco e la brigata: il cuoco oggi, tradizione e innovazione, etica professionale, caratteristiche e mansioni, la brigata di cucina.

La sicurezza alimentare: che cos'è la qualità- del servizio ristorativo- la qualità del prodotto alimentare. La sicurezza delle materie prime al consumo, la catena alimentare, il quadro normativo nazionale italiano- tracciabilità e rintracciabilità.

Il sistema HACCP: che cos'è il sistema HACCP, l'applicazione dell'HACCP, le fasi dell'HACCP-cinque fasi preliminari- i sette principi fondamentali.

L'igiene: l'igiene nella ristorazione, l'igiene del personale, norme operative e comportamentali, l'igiene delle mani, la divisa. L'igiene dei locali: la sanificazione, i materiali per la pulizia, la gestione dei rifiuti, la lotta agli infestanti. L'igiene delle attrezzature: i macchinari, gli utensili e le attrezzature.

L'igiene del prodotto alimentare: la contaminazione alimentare, i contaminanti di origine fisica, chimica, biologica. Il controllo dei prodotti alimentari: il controllo al check-in, la prevenzione della contaminazione biologica, il controllo della temperatura a fine preventivo.

Le tecniche di conservazione: perché conservare, l'alterazione degli alimenti, finalità della conservazione, classificazione delle tecniche di conservazione: le basse temperature-refrigerazione-congelazione-surgelazione. Le alte temperature- pastorizzazione- sterilizzazione. La sottrazione di acqua- concentrazione- essiccazione-liofilizzazione. Gli ambienti modificati- conservazione in atmosfera protettiva-conservazione sottovuoto. I metodi chimici-sale-zucchero-aceto-alcol etilico-olio-conservanti artificiali, marinatura.

La cottura: il calore in cucina, la temperatura e il tempo di cottura, la trasmissione del calore, la conduzione, la convezione, l'irraggiamento, gli effetti della cottura, le modificazioni delle caratteristiche organolettiche, le modificazioni delle proprietà nutritive, la formazione delle sostanze tossiche. Le tecniche di cottura, la cottura con acqua e al vapore, le cotture con sostanza grassa, le cotture per irraggiamento, le cotture miste.

Le preparazioni di base: i fondi di cucina, i fondi bianchi e bruni e i court-bouillon, glasse e gelatine, i roux, le salse, le farce, le panate.

Le materie prime: gli alimenti definizione e classificazione, criteri di classificazione, i gruppi alimentari, la selezione delle materie prime, la tutela dell'ambiente e della tipicità -DOP- IGP, alimentazione e benessere.

Le culture alimentari: il cibo come esperienza culturale, il comportamento alimentare, disponibilità e accessibilità, industria alimentare e media, la tradizione e la famiglia, modelli e tendenze alimentari, il recupero delle tradizioni, un nuovo regime alimentare, l'alimentazione per la salute, il nuovo consumatore.

Il territorio: la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza.

La qualità alimentare: la qualità totale, la sicurezza alimentare, i prodotti biologici, l'agricoltura biologica, l'allevamento biologico, il marchio biologico europeo, la filiera corta e il chilometro zero, che cosa si intende per tipicità, la tutela della tipicità.

Il menu e le carte: le classi ristorative, forme di ristorazioni, la ristorazione commerciale, la ristorazione veloce, la ristorazione alberghiera, la ristorazione collettiva, la ristorazione aziendale, in comunità, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale, il catering, la ristorazione viaggiante.

Il servizio e l'impresa di servizi: le risorse umane nelle imprese ristorative, l'organizzazione del lavoro.
La gestione degli acquisti: l'approvvigionamento, le politiche di approvvigionamento, la selezione dei fornitori, i prodotti, il magazzino, l'organizzazione degli spazi, le celle frigorifere, la modulistica, la gestione delle scorte.
Tipologie di produzione e innovazione in cucina: i nuovi modelli organizzativi, cucine di preparazione e di finitura, cucine centralizzate e decentrate, i centri di cottura, tipologie di produzione, il legume fresco-caldo, refrigerato, surgelato, l'innovazione in cucina, cottura sottovuoto (a bassa temperatura), cottura per impregnazione (gastrovac).
I cereali e i derivati: gli sfarinati, le farine negli impasti, le caratteristiche delle farine, la forza della farina, i fattori che influenzano la formazione del glutine.
Le reazioni avverse all'organismo: allergie e intolleranze, gli allergeni.
Le gamme alimentari: le cinque gamme, uso nella ristorazione.

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Antonio Sacristano

Allegato 1

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE: Prof. Renato Nicolao

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

La classe è composta da 23 allievi, di cui 9 femmine e 14 maschi. Il comportamento degli allievi si presenta sostanzialmente corretto. La classe dimostra una buona disponibilità ma un gruppo appare ancora poco partecipativo. La preparazione della classe in linea di massima è sufficiente. Alcuni alunni si distinguono per la continuità del lavoro individuale e per l'impegno dimostrato raggiungendo risultati soddisfacenti

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper calcolare il dominio di una funzione. Saper definire l'intorno di un punto, definire una funzione pari, definire una funzione dispari. Calcolare la positività di una funzione e intersezione con gli assi cartesiani	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di funzione, i diversi tipi e le loro caratteristiche. Determinare il dominio di una funzione. Determinare la positività di una funzione. Determinare eventuali punti di contatto con gli assi cartesiani	Conoscere il ragionamento per trovare il dominio di una funzione e l'intorno di un punto, la positività di una funzione, l'intersezione con gli assi cartesiani

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper calcolare il limite che tende ad un valore finito/infinito	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di limite.	Conoscere la tecnica per calcolare il limite che tende ad un valore finito/infinito
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper calcolare il limite del rapporto incrementale. Saper calcolare della derivata in un punto. Saper applicare le regole di derivazione per la funzione costante e funzione potenza	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di derivata.	Conoscere la tecnica per calcolare la derivata della somma, del prodotto e del quoziente
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente.	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di asintoto e rappresentarlo graficamente.	Conoscere il concetto di asintoto verticale ed orizzontale
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper individuare il massimo e il minimo relativo di una funzione	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di massimo e minimo relativo, concavità e convessità.	Conoscere il concetto di massimo e minimo relativo, concavità e convessità.
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper rappresentare graficamente una funzione razionale intera e fratta.	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il grafico di una funzione razionale intera e fratta.	Conoscere il concetto di rappresentazione grafica di una funzione razionale intera e fratta.
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Saper risolvere un problema di scelta in condizioni di certezza	Saper risolvere un problema di scelta in condizioni di certezza	Conoscere il procedimento per risolvere un problema di scelta in condizioni di certezza

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	☒
Materiali multimediali(lezioni registrate)	☐
Schemi e mappe concettuali	☒
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	☒
Attività asincrone	☒
Audio lezioni	☐
Classi virtuali	☒
Sistema di messaggistica istantanea	☒
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	☒	Questionari	☐
Test strutturati e /o semi strutturati	☐	Mappe	☐
Discussioni guidate	☒	Interrogazione breve	☒
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	☐	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	☒
Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	☒
Verifica orale breve/ lunga	☒	Esposizione orale in videoconferenza	☒
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

- 1
Dominio di Funzioni costanti, razionali intere e fratte , irrazionali , esponenziali.
Intorno completo, destro e sinistro di un punto.
- 2
Limite di una funzione. Limite finito/ infinito di una funzione in un punto
Limite finito/infinito di una funzione per x che tende ad infinito. Operazioni sui limiti
Forme indeterminate dei limiti
Funzioni continue in un punto ed in un intervallo.
- 3
Rapporto incrementale e derivata in un punto.
Significato geometrico della derivata in un punto
Regole di derivazione per la funzione costante e funzione potenza. Derivata della somma, del prodotto e del quoziente .
- 3
Discontinuità di prima, seconda e terza specie.
Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui

4

Punti di massimo e di minimo relativo.

Concavità e punti di flesso

5

Relazione tra la derivata ed i massimi ed i minimi relativi

Concavità e convessità

6

Studio di funzione (razionale intera e fratta)

Rappresentare graficamente una funzione razionale intera e fratta.

7

Cenni sulla Ricerca Operativa

Problemi di scelta in condizioni di certezza

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Renato Nicolao

Allegato 1

I.I.S.S. “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Economia Aziendale DTA

DOCENTE: Prof./ssa Vastola Teresa

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSOEA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, nella quale sono subentrata in questo anno scolastico, presentava lacune nella preparazione di base, rispetto alle quali si è cercato di intervenire in modo puntuale e costruttivo.

Sin dal primo quadrimestre, gli allievi sono stati spronati ad assumere un atteggiamento responsabile, consapevole e collaborativo per migliorare l'impegno nello studio, la partecipazione al dialogo educativo, il rispetto delle consegne e la loro competenza tecnica e comunicativa.

La relazione studenti docente è stata buona, si è costruita correttamente.

Le regole didattiche sono state condivise e rispettate quasi da tutti. Si è instaurato un dialogo positivo e ognuno di loro, relativamente alle potenzialità individuali ha portato avanti il proprio percorso formativo.

Ciascuno si è impegnato ad acquisire, limitatamente alle proprie capacità, motivazioni e potenzialità, gli apprendimenti specifici del percorso di studio. Gli interventi didattici sono stati mirati a far superare le difficoltà che di volta in volta lo studio presentava.

Il programma è stato svolto regolarmente, anche se a fatica, a causa del lockdown imposto dalla pandemia. In questa fase di forzato distacco dalle quotidiane dimensioni relazionali è stato importante rimodulare nuove metodologie per rafforzare la relazione didattica tra docente e studente. Da questo punto di vista, è stato fondamentale adottare una prospettiva incoraggiante e cogliere ogni occasione per mettere in evidenza i progressi fatti e l'impegno positivamente espresso.

I livelli di conoscenza e competenze raggiunti dagli alunni sono diversificati.

Il profitto è buono per gruppo di alunni che ha lavorato con impegno costante, si è applicato con dedizione, serietà e senso di responsabilità e conosce in modo approfondito i temi svolti; per un altro gruppetto la preparazione è più che sufficiente per altri è sufficiente.

L'impegno nello studio è stato continuo, puntuale e rigoroso per alcuni, per altri si è concentrato in prossimità delle verifiche scritte e orali. 82

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

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	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	Learning by doing	☐
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	☐
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	x

Classi virtuali	x
Sistema di messaggistica istantanea	☐
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	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	x	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	x	Discussione di prove scritte assegnate come compito	x
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Il mercato turistico internazionale
 Il mercato turistico nazionale
 Il marketing strategico
 Il marketing operativo
 Il web marketing
 Marketing plan
 La pianificazione e la programmazione
 Il budget
 Il business plan
 Le norme sulla sicurezza del lavoro
 Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
 I contratti delle imprese ricettive: il banqueting e il catering
 Abitudini alimentari ed economia del territorio
 I marchi di qualità alimentare
 I principi costituzionali
 La Costituzione. Artt. 1-12
 Il mercato del lavoro - occupazione
 Sicurezza alimentare
 Norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Teresa Vastola

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Lingua inglese

DOCENTE: Prof./ssa Raffaella Scarfogliero

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

Nel corso di quest'anno scolastico sono stati profusi notevoli sforzi per garantire il regolare svolgimento delle attività didattiche. La situazione epidemiologica ci ha visti impegnati per quasi tutto l'a.s. nelle attività sincrone ed asincrone ad eccezione fatta per la primissima parte dell'anno e l'ultima. La nuova metodologia ha implicato parametri nuovi e ha richiesto notevole capacità di adattamento da parte degli allievi i quali hanno dimostrato una certa dose di duttilità, nonché una certa dose di pazienza nell'affrontare le tematiche non supportate dal rapporto interattivo di visuale con la docente che risulta essere linfa vitale per l'apprendimento e il consolidamento più agevole dei contenuti. Premesso ciò, ormai quasi agli sgoccioli del nostro iter, è possibile affermare che globalmente la classe ha dato prova di impegno abbastanza adeguato sia nella partecipazione alle videoconferenze sia nella ricaduta al livello del profitto. Si evidenzia che si è distinto in particolare modo un gruppo di allievi che ha seguito le lezioni in maniera puntuale e con costanza nell'applicazione, viceversa altri discenti hanno fatto registrare una certa discontinuità e più volte si è reso necessario sollecitarli alla partecipazione e all'adempimento delle consegne. Qualche allievo tutt'oggi fa rilevare delle carenze e desta qualche preoccupazione ma ci si auspica che entro la fine dell'anno l'appuntamento con l'esame possa spronare tutti i discenti al conseguimento del traguardo formativo.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Vedi Pia	Vedi Pia	-special menus
Vedi Pia	Vedi Pia	-food and wine
-spiegare la relazione tra cibo e salute -fare una lista delle linee guida per un'alimentazione sana -descrivere la piramide alimentare, il Eatwell Plate e il My Plate	-dare consigli -descrivere le pietanza	- a healthy life style -the food pyramid and food groups -healthy plates
-evidenziare la dieta mediterranea -dare informazioni relative a diete speciali e alternative	-dare consigli	-the Mediterranean Diet -special diets for food allergies and intolerances -alternative diets
-discutere le diverse fonti di contaminazione del cibo -menzionare e dare informazioni relative alle comuni malattie derivanti dai cibi	-esprimere la possibilità -descrivere un processo	-food contamination -food poisoning -safe food storage and handling
-descrivere i metodi di preservazione del cibo -spiegare il sistema HACCP e i suoi principi	-esprimere possibilità -descrivere un processo	-food preservation and food packaging -food safety legislation The HACCP system
-evidenziare le cause principali e gli effetti della fame nel mondo	-parlare di causa ed effetto -fare piccole osservazioni nella conversazione quotidiana	-hunger and malnutrition -taking action against hunger -the Zero Hunger Challenge
-parlare dello spreco del cibo e delle misure per combatterlo	-parlare di causa ed effetto	-promoting a sustainable diet

-comparare e mettere in contrasto i GMO con il cibo organico -dare informazioni circa lo slow food e il cibo a chilometri 0	Fare piccole osservazioni nella conversazione quotidiana	-slow food and 0 Km food -food waste reduction
-comprendere testi relativi ai principi del Bill of Rights	-individuare i principi del diritto -saper descrivere i contenuti in maniera semplice e lineare	-the Bill of Rights: content and historical background
Percorsi pluridisciplinari 1) Disponibilità e accessibilità alimentare 2) Il nuovo consumatore 3) La qualità dei prodotti 4) La dieta mediterranea Educazione civica : 4 ore relative al topic 'The Bill of Rights'		

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	☐
Didattica laboratoriale	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X

Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	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	☐
Piattaforme e/o app educative	X
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 VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	☐	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	☐	Mappe	☐
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	☐	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	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	☐
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X

Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Pia:

-Special menus

-Food and wine

MODULO 9 : Food and health

UNIT 1: healthy eating

- a healthy life style

-the food pyramid and food groups

-healthy plates

UNIT 2 : Diets

-the Mediterranean diet

-special diets for food allergies and intolerances

-alternative diets

MODULO 10 : Food safety and hygiene

UNIT 1 : Food hygiene

-food contamination

-food poisoning

-safe food storage and handling

UNIT 2 : Food-safety measures

-food preservation and food packaging

-the Haccp system

MODULO 11 : think globally, eat globally

UNIT 1 : Food- a right for everyone

-hunger and malnutrition

-taking action against hunger

UNIT 2 : Responsible food consumption

-promoting a sustainable diet

-slow food and 0 km food

Sono stati trattati i seguenti percorsi pluridisciplinari :

- Disponibilità e accessibilità alimentare
- Il nuovo consumatore
- La qualità dei prodotti
- La dieta mediterranea

Per il curricolo di Educazione Civica è stata affrontata la seguente tematica:

- The Bill of Rights

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Raffaella Scarfogliero

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof./ssa Marina Fiore

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da ventitré allievi, provenienti da ambienti socio-culturali modesti. La difficile situazione sanitaria che ha sconvolto le nostre abitudini e le nostre vite ha influito in modo determinante sui ragazzi che si sono visti privati delle loro certezze e delle loro abitudini quotidiane sia in ambito scolastico che familiare.

Il ricorso alla DAD, pur essendosi consolidato come strumento tecnologico, ha comunque confermato i suoi limiti soprattutto per gli allievi meno volenterosi e meno inclini allo studio e al rispetto delle regole. Queste difficoltà si sono tradotte in un impegno scolastico talvolta saltuario e non sempre adeguato. E' comunque da sottolineare che nell'ultimo periodo si è riscontrato un crescente interesse ed impegno da parte degli allievi. Questi hanno evidenziato un maggiore coinvolgimento partecipando a tutte le attività sincrone e asincrone conseguendo risultati accettabili nei limiti delle loro capacità individuali.

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- 1) Agire sul sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- 3) Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 4) Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.
- 5) Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
- 6) Applicare le normative che disciplinano i processi di servizio, con riferimento alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

7)Intervenire, per la parte di propria competenza, per l'esercizio del controllo di qualità

La conservazione degli alimenti		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	Tecniche di conservazione degli alimenti.
L'Igiene degli alimenti		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire sul sistema di qualità	Prevenire e gestire i rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP	Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti. Sistema HACCP. Fattori di rischio e sicurezza alimentare
Dietologia e dietoterapia		
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
Nuovi prodotti alimentari e le nuove tendenze di filiera		
Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento	I "nuovi alimenti". Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	☐
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
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	☐
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)	

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

Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

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

La conservazione degli alimenti: le cause di alterazione degli alimenti. Metodi di conservazione fisici; chimici, naturali e artificiali; chimico -fisici; biologici.

La sicurezza alimentare, principali malattie trasmesse con gli alimenti. Contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche. I batteri, i virus, i prioni. Principali malattie trasmesse da contaminazioni biologiche: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo, intossicazione da Clostridium perfringens, da Bacillus cereus. Intossicazioni da muffe. Anisakidosi.

Sistema HACCP e la qualità degli alimenti.

Alimentazione equilibrata e i LARN. Le linee guida per una sana alimentazione.

La dieta mediterranea e i vari modelli alimentari italiani. Le piramidi alimentari.

L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: nell'infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età.

La dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, aterosclerosi, diabete (indice glicemico, carico glicemico, indicazioni dietetiche). Alimentazione e cancro (fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni).

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

Allergie e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, la celiachia) Gli allergeni e le etichette alimentari.

Dieta vegetariana, dieta vegana.

Fast food e slow food

Carta di Milano. L'agricoltura sostenibile e sviluppo sostenibile. La piramide alimentare ambientale.

La filiera corta. Alimenti OGM.

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Marina Fiore

Allegato 1

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: _Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala Bar e Vendita

DOCENTE: Prof./ssa Elisabetta Mele

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 23 discenti, di cui: 14 maschi e 9 femmine.

La maggior parte degli allievi frequentano regolarmente le lezioni, anche durante il periodo della DAD.

Nel complesso sono ragazzi rispettosi delle regole, non hanno creato problematiche dal punto di vista disciplinare. Poco costanti nello studio, e nella consegna dei compiti assegnati. Si sono appassionati alla materia dimostrando curiosità e interesse. Nel periodo della DAD alcuni di loro si sono distinti per partecipazione e continuità nello studio, mentre altri hanno avuto difficoltà con i mezzi tecnologici, comunque anche con la messaggistica veloce si è potuto svolgere un lavoro più che sufficiente.

Non vi sono eventi particolarmente eclatanti, ma nel complesso seguono con discreto interesse, anche in questo periodo di emergenza.

C'è comunque da rilevare la presenza di un gruppo che ha partecipato abbastanza assiduamente alle attività sincrone e asincrone con risultati soddisfacenti mentre un altro gruppo di allievi, meno volenterosi, a seguito di ripetute e continue sollecitazioni, ha comunque evidenziato un impegno finale che ha consentito loro di conseguire risultati accettabili nei limiti delle capacità individuali

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita dei	Eseguire piatti alla lampada, elaborare proposte di cucina alla	La cucina di sala, tecniche per la preparazione e il servizio della

servizi e prodotti enogastronomici	lampada, utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici	cucina di sala, tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e igiene	Rispettare le buone pratiche di lavorazione e mantenere pulito e ordinato il luogo di lavoro	L'igiene personale, la pulizia dell'ambiente di lavoro, la finalità del sistema HACCP
Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita. Controllare le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi enogastronomici	Classificare le bevande alcoliche, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande, classificare e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione, elaborare Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food e beverage cost) , realizzare bevande analcoliche , classificare le birre rare nuove bevande	La classificazione delle bevande alcoliche, tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail, i Preparazione di bevande analcoliche, classificazione delle birre cocktail internazionali
Valorizzare e promuovere vini nazionali e internazionali Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico	Individuare i principi di abbinamento, proporre corretti abbinamenti, descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative	La terminologia della degustazione, l'esame olfattivo, visivo e gustativo, schede di valutazione. Criteri di abbinamento cibo vino, analisi del piatto, successione dei vini nel menù

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.	X	Storytelling	☐
Videolezioni	X	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☐	Project Based Learning	☐
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	☐
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	☐
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	☐
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	X
Audio lezioni	☐
Classi virtuali	☐
Sistema di messaggistica istantanea	☐
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

*Riportare il programma svolto

IL flambage
Lavorare alla lampada
Esempi di ricetta
L'igiene professionale
La sicurezza sul lavoro
I distillati
I liquori
I cocktail
Le bevande analcoliche preparate al bar
La Birra
Dall'uva al vino
La gestione del vino
Enografia nazionale e internazionale
Tecniche di degustazione
Abbinamento cibo-vino

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa Elisabetta Mele

Allegato 1

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa Giacomino Anna

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

Per quanto concerne la disciplina, la Classe VB IPSEOA mostra nel complesso un andamento didattico-disciplinare congruo con la fine del percorso di studi. La partecipazione alla vita scolastica di una parte del gruppo classe è stata assidua e produttiva, nonostante l'utilizzo della DAD per quasi l'intero anno scolastico; i restanti discenti, invece, hanno raggiunto risultati solo in parte soddisfacenti nella disciplina. Il metodo di studio, non sempre adeguato, è stato perfezionato da molti alunni che sono riusciti ad ottenere buoni risultati. La verifica del grado di apprendimento è avvenuta principalmente mediante prove orali, anche se non sono mancate verifiche scritte.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;	- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità;	- Pangermanesimo, revanscismo, antisemitismo, irredentismo, corsa agli armamenti, crisi sociali, nuove alleanze e antichi rancori in Europa. - Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Prima guerra mondiale. - Il nuovo assetto geopolitico europeo, il principio di

		autodeterminazione, la Società delle Nazioni. - Differenza tra bolscevichi e menscevichi, tra comunismo di guerra e Nep, tra il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin (piani quinquennali, purghe). - La situazione sociale e politica italiana nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente;	- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali;	- La fondazione dello Stato fascista: politica interna, estera ed economica. - Dalla produzione in serie alla sovrapproduzione (crollo della Borsa di Wall Street e Grande Depressione) al New Deal. - L'ascesa di Hitler: nazificazione della Germania e politica espansionistica. - Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Seconda guerra mondiale. - L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.
- Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali;	- Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi. - Gli scontri indiretti durante la "guerra fredda". - La decolonizzazione in Asia e in Africa e la reazione delle potenze europee.

		- Kennedy: Nuova Frontiera e crisi di Cuba. - Le caratteristiche del Sessantotto le sue conseguenze nel mondo. - Il crollo dell'Urss, del muro di Berlino, della Jugoslavia e della Cina di Mao.
--	--	---

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	×

Materiali multimediali(lezioni registrate)	☐
Schemi e mappe concettuali	×
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	×
Attività asincrone	×
Audio lezioni	☐
Classi virtuali	☐
Sistema di messaggistica istantanea	×
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	☐	Questionari	×
Test strutturati e /o semi strutturati	☐	Mappe	×
Discussioni guidate	×	Interrogazione breve	☐
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	×	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	☐
Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	☐
Verifica orale breve/ lunga	×	Esposizione orale in videoconferenza	×
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

- L'età giolittiana;
- L'Europa verso la guerra;
- La Prima guerra mondiale;
- I trattati di pace;
- La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
- Il fascismo;
- La crisi di Wall Street e il New Deal;
- Il nazismo;

- La Seconda guerra mondiale;
- Il dopoguerra;
- La “guerra fredda”;
- La decolonizzazione;
- Il crollo del comunismo;
- L’Italia repubblicana;
- L’età attuale.

Torre del Greco, 10 maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa Giacomino Anna

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Francese

DOCENTE: Prof./ssa Rossana Pepe

CLASSE: V SEZ.B IND IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

La classe globalmente si è mostrata vivace ma disciplinata, abbastanza attenta e attivamente partecipe alle proposte didattiche.

L'approccio alla lingua francese non è stato effettuato solo attraverso lo studio del settore enogastronomico ma anche attraverso la lettura e la comprensione orale e scritta di brani di temi attuali e di dialoghi. La lettura ad alta voce è stata effettuata per stimolare la memoria visiva di vocaboli o di intere frasi a scrittura non fonetica, gli alunni sono stati incitati a memorizzare la grafica dei vocaboli e spesso anche alla traduzione simultanea di interi brani. Nell'ambito della produzione scritta gli alunni sono stati allenati a rispondere a delle domande in ambito settoriale che amplia le competenze del lavoro in cucina con una accurata esplorazione dei servizi di cucina che valorizza l'offerta gastronomica. Lo scopo di questa didattica è stato quello di dare allo studente una competenza comunicativa relazionale che lo metta in grado di: comprendere le idee principali e i particolari più significativi di testi orali-espositivi; esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere generale; cogliere il senso di testi scritti; produrre in modo comprensibile testi scritti di varia natura e finalità. Durante l'anno scolastico l'interesse e l'impegno sono stati costanti per un gruppo di alunni, altri non hanno sempre risposto alle sollecitazioni e agli stimoli. Si ritiene, pertanto, che un gruppo ha risposto positivamente alle attività didattiche e che i risultati raggiunti e il livello di preparazione maturato sono stati del tutto conseguiti. L'altro gruppo ha mostrato meno impegno ed interesse ed ha raggiunto con più difficoltà una preparazione sufficiente. In conclusione, dalle verifiche ottenute, si può ritenere che il livello di preparazione maturato della classe può ritenersi soddisfacente. Per la valutazione si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio nonché delle competenze linguistiche acquisite.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

		Grammatica: il discorso indiretto . - Le CV
--	--	---

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	☐
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	☐
Videolezioni	X	Ricerca-azione	x
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	☐
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	x
Classi virtuali	☐
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	☐	Questionari	x
Test strutturati e /o semi strutturati	x	Mappe	x
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	☐
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	☐	Testi scritti di varie tipologie	x
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	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	☐
Verifica orale breve/ lunga	☐	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

De la fourche à la fourchette

Les pyramides alimentaires
Le régime méditerranéen
Le mouvement Slow food

La filière alimentaire
Le lait
La chaîne du froid
Le système HACCP
La traçabilité des aliments
Les dangers chimiques, physiques et biologiques
Situer les actions dans le temps

Conservation des aliments

Les modifications organoleptiques des aliments
La conservation par séchage

Les méthodes de conservation par la chaleur
Les techniques de cuisson
Les méthodes de conservation par le froid
Les aliments à ne pas congeler
Bactéries et virus
Les aliments à risque
Les contaminations
Les règles du stockage
Les épices
Se plaindre dans un restaurant/gérer la plainte
Les pronoms relatifs
Verbes: mettre, vendre, faire

Les plaisirs de la table

Le TCA
L'obésité
L'anorexie
La boulimie
Les corps gras
Alimentation et sport
Le bio
Ecrire son Curriculum Vitae

Percorsi pluridisciplinari

- 1) Disponibilità e accessibilità alimentare
- 2) Il nuovo consumatore
- 3) La qualità dei prodotti
- 4) La dieta mediterranea

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa

Rossana Pepe

Allegato 1

I.I.S.S. "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: Prof./ssa ROBERTA CRISCUOLO

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 23 alunni. Durante l'anno scolastico solo pochi di loro hanno mostrato interesse per la materia, hanno partecipato attivamente alle video lezioni ed eseguito le consegne assegnate. La classe presenta, a fine anno, una preparazione disomogenea. Si sono rapportati in maniera educata con la docente, anche se, non sono mancate futili polemiche.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale	-Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici. -Saper attingere dai dizionari il maggior numero di informazioni sull'uso della lingua. -Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e	-Differenze e uguaglianze tra le due correnti letterarie • La crisi del Positivismo. • Il Decadentismo. • Le novità della poesia e della narrativa decadente. Il ruolo dell'intellettuale • - Il concetto di "avanguardia".
-Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con		

particolare riferimento alla letteratura di settore. -Riconoscere / padroneggiare le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con particolare riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica -Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi -Utilizzare e produrre testi multimediali	idee per esprimere anche il proprio punto di vista -Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo -Intessere conversazioni tramite precise argomentazioni a carattere dialogico -Tenere una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico -Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore -Formulare una ipotesi e svilupparne una tesi -Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità (funzioni e linguaggi settoriali)	• Il nuovo romanzo novecentesco. • L'Ermetismo. Vita e opere degli autori.
---	---	--

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	☐
Lavori di gruppo	☐	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	☐	Lavori di ricerca	☐
Didattica laboratoriale	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	x	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	X
Lim	X
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	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	☐	Questionari	☐
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	☐
Discussioni guidate	☐	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
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	☐
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	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Il Naturalismo, Verismo e Verga: vita e opere. “Prefazione” ai Malavoglia.
Il Decadentismo: Simbolismo ed Estetismo.
“Corrispondenze di Baudelaire.”
Vita, opere, poetica e stile di G. Pascoli e G. D’Annunzio.
Le avanguardie storiche: Crepuscolarismo e Futurismo. Filippo Tommaso Marinetti: il “Manifesto tecnico della letteratura futurista”.
Il romanzo novecentesco. Vita, opere, idee, poetica e stile di I. Svevo.
Vita, opere, idee, poetica e stile di L. Pirandello.
L’ Ermetismo.
Vita, opere, idee, poetica e stile di G. Ungaretti, E. Montale e S. Quasimodo.
Umberto Saba: vita, poetica, stile e il “Canzoniere”.

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE

Roberta Criscuolo

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof./ssa GIANNINI LUCIA

CLASSE:V SEZ. B IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 23 alunni di cui 9 femmine e 14 maschi. Nel gruppo sono presenti un alunno altri BES (ai sensi della C.M. n.8 del 06/03/2013). L'alunno altri BES ha usufruito di un piano didattico personalizzato (PDP) con una programmazione riferita agli obiettivi della classe e con l'uso di strumenti dispensativi e compensativi come previsto dalla normativa vigente. nel complesso si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando interesse per la materia ed un atteggiamento positivo nei confronti del dialogo educativo sia in classe che in modalità DAD anche se non sempre l'attenzione e la partecipazione alle lezioni/videolezioni, per alcuni alunni siano state costanti, per le assenze registrate.

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

La programmazione iniziale ha subito tagli e sintetizzazione di alcuni argomenti determinati dalla necessità di soffermarsi sui prerequisiti utili per affrontare le nuove unità didattiche, ma anche a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza dovute alla particolare situazione della pandemia da Coronavirus Covid-19 e all'attivazione della nuova modalità a distanza. La mancanza di un confronto diretto e l'impossibilità di poter cogliere la reale attenzione degli alunni, considerando la loro situazione emotiva, nonché le diverse problematiche generali intrinseche all'utilizzo stesso della DAD, ha reso più lento e complicato lo svolgersi della programmazione prevista all'inizio dell'anno. Nonostante tutte le difficoltà legate alla situazione d'emergenza sanitaria, si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta

la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sport, salute, alimentazione e dispendio energetico; Sana alimentazione	Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione	Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione ed i rischi della sedentarietà.
Nozioni tecniche di schemi di gioco e regole dei vari sport	Arbitraggio.	Conoscenze teoriche di alcuni sport di squadra ed individuali e loro fondamentali.
Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria; riconoscere i propri limiti e le proprie potenzialità; Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti.	Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse; Autovalutazione.	Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.
Riconoscere le regole di base per la prevenzione dai danni da fumo, alcool e di droghe.	Assumere comportamenti attivi rispetto alla salvaguardia della salute per quanto concerne le dipendenze.	Conoscere i danni provocati dal fumo, dall'alcool e dalle droghe

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	☐
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	x
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.	☐	Storytelling	☐
Videolezioni	x	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☐	Project Based Learning	☐
Altro (specificare)			

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

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

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/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	☐
Test strutturati e /o semi strutturati	☐	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	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	x	Relazioni scritte	x
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	x	Esposizione orale in videoconferenza	x
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

1.1 Educazione alimentare;

1.2 Alimentazione dello sportivo;

1.3 Schemi di gioco e regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra;

1.4 Principi dell'allenamento e basi di primo soccorso;

1.5 Le dipendenze

Tematiche di Educazione Civica:

Conferenze sulla salute

Le conferenze internazionali per la promozione della salute

Il concetto di salute (OMS)

La dichiarazione mondiale sulla salute (1998)

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

DOCENTE
LUCIA GIANNINI

Allegato A

Relazione Finale

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: _RELIGIONE

DOCENTE: Prof./ssa LUISO GABRIELLA

CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO: PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA

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 dimostrando senso di responsabilità acquisendo le competenze programmate. Alcuni allievi, soprattutto per interesse e impegno adeguato e discreto, possedendo un buon senso critico, hanno dimostrato una partecipazione attiva, alle varie attività proposte, approfondendo interesse e disponibilità al dialogo educativo unite a impegno e comportamento corretto. Un gruppetto, non sempre interessato, non si è distinto per l'impegno e non ha sviluppato adeguatamente le capacità di riflessione e di critica. Molto dialogata e partecipata è stata la lezione, non sono mancati sani confronti e dibattiti sulle tematiche etico-morali proposte attraverso i quali gli allievi hanno imparato il rispetto delle idee altrui ispirati ai principi di democrazia e libertà di pensiero. Il dialogo educativo ha inoltre permesso di sviluppare oltre al senso critico e di rispetto anche la consapevolezza dell'integrazione delle idee diverse dalle proprie per una crescita personale e sociale dell'unità nella diversità sia culturale che religiosa. Non 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 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.	Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero. 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	Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze 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.

	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 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.

LA DOCENTE

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

Prof.ssa Luiso Gabriella

ESAME DI STATO
A.S. 2020/2021
PROGRAMMA DIDATTICO DISCIPLINARE

DISCIPLINA: _RELIGIONE

DOCENTE: Prof./ssa LUISO GABRIELLA

CLASSE: V SEZ. B

INDIRIZZO: PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA

- 1) IL SENSO DELLA VITA: L'UOMO CREATURA DI DIO; PERCHÉ FARE IL BENE; IL PROBLEMA MORALE. RESPONSABILITÀ E SENSO DI COLPA;
- 2) LA COSCIENZA, LA LIBERTÀ, IL PECCATO, IL DECALOGO E LA LEGGE MORALE.
- 3) IL COMANDAMENTO DELL'AMORE; IL NATALE DI GESÙ DI NAZARETH E IL SIGNIFICATO DELL'INCARNAZIONE. IL SENSO DI SOLIDARIETÀ 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 DIGNITÀ UMANA: IL RAZZISMO; SCHIAVITÙ 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: MATERNITÀ E PATERNITÀ RESPONSABILE.
- 7) ISLAM E CRISTIANESIMO; DUE RELIGIONI A CONFRONTO
- 8) EDUCAZIONE CIVICA: LA GIUSTIZIA SOCIALE; L'INCONTRO TRA CULTURE DIVERSE.

ALLEGATO 1/BIS

Materiali Percorsi Interdisciplinari

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 DISPONIBILITA' E ACCESSIBILITA' ALIMENTARE	Italiano: l'alimentazione contadina: fame e miseria.	“Pane e malaria” dalla novella “Malaria” di Verga.
	Storia: I cibi durante le guerre	L'alimentazione tra guerra e dopoguerra
	Diritto: tracciabilità e rintracciabilità	Le norme di igiene alimentari.
	Scienze motorie e sportive	Un corretto e consapevole stile di vita.
	Enog. Lab. Set.Cucina: il territorio	La cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza.
	Enog. Lab. Set. Sala\bar: tradizioni locali	Piatti tipici delle feste, abbinamenti con il vino
	Lingua Inglese	Hunger and malnutrition; taking action against hunger
	Scienza dell'alimentazione	Sito internet: Barilla Center for Food Nutrition
	Lingua francese	Styles de vie /styles alimentaires

	Matematica: Indagine statistica sul consumo dei prodotti tipici della dieta mediterranea	Prodotti tipici della dieta mediterranea
TITOLO IL NUOVO CONSUMATORE	Italiano: il nuovo consumatore post-pandemia. Il consumatore diventa sostenibile	Agenda 2030, ricerche individuali
	Storia: I piatti esotici	La cucina etnica
	Diritto: i contratti delle imprese ristorative	Il Codice del consumatore
	Enog. Lab. Set. Cucina: il cibo come esperienza culturale.	Il comportamento alimentare, le preferenze alimentari, industria alimentare, la tradizione e la famiglia, l'alimentazione per la salute, il nuovo consumatore.
	Enog. Lab. Set. Sala\bar: le bevande internazionali.	Le tradizioni arabe, giapponese, cinese, ebraiche.
	Lingua Inglese	Sintesi in lingua inglese sulla scorta di riflessioni interdisciplinari
	Scienza dell'alimentazione	I regolamenti dell'U.E
	Lingua francese	La traçabilité
	Scienze motorie e sportive	Il concetto di salute Il nuovo consumatore e lo sport Le dipendenze
	Matematica: relazione tra i beni di consumo e il reddito disponibile	Relazione prezzo/prodotto nuovo consumatore
TITOLO LA QUALITA' DEI PRODOTTI	Italiano: il nuovo consumatore post-pandemia. Il consumatore diventa sostenibile.	"La cucina futurista" di F. T. Marinetti
	Enog. Lab. Set. Cucina: la qualità alimentare.	La qualità totale, la sicurezza alimentare, i prodotti biologici, l'agricoltura biologica, l'allevamento biologico, la lotta integrata, la tipicità, la tutela della tipicità.
	Enog. Lab. Set. Sala\bar: la qualità totale	ISO 9000\1
	Diritto: igiene alimentare	Norme sull'igiene alimentare
	Storia: Il cibo spazzatura	Lo junk food
	Lingua Inglese	Food quality labels : PDO Products; TSG Products; BIO products.
	Scienza dell'alimentazione	www.politicheagricole.it www.ministerosalute.it
	Lingua francese	Le slow food
	Scienze motorie e sportive	Salute e benessere I corretti stili di vita

	Matematica: definire in chiave commerciale la qualità di un prodotto	Lettura delle tabelle qualità di un prodotto
TITOLO LA DIETA MEDITERRANEA	Italiano: ricette d'autore.	"La celestiale frittata" di G. D'Annunzio
	Enog. Lab. Set. Cucina: alimenti e materie prime.	Alimentazione e benessere, la tutela della tipicità e della stagionalità, la selezione delle materie prime. I cereali e i derivati, condimenti, latte e prodotti lattiero-caseari, uova, le carni, prodotti ittici.
	Enog. Lab. Set. Sala\bar: menu tipici del territorio	Le regioni italiane
	Storia: La storia della dieta mediterranea	Origine della dieta mediterranea
	Lingua Inglese	The Mediterranean diet : A real lifestyle; Advantages of the Mediterranean diet
	Scienza dell'alimentazione	www.dieta mediterranea.it
	Lingua francese	La santé à table
	Scienze motorie e sportive	Alimentazione e lo sport
	Matematica: calcolare il prezzo al variare delle quantità di un prodotto tipico delle tradizioni locali	Piatto tipico delle tradizioni locali

ALLEGATO 2/ bis

Relazione finale di presentazione dell'alunno

ALTRI BES

Allegato 3/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

PCTO IPSEOA

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:

II BIENNIO-V ANNO

TABELLA DELLE ATTIVITA’

Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	sede	h	attività	periodo	sede
1	ASCIONE GIUSEPPE	140	2018\19	HOTEL TRAMONTANO SORRENTO	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		5	2019\20	OPERA PIA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT				
2	CARPINIELLO FEDERICA	639	2018\19	RESIDENCE CASTELLO OLDOFREDI MONTE ISOLA PROV. IESOLO	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
		13	2019\20	OPERA PIA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT				
3	CASCONI ASSUNTA	20	2018\19	OPERA PIA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21		15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE

				VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
4	CASCONI FERDINANDO	25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA		
		20		VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
5	COPPOLA GAIA	18	2019\20	OPERA PIA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
6	DE SANTO ROBERTO FRANCESCO	333	2018\19	DUNE AGRITURISMO	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA		ON-LINE
		18	2019\20	OPERA PIA				
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
7	DI DONNA RAFFAELE	144	2018\19					
		18	2019\20	OPERA PIA				
8	DI SARIO SALVATORE	53	2019\20	OPERA PIA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
9	DI STASIO FRANCESCO PIO	33	2019\20	OPERA PIA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
10	DURNI SALVATORE	140	2018\19	PASTICCERIA ARTICA DI TORRE DEL GRECO	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		28	2019\20	OPERA PIA				
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
11	EL KARBA MOUHAMED	140	2018\19	RISTORANTE CESARE' VICO EQUENSE	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		20	2019\20	OPERA PIA				
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21		15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE

				VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
12	ESPOSITO MARIKA	504	2018\19	CASTELLO OLDOFREDI MONTE ISOLA PROV. ISEO	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		28	2019\20	OPERA PIA	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		29	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
13	FALANGA LUIGI	144	2018\19	DUNE AGRITURISMO	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		28	2019\20	OPERA PIA				
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
14	FEDELE TONYA	28	2019\20	OPERA PIA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
					15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
15	FICCO ANNA	18	2019\20	OPERA PIA	50	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	
16	IMBRIANI GIUSEPPE	41	2019\20	OPERA PIA	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
17	MARASCO ANIELLO	18	2019\20	OPERA PIA	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
18	MELLONE ARIANNA SHARON	102	2018\19		20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		20	2019\20	OPERA PIA				
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE

19	PALOMBA ANTONIETTA	529	2018\19	IDENTITA' GOLOSE MILANO HOTEL FENIX, CAVALLINO, VENETO	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		8	2019\20	OPERA PIA	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT				
20	PANARIELLO GIUSEPPE	3	2019\20	OPERA PIA	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT				
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	
21	PISCOPO VALENTINA	619	2018\19	RESIDENCE CASTELLO OLD OFREDI MONTE ISOLA PROV. IESOLO	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2019\20	OPERA PIA	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT				
22	RUSSO DAVIDE	5	2019\20	OPERA PIA	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT				
					20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING		
23	SAMMARCO CIRO	40	2018\19	TRATTORIA BERTRAME'	20	APPROFONDIMENTO SULLA GASTRONOMIA	2020\21	ON-LINE
		20	2019\20	OPERA PIA	15	CORSO HACCP	2020\21	ON-LINE
		25	2020\21	CORSO ON LINE COCA-COLA				
		20	2020\21	VISITE VIRTUALI IN AZIENDE GOURMENT	20	CORSO ON-LINE ADETTO AREA MARKETING	2020\21	ON-LINE

ALLEGATO 5

Griglia di valutazione

Colloquio

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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