



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

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V A IPSEOA- SS

A.S. 2020/2021

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

Coordinatore

Prof. Donato Nastri_____

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. 5
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 6
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 7
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 7
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.0 OBIETTIVI	Pag. 8
3.1 CONTENUTI	Pag. 8
3.2 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO	Pag. 8
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 9
3.4 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Pag. 9
3.5 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 12
3.6 STRUMENTI	Pag. 12
3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO	Pag. 12
3.8 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 13
3.9 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA D' INSEGNAMENTO	Pag. 14

3.10 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e PROGETTI	Pag. 14
PARTE 4 VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 15
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 17
4.3 VERIFICHE	Pag. 21
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag. 22
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 24
4.6 ARGOMENTO ASSEGNATO AI CANDIDATI PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO	Pag. 25
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 27
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 28
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	-
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	-
ALLEGATO 2 /BIS Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	-
ALLEGATO 2/ter PEI	-
ALLEGATO 3 Attività Ed. Civica	Pag. 85
ALLEGATO 4 Attività PCTO	-
ALLEGATO 5 Griglia di valutazione colloquio	Pag. 86

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. 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	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La V A IPSEOA Serale è a indirizzo Servizi di Enogastronomia settore Cucina ed è costituita da 15 alunni (di cui 4 maschi e 11 femmine)

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. Tuttavia la gran parte 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 sempre molto rispettoso delle regole scolastiche

La classe non ha beneficiato nel corso del triennio di una buona continuità didattica (molti docenti sono cambiati nel corso del triennio).

Durante l'emergenza COVID-19 la continuità didattica è stata assicurata in maniera sincrona e asincrona attraverso lezioni su Google Meet e il caricamento su piattaforme digitali quali Google Classroom. Nonostante si trattasse di alunni lavoratori, l'assiduità nella frequenza è stata regolare. Grazie all'impegno e la professionalità dei docenti, alla solidità dell'istituzione scolastica e all'impegno costante di una parte degli allievi, la classe ha raggiunto livelli buoni, caratterizzati da dinamiche cognitive adeguate alle caratteristiche richieste dall'indirizzo.

Attualmente, sul piano del rendimento scolastico, si confermano nella classe due 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 nutrito 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 piccolo 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 più che sufficiente. Solo un alunno Nardi Lorenzo non ha mai partecipato alle lezioni assommando la totalità delle assenze nelle lezioni sia in presenza che in DAD. I docenti hanno 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

Non ci sono alunni con tali problematiche.

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
GARGIULO MARIO	ITALIANO-STORIA			X
NASTRI DONATO	MATEMATICA			X
IORIO MARIA ROSARIA	INGLESE		x	X
SANNINO LUIGI	D.T.A.			X
CAPUTO NICOLETTA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI			X
FILIPPO ILARIA	FRANCESE			X
COZZOLINO MARIO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. - CUCINA			X
ESPOSITO ANTONIO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. - SALA			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
G. Verga	Da i Malavoglia di G.Verga: - Prefazione, I vinti e la fiumana del progresso; - Capitolo I, Il mondo arcaico e l'irruzione della storia; - Capitolo XV, La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre moderno;
	Da Mastro don Gesualdo di G.Verga: - Capitolo II, La rivoluzione e la commedia dell'interesse; - Capitolo V, La morte di mastro-don Gesualdo;
	Da Vita dei Campi di G. Verga: - Rosso Malpelo
G. D'Annunzio	Da Il Piacere, di G. D'Annunzio: - Capitolo II, Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti
	Da Le Vergini delle rocce, di G. D'Annunzio: - Libro I, Il programma politico del superuomo

G. Pascoli	Da il fanciullino, di G. Pascoli: - Una poetica decadente
Marinetti	Da il Manifesto del Futurismo di F.T. Marinetti: - Il manifesto del futurismo
Svevo	Da Una vita, di Italo Svevo: - Capitolo VIII, Le ali del gabbiano
	Da Senilità, di Italo Svevo: - Capitolo I, Il ritratto dell'inetto
	Da La coscienza di Zeno di Italo Svevo: - Capitolo III, Il fumo - Capitolo IV, La morte del padre
Pirandello	Dall'Umorismo, di L. Pirandello: - Un arte che scompone il reale
	Da il fu Mattia Pascal, di L. Pirandello: - Capitolo VIII e IX, La costruzione della nuova identità e la sua crisi - Capitolo XVIII, "Non saprei dire ch'io mi sia"
Ungaretti	Da L'Allegria, di G. Ungaretti: - I fiumi
Montale	Da Ossi di seppia, di E. Montale: - I limoni
Levi	Da Se questo è un uomo, di Primo Levi: - L'arrivo nel Lager
Morante	Da L'isola di Arturo, di Elsa Morante: - Innocenza, primigenia e razionalità laica
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	

Il Consiglio di Classe non ha sviluppato percorsi interdisciplinari anche se ogni docente per ogni argomento trattato ha indicato i caratteri comuni e di collegamento con altre discipline. I docenti tutti hanno puntato a una didattica collaborativa, per consentire agli allievi di cogliere l'intima connessione dei saperi e di elaborare personali percorsi didattici, anche in considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell'Esame di Stato.

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 curriculum d'Istituto condiviso dal Consiglio di classe, delle singole progettazioni disciplinari, hanno affrontato le tematiche scelte, come risultanti dai piani di lavoro, per un monte ore annuale pari a **33 ore**. Per garantire una regia

unitaria ad un docente del consiglio è stato affidato il compito di coordinamento, di mediazione tra i diversi attori coinvolti che gli ha permesso di rilevare gli elementi conoscitivi acquisiti dagli altri docenti interessati dall'insegnamento per una più equa ed imparziale analisi dei risultati intermedi e finali raggiunti dagli allievi.

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

EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI	Argomento	Disciplina/e	N. ore
-Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue; -Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale; -Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona; -Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi; -Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri; -Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società.			
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

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

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

3.6 STRUMENTI

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

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

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

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

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

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

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

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

Non c'è stata opportunità di svolgere alcuna attività, anche in considerazione del carattere peculiare del corso e del fatto che molti degli alunni sono già lavoratori impegnati nel settore.

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. Non sono stati previsti dal Consiglio di Classe dei percorsi specifici con metodologia CLIL. Non avendo docenti CLIL non si è potuto procedere alla realizzazione di percorsi in modalità CLIL. Solo la docente di Inglese ha sviluppato tematiche sulla sostenibilità pluridisciplinari in lingua.

3.10 ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

In considerazione e del fatto che molti degli alunni sono già lavoratori impegnati nel settore e che quasi tutti hanno anche carichi familiari, non si è ritenuto opportuno impegnare gli alunni anche in attività extracurricolari

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	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate 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)	
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	
	Certificazioni linguistiche e informatiche	
	Partecipazione ai giochi studenteschi	
	Aver ottenuto particolari riconoscimenti o essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	Cognome/Nome	ARGOMENTO
1		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
2		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
3		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
4		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
5		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
6		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
7		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
8		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
9		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU

10		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
11		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
12		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
13		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
14		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU
15		L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del _____.

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	GARGIULO MARIO	ITALIANO-STORIA	
2	NASTRI DONATO	MATEMATICA	
3	IORIO MARIA ROSARIA	INGLESE	
4	SANNINO LUIGI	D.T.A.	
5	CAPUTO NICOLETTA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
6	FILIPPO ILARIA	FRANCESE	
7	COZZOLINO MARIO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. - CUCINA	
8	ESPOSITO ANTONIO	LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. - SALA	

Il Coordinatore

Il Dirigente Scolastico

ALLEGATO 1

Relazione finale disciplinare

Allegato 1

I.I.S.S. “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof. MARIO GARGIULO

CLASSE: V SEZ. A IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA del corso serale, costituita in tutto da 15 alunni, ha continuato a partecipare con interesse ed entusiasmo al dialogo educativo in un clima sempre disteso e collaborativo nonostante l'attività didattica si sia svolta quasi interamente a distanza e talvolta con problemi tecnici che ha posto molti limiti all'interazione educativa. Quasi al termine del primo quadrimestre al gruppo classe si sono aggiunti quattro nuovi studenti già in possesso di un titolo di studio di scuola superiore, dunque con un buon livello di conoscenze e competenze nella lingua straniera i quali si sono ben integrati e hanno recuperato il programma già svolto. Il restante gruppo classe risulta sempre diviso in un gruppo con un livello di conoscenze, abilità e competenze soddisfacenti, anche se talvolta con qualche difficoltà; un secondo gruppo, più esiguo, che presenta un'incerta preparazione di base, dovuta a carenze strutturali pregresse in termini di competenze, conoscenze, abilità e alla scarsa frequenza alle lezioni sia in Dad che in presenza. Si è scelto di guidare gli studenti verso l'adozione di strategie di comprensione globale e selettiva dei testi scritti e orali relativi agli argomenti programmati con l'obiettivo di coglierne le idee principali ed elementi di dettaglio, riconoscere ed utilizzare il lessico, la fraseologia e le strutture morfosintattiche di settore. La classe ha risposto molto bene alle proposte didattiche ed ha appreso a produrre i testi di varia tipologia relativi agli argomenti proposti anche talvolta in forma semplificata. Nel complesso gli obiettivi preposti sono stati raggiunti da tutti i discenti secondo le loro capacità. La valutazione finale è il risultato dell'analisi dei vari momenti di verifiche orali di tipo formativo, della verifica orale sommativa in modalità informatica, delle prove strutturate o semi strutturate o domande aperte, sincroni e asincroni, finalizzate a valutare in maniera informale la partecipazione e il grado di comprensione degli argomenti proposti. Il voto di scrutinio finale è stato determinato da ciò precedentemente menzionato, ma anche dall'impegno profuso nello studio della letteratura, dall'interesse, dai risultati ottenuti in rapporto alle proprie capacità, dai progressi nel grado di preparazione rispetto a quello iniziale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato - Eseguire un'analisi corretta del testo	-Capacità di produrre testi scritti e orali in maniera originale sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo. - Mettere il testo in rapporto con la propria esperienza e la propria sensibilità.	-Conoscere titolo, autore, struttura, contenuto e forma delle più importanti opere letterarie italiane. -Conoscere il pensiero e le opere degli autori più importanti della letteratura italiana.
- Collocare il testo in un quadro di confronti con opere dello stesso autore e di altri autori - Collegare il fenomeno letterario con altre manifestazioni artistiche - Eseguire il discorso orale in forma corretta e appropriata - Produrre testi scritti di diverso tipo	-Formulare un personale e motivato giudizio critico. -Cogliere l'evoluzione del pensiero attraverso l'opera letteraria. - Riflettere sulla lingua e sulla sua evoluzione nel tempo. -Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene -Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto anche in relazione ad altri testi di altro genere	-Conoscere la struttura della lingua nei suoi aspetti grammaticali e sintattici curando l'arricchimento del lessico e l'acquisizione di diversi linguaggi. -Conoscenza della storia della letteratura italiana da Verga al Novecento
-Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico stilistici	-Potenziare le abilità argomentative -Saper esporre i contenuti con chiarezza e coesione, rielaborandoli autonomamente e utilizzando il lessico specifico della disciplina.	-Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo, futurismo.)

	-Progettare percorsi di ricerca personali, anche interdisciplinari, utilizzando le tecnologie dell'informazione e comunicazione.	
-Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative , critiche ed	-Rielaborare criticamente i contenuti appresi	-Conoscenza delle poetiche e delle principali opere degli autori più significativi del periodo letterario indicato. Una selezione potrebbe essere la seguente: G. Verga, G. Pascoli, G. D'Annunzio, F.T. Marinetti, G. Ungaretti, E. Montale, I. Svevo, L. Pirandello, Primo Levi, E. Morante.

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.	X	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	X	Mappe	☐
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

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

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

- **La Scapigliatura** un modo diverso di essere artisti a fine Ottocento
- **Il Positivismo Francese** ed i suoi influssi socio culturali sull'Europa
- **Dal Realismo al Verismo**
- **Il Verismo e G. Verga:** vita, opere e poetica
Rosso malpelo (da *Vita dei campi*)

Il ciclo dei vinti. Le trame: *I Malavoglia* e *Mastro don Gesualdo*
- **Il Decadentismo in Europa:** l'estetismo e il simbolismo.
- **Il Decadentismo in Italia:** Pascoli e D'Annunzio
- **G. Pascoli:** vita, opere e poetica.
Una poetica decadente (da *Il fanciullino*)
- **D'Annunzio:** vita, opere e poetica
Trame dei romanzi, *Il piacere* e *Le vergini delle rocce*
- **Il Futurismo**
- **Filippo Tommaso Marinetti:** vita, opere e poetica.
Il manifesto del futurismo
- **L'introspezione psicologica dell'individuo: I. Svevo e L. Pirandello**
- **Italo Svevo:** vita, opere e poetica. L'inetto e il lottatore; trama dei romanzi: *Una vita*, *Senilità* e *La Coscienza di Zeno*.
- **Luigi Pirandello:** vita, opere e poetica.
Il saggio dell'Umore

La scissione tra il corpo e l'ombra, la trama del romanzo Il fu Mattia Pascal

- **Tra le due guerre: Ungaretti e Montale**
- **La poetica dell'Ermetismo**, il linguaggio poetico e le soluzioni tecniche
- **G. Ungaretti**: vita, opere e poetica
- *L'Allegria, I fiumi*
- **E. Montale**: vita, opere e poetica
- *Ossi di seppia, I limoni*
- **Il Neorealismo**
- **Primo Levi**, vita, opere e poetica,
- *Se questo è un uomo*
- **Elsa Morante**, vita, opere e poetica,
- *L'isola di Arturo*

Torre del Greco, 15 Maggio 2021

IL DOCENTE

Prof. Mario Gargiulo

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof. MARIO GARGIULO

CLASSE: V SEZ. __A__ IND._IPSEOA_

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA del corso serale, costituita in tutto da 15 alunni, ha continuato a partecipare con interesse ed entusiasmo al dialogo educativo in un clima sempre disteso e collaborativo nonostante l'attività didattica si sia svolta quasi interamente a distanza e talvolta con problemi tecnici che ha posto molti limiti all'interazione educativa. Quasi al termine del primo quadrimestre al gruppo classe si sono aggiunti quattro nuovi studenti già in possesso di un titolo di studio di scuola superiore, dunque con un buon livello di conoscenze e competenze nella lingua straniera i quali si sono ben integrati e hanno recuperato il programma già svolto. Il restante gruppo classe risulta sempre diviso in un gruppo con un livello di conoscenze, abilità e competenze soddisfacenti, anche se talvolta con qualche difficoltà; un secondo gruppo, più esiguo, che presenta un'incerta preparazione di base, dovuta a carenze strutturali pregresse in termini di competenze, conoscenze, abilità e alla scarsa frequenza alle lezioni sia in Dad che in presenza. La maggior parte degli alunni ha mostrato, generalmente, interesse e buona volontà nello studio della disciplina. Per quel che concerne, in particolare, l'interesse alla Storia, una piccola parte degli studenti ha avuto bisogno di continue sollecitazioni e di repentini cambi di strategie per manifestare, solo nel corso degli ultimi mesi, un'applicazione consone a studenti che si apprestano ad affrontare l'esame di stato.

Si è scelto di guidare gli studenti verso l'adozione di strategie di comprensione globale e selettiva dei testi scritti e orali relativi agli argomenti programmati con l'obiettivo di coglierne le idee principali ed elementi di dettaglio, riconoscere ed utilizzare il lessico, la fraseologia e le strutture morfosintattiche di settore. La classe ha risposto molto bene alle proposte didattiche ed ha appreso a produrre i testi di varia tipologia relativi agli argomenti proposti anche talvolta in forma semplificata. Nel complesso gli obiettivi preposti sono stati raggiunti da tutti i discenti secondo le loro capacità. La valutazione finale è il risultato dell'analisi dei vari momenti di verifiche orali di tipo formativo, della verifica orale sommativa in modalità informatica, finalizzate a valutare in maniera informale la partecipazione e il grado di comprensione degli argomenti proposti. Il voto di scrutinio finale è stato determinato da ciò precedentemente menzionato, ma anche dall'impegno profuso nello studio della

storia, dall'interesse, dai risultati ottenuti in rapporto alle proprie capacità, dai progressi nel grado di preparazione rispetto a quello iniziale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica. -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	-Scomporre l'analisi di una società a un certo momento della sua evoluzione in alcuni livelli interpretativi (sociale economico, politico, tecnologico, culturale). -Cogliere analogie e differenze tra gli eventi e le società di una stessa epoca. - Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale. - Individuare i rapporti tra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali. -Analizzare storicamente campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.	-La seconda rivoluzione industriale -L'Europa nella "belle époque" -L'età giolittiana -Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. -Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali.
-Riconoscere alcune linee di fondo della storia del Novecento	-Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. -Cogliere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della politica nella storia del Novecento. -Collocare in una dimensione compiutamente planetaria gli	-La prima guerra mondiale -La rivoluzione russa -La crisi delle democrazie -La crisi dello stato liberale e l'avvento del fascismo -La grande crisi -Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società post- industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti

	avvenimenti storici a partire dalla prima guerra mondiale	fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi globalizzazione).
-Sapere distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	-Riconoscere il ruolo svolto dai totalitarismi nelle vicende del secolo. -Cogliere l'influenza ancora persistente della storia del Novecento e delle sue ideologie sulla società attuale -Applicare categorie, strumenti e metodi delle scienze storico- sociali i per comprendere mutamenti socio-economici, aspetti demografici e processi di trasformazione. -Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari.	-L'età dei totalitarismi -L'Italia fascista -La seconda guerra mondiale -La guerra fredda -La decolonizzazione -Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro
-Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica	-Rendersi conto della complessità della storia del Novecento e delle difficoltà di un giudizio storico condiviso su avvenimenti recenti. -Rielaborare criticamente i contenuti appresi	-A scelta dell'insegnante e in base al tempo disponibile alcuni temi sui problemi e realtà del mondo contemporaneo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni	☐	Questionari	☐
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	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

L'età dell'Imperialismo

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

L'età giolittiana

La prima guerra mondiale

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

La Rivoluzione Russa

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

L'Italia tra le due guerre

- Il Biennio rosso
- Mussolini e le origini del fascismo
- Dalla legalità alla dittatura

- L'Italia nel ventennio fascista
- La politica estera

Il 1929 e la crisi degli stati liberali

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

La Germania nazista

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

La seconda guerra mondiale

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

La guerra fredda

- La guerra fredda e la ricostruzione in Europa

Torre del Greco, 15 Maggio 2021

IL DOCENTE

Prof. Mario Gargiulo

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Prof. SANNINO LUIGI

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA CORSO SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA IPSEOA serale è composta da quindici alunni di cui uno non frequentante. Vi è da aggiungere che dei quattordici alunni frequentanti 3 si sono aggiunti nel corso dell'anno.

Il gruppo-classe è stato nel corso dell'anno disomogeneo sia per il senso di responsabilità che per la partecipazione attiva alle lezioni. In particolare durante l'anno scolastico molti alunni si sono impegnati ed hanno partecipato attivamente alle lezioni mentre un piccolo gruppo ha dimostrato una modesta motivazione allo studio, un'attenzione durante le lezioni superficiale ed un impegno nello studio finalizzato al solo ottenimento del voto. Tuttavia vi è da rilevare che trattasi di studenti lavoratori che arrivavano a scuola già oberati da una giornata di lavoro.

In generale l'intero gruppo classe ha avuto un atteggiamento corretto ed educato, sia in presenza che nella classe virtuale. Lo stesso gruppo, così disomogeneo da tutti i punti di vista, è risultato invece coeso ed affiatato e pienamente rispettoso delle regole scolastiche. Il clima cordiale e coeso creatosi nella classe ha permesso di finire in netto anticipo il programma scolastico, di effettuare approfondimenti di vario genere e di ampliare le ore di educazione civica previste all'inizio dell'A.S. In conclusione, dal punto di vista didattico, buona parte della classe si è distinta per l'impegno nello studio e per i risultati raggiunti, che possono ritenersi ottimi, considerato altresì che frequentano un corso serale e degli eventi straordinari che hanno segnato l'anno scolastico in questione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

1° Quadrimestre

Modulo 1: Il mercato turistico			
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze
1.1 Il mercato turistico 1.2 Il mercato turistico nazionale 1.3 Il mercato turistico internazionale	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.	Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale - Enti e organismi internazionali - Enti e organismi interni - Normativa internazionale e comunitaria di settore - Normativa nazionale di settore
Modulo 2: Il Marketing			
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze
2.1 Marketing 2.1 Marketing Strategico 2.3 Marketing Operativo	- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le	Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato - Operare scelte di marketing strategico - Utilizzare le leve di marketing mix - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Tecniche di marketing turistico - Marketing pubblico, privato e integrato - Marketing Territoriale - Analisi interna ed esterna - Targeting, posizionamento e scelte strategiche

	tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.		- Leve di marketing - Tecniche e strumenti di web-marketing - Piano di marketing - Il Web marketing . Strumenti operativi
2° Quadrimestre			
Modulo 1: Pianificazione, programmazione e controllo			
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze
1.1 Pianificazione aziendale e programmazione 1.2 Controllo di gestione 1.3 Bussiness plan	- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi	- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale - Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa - Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno - Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese - Individuare le funzioni e gli elementi del budget - Redigere il budget degli investimenti - Redigere i budget settoriali e il budget economico - Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati - Redigere un business plan in situazioni operative semplificate	- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo - Controllo di gestione - Budget e tipologie di budget - Controllo budgetario e report - Business plan e suo contenuto

	di redditività attraverso opportune azioni di marketing.		
Modulo 2: Gli adempimenti dell'impresa turistica			
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze
2.1 Sicurezza sul lavoro 2.1 Sicurezza alimentare 2.3 Certificazione di qualità	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	• Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti • Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica	Sicurezza sul lavoro • Sicurezza alimentare e frodi alimentari • Tutela dei dati personali • Certificazioni di qualità

Ed. Civica			
Primo Quadrimestre			
Tematica:	Competenze	Abilità	Conoscenze
Contenuti 1. L'ONU 1.2 L'UE	Riconoscersi come persona, studente, cittadino (italiano, europeo, del mondo) Riconoscere la propria appartenenza nazionale all'interno dell'appartenenza europea e mondiale	- Riflettere criticamente sull'organizzazione dell'UE e ONU - Essere consapevoli delle ragioni che hanno portato l'Italia ad aderire alle varie organizzazioni internazionali	- I principali organi del diritto internazionale - Gli organi comunitari: funzioni - Le fonti del diritto internazionale

	Sviluppare un pensiero critico sui fenomeni relativi alla globalizzazione.		
Secondo Quadrimestre			
Tematica: Costituzione e Istituzioni dello Stato Italiano	Competenze	Abilità	Conoscenze
Contenuti 2.1 Gli organi Costituzionali 2.2 La concorrenza ripartita fra Regione e Stato 2.3 I principi fondamentali della Costituzione . I Diritti dell’Uomo	Riconoscere le funzioni di base dello Stato e degli Enti Locali	- Comprendere e valutare i principi della seconda parte della Costituzione - Attualizzare il testo costituzionale individuando la corrispondenza o meno sulle grandi questioni di oggi - Saper individuare i diritti e i doveri costituzionali. - Mettere in relazione i diversi aspetti delle libertà fondamentali - Valutare l'importanza del rispetto della diversità - Saper individuare i diritti indisponibili dell'uomo - Costatare la tutela internazionale di alcuni diritti fondamentali	- Gli organi Costituzionali - La competenza concorrente fra Stato e Regioni - Art. 1 Costituzione - Art. 2 Costituzione - Art. 3 Costituzione - I diritti dell’Uomo

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	X	Lavori di ricerca	☐
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	☐	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	X
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	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	☐
Schemi e mappe concettuali	☐
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	☐

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

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	☐
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	☐
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	☐
Discussioni guidate	☐	Interrogazione breve	☐
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	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	X
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

1 QUADRIMESTRE

Modulo 1: Il Mercato turistico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale; Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale; Enti e organismi internazionali; Enti e organismi interni; Normativa internazionale e comunitaria di settore; Normativa nazionale di settore.

Modulo 2: Il Marketing turistico

Tecniche di marketing turistico; Marketing pubblico, privato e integrato; Marketing territoriale; Analisi interna ed esterna; Targeting, posizionamento e scelte strategiche; Leve di marketing; Tecniche e strumenti di web-marketing; Piano di marketing; Approfondimento le tecniche operative del web marketing

Educazione civica: Il diritto internazionale

Le fonti del diritto internazionale; L'Onu ed i principali organi; L'UE ed i suoi organi; Gli atti normativi dell'UE

II QUADRIMESTRE

Modulo 1: Pianificazione, programmazione e controllo

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Vantaggio competitivo; Controllo di gestione; Budget e tipologie di budget; Controllo budgetario e report; Business plan e suo contenuto

Modulo 2: Gli adempimenti dell'impresa turistica

Sicurezza sul lavoro; Sicurezza alimentare e frodi alimentari; HCPP; Tutela dei dati personali; Certificazioni di qualità

Educazione civica: La Costituzione Italiana

Art. 1 Cost.; Art. 2 Cost.; Art. 3 Cost.; I Diritti Umani; Gli organi costituzionali dello Stato: Il Parlamento; il Governo; il Presidente della Repubblica; La Corte Costituzionale; La Magistratura; Gli enti Locali; Le Regioni; I Comuni

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

IL DOCENTE

Prof. Luigi Sannino

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

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa FILIPPO ILARIA

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, eterogenea sia per età anagrafica che per obiettivi che intende raggiungere, è composta da 12 alunni, di cui n. 1 non frequentante. Per quanto riguarda la disciplina in oggetto, essendo stata nominata la docente ad inizio febbraio, si è reso necessario un adeguamento del piano di lavoro annuale, pertanto la programmazione è stata ridotta nei contenuti ma non negli obiettivi.

Il lavoro delle prime settimane è stato dedicato alla verifica delle conoscenze pregresse della lingua e della fonetica francese in cui la Classe ha dimostrato un profitto scarso. A seguito delle verifiche informali orali, si è proceduto con l'attuazione del programma. Il lavoro della classe è risultato essere molto difficoltoso in quanto quasi tutti gli alunni hanno dovuto recuperare competenze di base scarsamente presenti all'inizio di questo percorso scolastico e solo in parte già recuperate nei precedenti Anni Scolastici.

Nel corso del secondo quadrimestre quasi tutti i discenti si sono comunque dimostrati maturi nell'approccio alla disciplina, nel metodo di studio e nella partecipazione al lavoro in classe, associando un atteggiamento attivo e partecipe durante le spiegazioni; sono inoltre sufficientemente pratici e autonomi nell'esposizione orale nonostante le forti lacune grammaticali e lessicali. Il comportamento, sia a livello interpersonale sia nei confronti della docente, è corretto. Il raggiungimento degli obiettivi preposti è comunque parziale o sufficiente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.	- Comprende i punti principali di un discorso o di un testo su argomenti sia generali che specifici. (Compréhension orale et écrite);	Nozioni fondamentali riguardanti i concetti legati al settore agroalimentare;

- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali del settore enogastronomico.	- Produce testi orali e scritti utilizzando la lingua quotidiana e settoriali (Exposition sectorielle et générale);	Lessico relativo alla cucina: -Analyser/composer une recette; - Reconnaître et présenter les techniques de conservation correctes des aliments
Competenze specifiche - fare una presentazione orale su un argomento dopo aver reperito e analizzato dati - riassumere le informazioni principali di un testo - effettuare comparazioni.	- Coglie informazioni specifiche di testi sia scritti che orali. (Compréhension des textes et production écrite)	-Reconnaître et présenter les règles d'hygiène et sécurité des locaux; -Reconnaître et présenter des menus équilibrés et diététiques.
Competenze trasversali: saper collaborare e relazionarsi, individuare collegamenti e relazioni, sviluppare il pensiero logico, saper raccogliere ed elaborare informazioni, saper affrontare e risolvere problemi, saper progettare, saper agire in modo autonomo, imparare a imparare.	- Espone brevemente i contenuti di testi scritti e orali sia in forma scritta che orale.	-Les different types de régime et d'alimentation;

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	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	☐
Audio lezioni	☐
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	☐	Mappe	☐
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____ —			

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

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

Contenuti

Sectoriel:

- Le modèle de la pyramide alimentaire
- Le régime méditerranéen
- L'HACCP
- La conservation des aliments: les techniques de conservation
- La Soutenabilité et le développement durable: la Charte de l'environnement;
- L'A.BIO
- Les produits d'excellence et la labelisation
- La nouvelle cuisine
- Le vin et l'alcool

Grammaire:

- Introduction à la phonétique
- La phonétique française
- Les verbes du 1er groupe
- Les verbes du 2eme groupe
- Le present indicative
- Le participe passé
- Le passé composé
- Les aliments
- Les pronoms subject
- La description physique
- La recette: grammaire structure et lexique pour la composition d'une recette

Torre del Greco, 7 Maggio 2021

DOCENTE

Prof.ssa Filippo Ilaria

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof./ssa IORIO MARIA ROSARIA

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA (Corso Serale)

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

La classe V IPSEOA (cucina) del corso serale ha continuato a partecipare con interesse ed entusiasmo al dialogo educativo in un clima sempre disteso e collaborativo nonostante l'attività didattica si sia svolta quasi interamente a distanza e talvolta con problemi tecnici che ha posto molti limiti all'interazione educativa soprattutto nell'insegnamento della lingua straniera che necessita di un feedback costante e immediato. Quasi al termine del primo quadrimestre al gruppo classe si sono aggiunti quattro nuovi studenti già in possesso di un titolo di studio di scuola superiore, dunque con un buon livello di conoscenze e competenze nella lingua straniera i quali si sono ben integrati e recuperato il programma già svolto. Il restante gruppo classe risulta sempre diviso in un gruppo con un livello di conoscenze, abilità e competenze soddisfacenti, anche se talvolta con qualche difficoltà; un secondo gruppo, più esiguo, che presenta un'incerta preparazione di base, dovuta a carenze strutturali pregresse in termini di competenze, conoscenze, abilità e alla scarsa frequenza alle lezioni sia in Dad che in presenza. Si è scelto di guidare gli studenti verso l'adozione di strategie di comprensione globale e selettiva dei testi scritti e orali relativi agli argomenti programmati con l'obiettivo di coglierne le idee principali ed elementi di dettaglio, riconoscere ed utilizzare il lessico, la fraseologia e le strutture morfosintattiche di settore. La classe ha risposto molto bene alle proposte didattiche ed ha appreso a produrre in forma scritta e orale testi di varia tipologia relativi agli argomenti proposti anche talvolta in forma semplificata. Nel complesso gli obiettivi preposti sono stati raggiunti da tutti discenti secondo le loro capacità. La valutazione finale è il risultato dell'analisi dei vari momenti di verifiche orali di tipo formativo, della verifica orale sommativa in modalità informatica, delle prove strutturate o semi strutturate o domande aperte, sincroni e asincroni, finalizzate a valutare in maniera informale la partecipazione e il grado di comprensione degli argomenti proposti. Il voto di scrutinio finale è stato determinato da ciò precedentemente menzionato, ma anche dall'impegno profuso nello studio della lingua, dall'interesse, dai risultati ottenuti in rapporto alle proprie capacità, dai progressi nel grado di preparazione rispetto a quello iniziale.

Il programma è stato svolto come previsto e gli obiettivi raggiunti

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Relazionare sul rapporto tra cibo e salute. Illustrare le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Descrivere la piramide alimentare e analizzare i diversi gruppi di cibo. Illustrare la tipologia di un piatto salutare. Identificare le principali intolleranze alimentari e le malattie legate all'alimentazione. Predisporre menù in relazione a specifiche esigenze dietetiche.	Comprendere un corretto stile alimentare. Utilizzare il lessico specifico per descrivere la piramide alimentare. Indicare i vantaggi della dieta mediterranea. Presentare e discutere le diete speciali per le allergie e intolleranze alimentari. Indicare menù personalizzati.	A healthy lifestyle. The food pyramid and four groups. Healthy plates. The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances Alternative diets: Ketogenic diet
Comprendere annunci di lavoro Scrivere un CV e una lettera di presentazione Usare in modo appropriato un linguaggio verbale e non verbale durante un colloquio di lavoro	Utilizzare un lessico specifico per scrivere un CV ed una lettera di presentazione Sapere comunicare in modo efficace e presentarsi in una situazione di colloquio di lavoro	Job advertisements Writing a CV Writing a cover letter Introduce yourself & Job interview
Discutere e selezionare le diverse fonti di contaminazione del cibo. Dare informazioni sulle malattie più comuni legate alla contaminazione dei cibi. Descrivere i diversi metodi di conservazione del cibo. Discutere sulle leggi Europee che regolano la sicurezza alimentare.	Esporre in modo appropriato le diverse fonti di contaminazione del cibo. Descrivere le malattie contratte per una contaminazione del cibo. Compilare schemi basandosi su informazioni lette.	Food contamination Food poisoning Safe food storage and handling Food preservation and food packaging Food safety legislation The HACCP system

Relazionare sul sistema dell'HACCP e i suoi principi.	Comprendere le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. Identificare i principi che regolano il sistema dell'HACCP e l'igiene personale nel contesto lavorativo.	HACCP principles
Comprendere i bisogni di promuovere una dieta sostenibile. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Come il turismo eno-gastronomico. Discutere circa lo spreco di cibo e le nuove misure per combatterlo.	Comprendere testi, articoli e documenti scritti e orali sulla sostenibilità alimentare. Presentare e discutere un problema e le possibili soluzioni. Completare un testo e/o schema basandosi sulle informazioni lette o ascoltate. Descrivere le caratteristiche di una dieta sostenibile mettendo a confronto il cibo GMO con il cibo organico. Indicare i principi della Slow Food e la promozione dei prodotti a Km 0. Presentare e discutere un problema e le possibili soluzioni	Promoting a sustainable diet. Slow Food and 0 Km food. Eno-gastronomy tourism. Food waste reduction.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	
Lettura critica, analisi e	X	Learning by doing	☐

contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)			
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	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	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

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

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	☐
Discussioni guidate	X	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	☐
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	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

A healthy lifestyle.

The food pyramid and four groups.

Healthy plates.

The Mediterranean diet.

Special diets for food allergies and intolerances

Alternative diets: Ketogenic diet

Food contamination

Food poisoning

Safe food storage and handling

Food preservation and food packaging

Food safety legislation

The HACCP system / principles

Promoting a sustainable diet.

Slow Food and 0 Km food.

Eno-gastronomy tourism.

Food waste reduction.

Job advertisements

Writing a CV

Writing a cover letter

Introduce yourself & Job interview

Torre del Greco, 10 Maggio 2021

La DOCENTE

Prof.ssa Maria Rosaria Iorio

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: __MATEMATICA__

DOCENTE: Prof./ssa __DONATO NASTRI__

CLASSE: V SEZ. _A_ IND.__IPSEOA Serale__

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	☐
Lim	x
Piattaforme e/o app educative	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	☐
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	☐
Discussioni guidate	x	Interrogazione breve	☐
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	☐	Testi scritti di varie tipologie	x
Altro _____ —			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	x	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	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

Equazioni di I e II grado –
 Ripasso Equazioni frazionarie
 Le equazioni di secondo grado e la parabola
 Disequazioni di secondo grado
 Sistemi di disequazioni
 Disequazioni fratte
 Concetto di funzione e rappresentazione grafica
 Dominio delle Funzioni
 Segno, intersezione e positività delle funzioni
 Retta e piano cartesiano
 I limiti di funzione Limiti di una funzione continua e forme indeterminate
 Le derivate Derivate fondamentali e regole di derivazione
 Minimi e massimi di una funzione
 Grafico della funzione

Torre del Greco, __15_ Maggio 2021

IL DOCENTE
 Prof. Donato Nastri

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Scienze e cultura degli alimenti

DOCENTE: Prof./ssa Caputo Nicoletta

CLASSE: V SEZ. A IND. Enogastronomia

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 alunni, di cui uno non frequentante. La classe risulta eterogenea per età e percorsi di studi svolti, partecipa alla DAD con frequenza regolare. Segue con attenzione ed interesse vivace.

Rispetta le regole della convivenza civile ed assume un atteggiamento educato.

Tranne pochi porta a termine le proprie attività in modo autonomo e produttivo, rispettando i tempi e mostrando impegno costante.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze

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

--

Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze	Tempi
1.1 Sicurezza alimentare e malattie alimentari trasmesse con gli alimenti 1.3 Sistema HACCP e qualità degli alimenti	-Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni Individuare il rischio di tossinfezioni Riconoscere ed analizzare comportamenti alimentari scorretti. Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la manipolazione degli alimenti. Riconoscere i criteri per la valutazione della Qualità alimentare	Sicurezza nella filiera alimentar Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche Crescita dei microrganismi Virus, batteri Tossinfezioni, intossicazione infezioni batteriche igiene degli alimenti igiene dei locali igiene del personale sistema HACCP Regole da osservare per l'igiene degli alimenti Qualità alimentare e qualità totale	Fine gennaio
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze	Tempi

2.1 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche 2.2 dieta in particolari condizioni patologiche	Saper individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e patologiche	Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce d'età Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche	Alimentazione in gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta terza età Sindrome metabolica, ipertensione, diabete, aterosclerosi, gotta. Allergie, intolleranza (celiachia, al lattosio)	Febbraio-marzo
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze	Tempi
1.1 innovazioni di filiera e nuovi alimenti	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni Commentare il significato della doppia piramide alimentare. Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementati, funzionali. Saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali, biologici. Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori	Innovazioni di filiera Doppia piramide alimentare Nuovi alimenti (light, fortificati, arricchiti, supplementari, integrali, biologici, di gamma Prodotti dietetici ed integratori	marzo
Unità	Competenze	Abilità	Conoscenze	Tempi

2.2 Alimentazione equilibrata e larn 2.3tipologie dietetiche	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Proporre percorsi di ed. alla cultura alimentare Valutare il significato nutrizionale della misura di energia Calcolare il MB, LAF,IMC Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibra, utilizzando i LARN Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche	Educazione alimentare oggi. Bioenergetica e bisogno energetico Fabbisogno energetico Metabolismo basale Termogenesi e termoregolazione bmi Fabbisogno energetico giornaliero Peso teorico durante l'accrescimento Larn e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione italiana. Fast food e slow food Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica. Limiti delle diete dimagranti. malnutrizioni	Aprile- maggio
--	---	---	--	---------------------------

Torre del Greco, __10__ Maggio 2021

LA DOCENTE

Prof.ssa Nicoletta Caputo

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

Relazione Finale Disciplinare

A.S. 20120/2021

DISCIPLINA: Lab. Enogastronomia Sett. Cucina

DOCENTE: Prof Mario Cozzolino

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

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

La classe, ha dimostrato interesse per la disciplina.

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

La condotta degli allievi è stata sempre corretta infatti si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con i docenti.

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

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

Si può affermare che gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti da tutta la classe.

Per quanto riguarda la DAD hanno partecipato in modo continuo e molto attivo anche nello svolgimento dei compiti assegnati. Tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di competenze e preso parte ai lavori svolti con serietà e interesse..

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

(*Segnare le caselle interessate)

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

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

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

(*Segnare le caselle interessate)

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Altro _____ —

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

CONTENUTI

BLOCCO TEMATICO 1

Modulo 1

La brigata di cucina
L'attrezzatura di cucina
L'utensileria di cucina
I reparti di cucina
L'HACCP

Modulo 2

L'organizzazione del lavoro
Le aree di lavoro (1) e (2)
Gli impianti

BLOCCO TEMATICO 2

Modulo 1

La conservazione degli alimenti
Congelazione e surgelazione
La conservazione mediante atmosfera protettiva o sottovuoto

Attrezzature per la conservazione

La trasformazione del calore e la cottura

Modulo 2

Il sistema di autocontrollo delle condizioni igieniche

1 Il sistema di autocontrollo HACCP

2 L'igiene degli ambienti

3 L'igiene degli operatori

BLOCCO TEMATICO 3

Modulo 1

I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali

Alimenti OGM e alimenti biologici

Il mercato dei prodotti

I Cereali

BLOCCO TEMATICO 4

"I Prodotti Alimentari"

Modulo 1

1 "Prodotti ittici"

2 "Ortaggi"

3 "Carne"

BLOCCO TEMATICO 5

Modulo 1

"I menu regionali e internazionali"

1 prodotti tipici con marchi di qualità

2 menu regionali nazionali e intercontinentali

Torre del Greco, 05/05/2021

DOCENTE



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

Relazione Finale Disciplinare

A.S. 2020/2021

DISCIPLINA: Lab. Enogastronomia Sett. Sala E Vendita

DOCENTE: Prof Esposito Antonio

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

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

La classe , ha dimostrato interesse per la disciplina.

Il programma è stato svolto quasi in tutti i moduli programmati ,.

La condotta degli allievi è stata sempre corretta ,infatti si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con i docenti.

Alcuni alunni hanno evidenziato particolari potenzialità che sono riusciti a mettere a frutto nelle discussioni fatte, dimostrando capacità di risoluzione delle problematiche proposte dall'insegnante".Tuttavia il loro impegno nello studio a casa è stato assiduo e costante.

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

Si può affermare che gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti da tutta la classe.

Per quanto riguarda la DAD hanno partecipato in modo continuo e molto attivo anche nello svolgimento dei compiti assegnati. Tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di competenze e preso parte ai lavori svolti con serietà ed interesse..

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper utilizzare tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio verso il cliente e migliorare il rapporto di lavoro con i colleghi	Essere capaci di riconoscere ed attuare sia ciò che è un proprio diritto, sia ciò che è un obbligo	Conoscenza dettagliata della professione, del comportamento e del galateo
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Ottenere informazioni complete e dettagliate sulla realizzazione e sulla gestione delle carte di vendita, strumento essenziale per svolgere al meglio il proprio lavoro	Conoscenza delle scelte alimentari e gastronomiche dell'azienda ristorativa. -Conoscenza dei gusti e delle preferenze della clientela. -Conoscenza delle qualità organolettiche dei cibi e delle bevande

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

(*Segnare le caselle interessate)

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

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

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

(*Segnare le caselle interessate)

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Altro _____
—

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

CONTENUTI

BLOCCO TEMATICO 1

Modulo 1

La brigata di Sala
L'attrezzatura di Sala
I reparti di sala e bar
L'HACCP

Modulo 2

L'organizzazione del lavoro
Le aree di lavoro (1) e (2)

Modulo 2

Il sistema di autocontrollo delle condizioni igieniche
1 Il sistema di autocontrollo HACCP
2 L'igiene degli ambienti
3 L'igiene degli operatori

. I Menu

Presentazione del menu ed aspetti tecnici

La cucina di Sala

Cucinare in sala: strumenti di lavoro e il flambage

Consigli per la lavorazione

Preparazione dei ingredienti

Ricette

Il Bar ilFlair

Coktails

. Enologia

Enologia e vinificazione

La fermentazione alcolica

Conservazione del vino

Spumante: metodo charmat e champenoise

Vino e salute

I 5 sensi della degustazione

Marchi di qualità

. I Banchetti

Disposizione di tavoli per banchetti

Il servizio banchetti

Torre del Greco,06/05/2021

DOCENTE

Antonio Esposito

Allegato 3

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

ESAME DI STATO

A.S. 2020/2021

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA			
Percorso	Discipline coinvolte	Attività svolte	Periodo
Gli organi internazionali - l'UE - I Diritti dell'Uomo	DTA - Inglese - Storia	Lezione frontale - Lavori di gruppo - Peer Education - Didattica Laboratoriale Videolezioni	I Quadrimestre
La Costituzione Italiana	DTA - Italiano - Storia	Lezione frontale - Lavori di gruppo - Peer Education - Didattica Laboratoriale Videolezioni	II quadrimestre
L'Agenda 2030: economia sostenibile - La sostenibilità - Il benessere collettivo	Inglese – Cucina – Scienze dell'Alimentazione	Lezione frontale - Lavori di gruppo - Peer Education - Didattica Laboratoriale Videolezioni	I Quadrimestre II Quadrimestre
Maggioranze e quorum nelle votazioni parlamentari	Matematica	Lezione frontale - Lavori di gruppo - Peer Education - Didattica Laboratoriale Videolezioni	I Quadrimestre

ALLEGATO 5

Griglia di valutazione Colloquio

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

Commissione N. _____

Candidato _____

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				