



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“CATALDO AGOSTINELLI”
Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO – I.T.C. – IPSIA –IPSSS
–IPSEOA

Via Ovidio s.n. – 72013 Ceglie Messapica (BR)
e-mail bris006001@istruzione.it Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023
C.F. 90015850747

www.istitutoagostinelli.edu.it

DOCUMENTO DEL 30 MAGGIO

(Art. 9 O.M. n.10 del 16-05- 2020)

A.S. 2019/2020

Classe V C IPSEOA
Articolazione Servizi di Sala e Vendita

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Donatella PUNZI

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela ALBANESE

Indice

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 2
2. Profilo professionale	Pag. 4
3. Presentazione della Classe e del Consiglio di classe	Pag. 7
4. Storia della classe	Pag. 8
5. Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 10
6. Strategie, metodi, criteri di valutazione nel periodo di didattica a distanza	Pag. 17
7. Tematiche trasversali	Pag. 20
8. Area di professionalizzazione	Pag. 27
9. Criteri per l'attribuzione del credito	Pag. 28
Schede disciplinari	Allegato A
Testi antologici di Lingua e Letteratura Italiana	Allegato B
Griglia di valutazione dell'orale	Allegato C
Riepilogo attività PCTO	Allegato D
Relazione alunno diversamente abile	Allegato E
Relazione alunno DSA	Allegato F
Relazione alunno BES	Allegato G
Tracce elaborati materie di indirizzo	Allegato H
Griglie di valutazione nel periodo di didattica a distanza	Allegato I

1. L'ISTITUTO E LE SUE FINALITÀ

Cenni storici

L'I.I.S.S. "C. Agostinelli" è collocato in una zona sociale variegata della realtà brindisina contemporanea. In questo contesto la scuola risponde alla funzione culturale, formativa e civica cui è chiamata dalla Costituzione e dalle trasformazioni sociali in cui i giovani sono attivamente coinvolti. La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende comuni come: Ostuni, Francavilla Fontana, Villa Castelli, San Michele Salentino, Cisternino, Grottaglie, Martina Franca.

La maggior parte dei genitori degli alunni ha conseguito la licenza della scuola media inferiore; un ristretto numero è in possesso di laurea, la restante parte è diplomata.

Le attività lavorative dei genitori sono legate al mondo agricolo, operaio, artigiano e al terziario. Non mancano, tuttavia, i professionisti, i commercianti e i piccoli imprenditori.

Prima dell'anno scolastico 2000/2001, a Ceglie Messapica, erano presenti le sedi coordinate di cinque istituti di Istruzione Secondaria Superiore, in particolare del:

- **Liceo Classico** (sede coordinata del Liceo Classico "V. Lilla" di Francavilla Fontana);
- **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato** (sede coordinata del Liceo Scientifico "L. Pepe" di Ostuni);
- **Istituto Professionale Servizi Sociali** (sede coordinata dell'I.P.S.S.S. "Morvillo – Falcone" di Brindisi);
- **Istituto Tecnico Commerciale** (sede coordinata dell'I.T.C.G.T. "Jean Monnet" di Ostuni).

A seguito del ridimensionamento della rete scolastica, le sedi coordinate sono diventate autonome e sono state unite in un unico Polo Scolastico con più indirizzi di studi superiori.

L'Istituto cegliese è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine cegliese. Nel corso degli anni, l'Istituto ha ampliato la propria offerta formativa, dall'anno scolastico 2002-2003 con il **Liceo Scientifico** e dal 2003/2004 con l'indirizzo **Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**.

In data 5 ottobre 2018 è stata inaugurata, presso c.da Galante, la nuova sede dell'IPSEOA.

Finalità formative della scuola.

- Definire in maniera chiara i nuclei trasversali ed unificanti dei contenuti culturali e cognitivi, in modo da garantire la pari dignità dei percorsi e la loro equivalenza educativa.
- Creare sinergie tra mondo giovanile e scuola, alimentare il senso di efficacia dell'istruzione tecnica e professionale, come luogo stimolante, come comunità di apprendimento dove la cultura si acquisisce nel confronto diretto ed attivo con la realtà, in cui i saperi acquisiscono valore come strumenti che permettono di cogliere le opportunità, fronteggiare problemi, avvicinarsi maggiormente alla ricerca ed al lavoro.
- Assumere il punto di vista del lavoro e dei suoi cambiamenti, per leggere la società della conoscenza.
- Esprimere l'identità unitaria della cultura, mediante il rifiuto di forme di gerarchie e dicotomie fra saperi, rivendicando il capitale reputazionale dell'istruzione tecnica e professionale, oltre all'indispensabile apporto della cultura per la nascita di un nuovo umanesimo.
- Riconoscere la molteplicità delle intelligenze, dei sogni e dei bisogni di cui ciascuno è portatore.
- Attivare percorsi la cui intenzionalità sia sempre verificabile e misurabile per diventare unità di misura reale del principio di uguaglianza delle opportunità e della esigibilità del diritto ad apprendere.

Obiettivi formativi della scuola.

- Collegare la teoria con la pratica: mettere in evidenza i nessi che connettono le problematiche della realtà con le potenzialità della ricerca, delle sue ipotesi e soluzioni.
- Alzare il livello della vicinanza sostentativa, non esaurirsi nella cognitività fine a se stessa, nella consapevolezza che la dimensione affettivo-valoriale non diminuisce con l'età e lo sviluppo progressivo della persona chiede agli adulti di intensificare ed ispessire l'impegno formativo.
- Assorbire e valorizzare l'emergenza individuale nei significati della socialità vissuta: trovare, nel gioco dello stare insieme a scuola, le occasioni di affermazione e di protagonismo insieme a quelle di collaborazione e altruismo.
- Accettare i linguaggi e le forme espressive dell'immatunità, per farli evolvere verso l'acquisizione di strumenti di risposta razionale.
- Conciliare esaustività ed essenzialità: gestire con impegno gli spazi di autodeterminazione curricolare di scuola, motivare l'attenzione e la concentrazione dello studio con proposte di avventura cognitiva' (esploratività, elaborazione di prodotti originali), orientate ad una visione dell'insegnare e dell'apprendere cognitivamente dinamica e non semplicemente ripetitivo-cumulativa.
- Coltivare le capacità di descrizione critica e rielaborazione ricostruttiva di fenomeni e di testi: avvalersi a fondo delle metafore del 'leggere' e dello 'scrivere' come idealtipi per ogni possibile attività di apprendimento e di produzione dell'intelligenza umana.
- Togliere l'insegnamento dalla sua immagine routinistica, proporre eventi, incontri, esempi di eccellenza culturale.
- Aiutare in ogni modo lo sviluppo della capacità di conoscenza riflessiva della vita attraverso l'impiego delle conoscenze di scuola. Trasmettere la percezione della connessione profonda che intercorre fra i libri e le cose, le rappresentazioni ed i fatti, i mondi dei segni e quelli della vita-.
- Dare spazio a momenti di produzione di elaborati non soltanto riproduttivi ma anche reattivi e autorivelativi.

Il tutto nell'ambito di un Progetto di Istituto che intende recuperare la creatività, le emozioni, le identificazioni, le proiezioni, i desideri, i piaceri ed i dolori che costellano la crescita dei ragazzi, nella consapevolezza che la volontà non esiste al di fuori dell'interesse e l'interesse non esiste al di fuori di un legame emotivo con i saperi. (Piano Triennale dell'Offerta formativa pp.18-20)

2. PROFILO PROFESSIONALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI (ISTITUTI PROFESSIONALI)
(Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- 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.
- 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 valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- 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).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- 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.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

È in grado di:

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

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

Nell'articolazione "**Servizi di sala e vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" acquisisce le seguenti competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

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

Competenze relative alle articolazioni **“Enogastronomia”** – **“Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali”** – **“Servizi di sala e vendita”**:

- 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 a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE V C

Composizione della classe

La classe V C Enogastronomia è composta da 15 alunni di cui 7 femmine e 8 maschi tutti provenienti dalla ex IV C. Nella classe è presente un alunno affiancato per 18 ore dall'insegnante di sostegno, che ha seguito una programmazione differenziata (OM 90 del 21/05/01 art. 15) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali, un'alunna certificata DSA e un alunno BES. Molti sono gli alunni pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

M	F	TOT.		DIVERSAMENTE ABILI	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	DSA	BES
8	7	15	di cui	1	0	0	0	16	1	1

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni	Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (BR)	1	Grottaglie (TA)	3
Villa Castelli (BR)	1	San Vito dei Normanni (BR)	1
Francavilla Fontana (BR)	2	Martina Franca (TA)	5
San Michele S. (BR)	2		

Iscritti alla V C

Alunni Promossi	Alunni Promossi con debito	Alunni Ripetenti
9	6	-

Consiglio di classe: quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA' 4° E 5°
ITALIANO/STORIA	CARRONE MARIA LUCIA	4+2	Si
INGLESE	MARANGI ANTONIA	3	Si
FRANCESE	FEDELE ANNA MARIA	3	Si
MATEMATICA	CONVERTINI VINCENZA C.	3	No
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELINI PATRIZIA	5	Si
ALIMENTAZIONE	PUNZI DONATELLA	3	Si
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. CUCINA	DE MAGLIE ANTONIO	2	No

LABORATOIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. SALA	CAVALLO MARIO	4	Si
ED FISICA	SALERNO LUIGI	2	No
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	1	Si
SOSTEGNO	GIOVANE MARIA GRAZIA	18	Si

4. STORIA DELLA CLASSE

La classe **V C, Servizi di enogastronomia settore SALA E VENDITA**, è composta da 15 allievi, 8 ragazzi e 7 ragazze. All'inizio del quinto anno gli alunni erano sedici (otto ragazzi e otto ragazze), ma nel corso del primo quadrimestre un'allieva ha interrotto la frequenza dalle lezioni. Nella classe ci sono: un alunno diversamente abile seguito dall'insegnante di sostegno per n. 18 ore settimanali che ha una programmazione differenziata (OM 90 del 21/05/01 art. 15) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali che dà diritto ad un attestato di abilità e di competenze, un'alunna certificata DSA e un alunno BES.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe è sempre stato vivace ma dal comportamento generalmente corretto.

Nel corso del triennio, gli alunni non sono mai stati molto coesi e collaborativi e spesso hanno formato gruppetti in polemica fra di loro. Anche nei confronti del docente, gli alunni hanno sempre manifestato un rapporto aperto, spontaneo, non sempre rispettoso e la partecipazione al dialogo educativo si è rivelata generalmente propositiva in quasi tutte le discipline.

Nel corso dell'anno si è notata una certa tendenza, generalizzata, ad eccedere nei ritardi all'inizio delle lezioni, penalizzando quelle discipline che per numero di ore e collocazione ne hanno maggiormente risentito. La frequenza è stata discontinua da parte di diversi studenti, alcuni dei quali hanno accumulato un elevato numero di assenze.

Minima la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni, visite didattiche) e ai Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ovvero ex Alternanza scuola- lavoro) ridenominati dall'art.1 della legge 30 dicembre 2018, n. 145.

Il PCTO, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi, ha mirato a consolidare le conoscenze acquisite a scuola attraverso l'esperienza pratica e a testare sul campo le loro attitudini per arricchirne la formazione. L'esperienza di PCTO è stata oggetto di riflessione e di valutazione anche all'interno di alcune discipline curriculari. Dalla documentazione acquisita dal Consiglio di Classe e presente nei fascicoli degli studenti si evince che l'esperienza di PCTO è stata nel complesso positiva.

All'inizio dell'anno, per stabilire il livello di partenza, e poter organizzare il piano delle attività annuali, sono state proposte delle prove d'ingresso formali ed informali. I risultati di queste prove hanno rivelato che alcuni alunni dimostravano di possedere delle buone competenze di base, una volontà costante e di comprendere ed elaborare messaggi ed informazioni; altri con lacune di base, richiedevano strategie per il consolidamento delle

conoscenze e delle competenze, ma che comunque rivelavano un impegno accettabile nello studio; e infine alcuni alunni scarsamente motivati e con un metodo di studio poco produttivo e incostante.

Data la situazione della classe l'impostazione del lavoro didattico è stato impiantato sulle reali possibilità degli alunni, cercando di valorizzare e aiutare a sviluppare, oltre alle capacità cognitive, anche quelle legate all'aspetto emozionale e relazionale di ogni singolo alunno, le attività sono state diversificate e semplificate al fine di coinvolgere e motivare tutti stimolandone la partecipazione e la gratificazione personale per permettere ad ognuno di conseguire le competenze specifiche secondo le proprie capacità. Le programmazioni iniziali, quindi, sono state spesso semplificate e sintetizzate.

Gli obiettivi educativi e didattici hanno sempre tenuto presente i bisogni formativi e le esigenze di ciascun alunno, individuando per ognuno un percorso formativo e attivando continui stimoli e frequenti momenti di recupero, per migliorarne il livello culturale, favorire un armonioso sviluppo della personalità e raggiungere gli Obiettivi Formativi previsti dal PTOF.

Durante l'anno scolastico, l'interesse per le attività didattiche, caratterizzato da una partecipazione costante e da un impegno sistematico ha riguardato solo pochi allievi, per gli altri la partecipazione è risultata discontinua o superficiale e, pur possedendo delle normali potenzialità, questi alunni, hanno incontrato delle difficoltà di concentrazione, e il loro impegno è sempre stato altalenante. Infatti l'impegno è stato profuso soprattutto in prossimità delle verifiche, ma non sempre è stato efficace, perché è risultato difficile consolidare in poco tempo una consistente quantità di contenuti disciplinari. Non è stato completamente interiorizzato il concetto di studio costante e distribuito nel tempo e ciò ha prodotto risultati non sempre corrispondenti alle reali possibilità degli allievi. È stato necessario, quindi, intensificare il lavoro in classe, effettuare delle ripetizioni, interventi di recupero nelle ore curriculari, semplificare e schematizzare i contenuti e ridurre a volte quanto programmato. Inoltre gli studenti sono stati sempre resi partecipi del processo di valutazione e dei risultati delle prove scritte e orali. Le famiglie sono state continuamente sensibilizzate ai vari problemi mediante sms, telefonate informali, comunicazioni scritte e comunicazioni verbali in occasione dei colloqui scuola-famiglia.

Dal 6 marzo 2020, a causa dell'emergenza COVID-19, tutto il CdC ha riorganizzato le modalità di erogazione delle lezioni cercando di garantire ai ragazzi un ambiente di apprendimento che, seppur sganciato dalla fisicità dell'aula, ha mantenuto la continuità relazionale sia con i compagni di classe, sia con i docenti. Questi ultimi si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con lezioni svolte in modo sincrono e asincrono attraverso videolezioni, lezioni registrate, chat di gruppo, trasmissione ragionata di materiali didattici, caricamento degli stessi su Registro Elettronico o altre piattaforme digitali quali classroom, weschool, google meet, e mail.

In un primo momento buona parte della classe ha partecipato in maniera altalenante a causa dell'inefficienza dei dispositivi adottati, ma, dalla seconda decade di aprile con un secondo monitoraggio si è rilevato il superamento dei problemi e gli alunni, sollecitati dai docenti, hanno partecipato più attivamente alle attività proposte dalle varie discipline. Le famiglie sono state invitate più volte a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Gli obiettivi, ipotizzati all'inizio e verificati durante il corso dell'anno, sono stati raggiunti discretamente da pochi, sufficientemente dalla maggior parte e in maniera quasi sufficiente da alcuni, che affidandosi ad uno

studio per lo più legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti, posseggono conoscenze superficiali. Il profitto medio è sufficiente.

5. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di far conseguire agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

Competenze attese alla fine del quinto anno

Articolazione: Enogastronomia – settore SALA E VENDITA

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	ITALIANO INGLESE FRANCESE	TUTTE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	ITALIANO INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN.	LAB. CUCINA LAB. SALA
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	ITALIANO	TUTTE
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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).	INGLESE FRANCESE	ITALIANO LAB. CUCINA LAB. SALA
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.	INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA LAB. SALA	ITALIANO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	LAB. SALA	TUTTE

ASSE MATEMATICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	MATEMATICA	SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. SC. MOT. E SP.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	MATEMATICA	TUTTE
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	MATEMATICA	STORIA SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. LAB. CUC. LAB. SALA
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA DIRITTO E TECN. LAB. SALA	TUTTE

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	SC. e CULT. dell'ALIM.	DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA LAB. SALA SC. MOT. E SP.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	INGLESE FRANCESE SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA LAB. SALA	ITALIANO STORIA SC. MOT. E SP.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	SC. e CULT. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA	INGLESE FRANCESE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA SC. MOT. E SP.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA	MATEMATICA
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA

ASSE STORICO-SOCIALE

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	STORIA MATEMATICA SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA	ITALIANO
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO

Per favorire il raggiungimento degli obiettivi su indicati, i docenti, accanto alla tradizionale lezione frontale, hanno utilizzato metodologie alternative quali la lezione dialogata, il metodo deduttivo e induttivo. Per agevolare la coesione tra i vari componenti della classe hanno proposto lavori di gruppo e percorsi multidisciplinari e interdisciplinari.

Nel condurre la **lezione in presenza** il docente ha tenuto conto del reale ritmo di apprendimento di tutti gli alunni, facendo particolare attenzione a quegli allievi che ancora non erano del tutto in grado di operare autonomamente. A tal fine si è ritenuto opportuno seguire una metodologia che:

- ✓ esplicitasse, prima di ogni attività didattica, gli obiettivi da conseguire al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza;
- ✓ prevedesse un linguaggio semplice e chiaro, per offrire a tutti la possibilità di comprendere le spiegazioni;
- ✓ invitasse al ragionamento e alla riflessione chiamando in prima persona gli alunni a esprimere pareri, dubbi e perplessità;
- ✓ facesse un frequente ricorso a esemplificazioni, esercizi, casi pratici con cui stimolare la curiosità e motivare la classe;
- ✓ sollecitasse collegamenti disciplinari e multidisciplinari.

Per quanto riguarda le regole e il comportamento da tenere negli ambienti scolastici, si è fatto costante riferimento al “Regolamento di Istituto” e al “Patto educativo di corresponsabilità”, in possesso di ogni alunno, evidenziando la necessità di un loro rispetto al fine di una serena e più proficua convivenza.

<u>Metodi</u>	<u>Strumenti</u>
☒ Lezione frontale	☒ Libro di testo
☒ Lezione dialogata	☒ Appunti
☒ Lezione dimostrativa con uso di software didattico	☒ Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...)
☒ Problem solving	☒ Altro: strumenti informatici.
☒ Cooperative learning	
☒ Altro: peer education	

Valutazione

Per la valutazione degli scritti e dell'orale si è fatto riferimento alle griglie che ogni docente ha allegato alla propria programmazione disciplinare e individuate in sede dipartimentale.

Per le griglie di autovalutazione degli aspetti cognitivi ciascun docente ha utilizzato le griglie presentate nei Dipartimenti o altre simili.

Per il comportamento ci si è attenuti alla griglia seguente:

COMPORTAMENTO	
VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORTAMENTO
10	<u>Esemplare</u> rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità, insieme ad un contributo costruttivo al miglioramento della vita all'interno della comunità scolastica nel rispetto delle persone e delle cose comuni; • frequenza: assidua, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto, propositivo, collaborativo, costruttivo in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, interessata, responsabile, collaborativa, costruttiva, critica;

	• impegno: notevole; lavori assegnati svolti con cura, assiduità, completezza e autonomia • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
9	<u>Lodevole</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; • frequenza: sporadiche assenze, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, responsabile, collaborativa, costruttiva; • impegno: soddisfacente, diligente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, assiduità e completezza; • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
8	<u>Diligente</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; • frequenza: sporadiche assenze o ritardi; rare uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e abbastanza responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, recettiva, propositiva ; • impegno: soddisfacente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, pertinenza e correttezza; • sanzioni: un avvertimento orale e/o scritto
7	<u>Adeguate</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; • frequenza: irregolare con alcuni ritardi e uscite anticipate, anche in maniera strategica e calcolata; • comportamento: non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: recettiva, ma sollecitata ; • impegno: abbastanza diligente; non sempre rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; esegue i lavori assegnati in modo essenziale; • sanzioni: alcuni avvertimenti orali e/o scritti con eventuali comunicazioni scritte alle famiglie.
6	<u>Accettabile</u> rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' ; • frequenza: numerose assenze, ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; • comportamento: poco controllato, non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico); piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni. • partecipazione: selettiva, recettiva e/o passiva, dispersiva, qualche volta di disturbo e/o saltuaria; • impegno: accettabile, selettivo, limitato; non rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie.
5	<u>Violazione reiterata</u> delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto; • frequenza: numerosissime assenze e/o ritardi sistematici non giustificati, uscite dall'aula senza permesso; • comportamento: atti gravi e reiterati che violino la dignità ed il rispetto della persona umana che implicano pericolo per l'incolumità fisica delle persone in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); atti di bullismo

	e danneggiamenti vandalici. • partecipazione: interesse scarso o nullo, disimpegno generalizzato nell'attività didattica, ruolo negativo all'interno della classe, grave e frequente disturbo all'attività didattica; • impegno: quasi nullo, non svolge i lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie per comportamenti gravi e reiterati; sospensione dalle lezioni senza ravvedimento.
--	---

La valutazione è stata attuata:

- secondo il criterio *formativo*, volta ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche "in itinere" la validità del metodo di lavoro;
- secondo il criterio *sommativo*, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione dei contenuti.

Inoltre, la valutazione ha preceduto, accompagnato e seguito i percorsi curricolari; ha indicato le azioni da intraprendere, regolato quelle avviate, promosso il bilancio critico su quelle condotte.

E poiché, l'apprendimento efficace è fortemente legato all'autostima e alla motivazione, le strategie di autovalutazione hanno avuto un ruolo fondamentale nel sostenere questi facilitatori dell'apprendimento.

Strumenti di valutazione

Partendo dalle singole programmazioni disciplinari, il C.d.C. indica le tipologie di verifica che ha adottato in presenza.

Verifiche	Materie
Due/tre prove scritte in ciascun quadrimestre	Tutte
Verifiche orali	Tutte
Prove strutturate o semistrutturate	Tutte tranne Religione
Analisi testuale	Italiano, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese
Tema argomentativo	Italiano, Storia, Scienze e cultura dell'alimentazione
Risoluzione problemi	Tutte
Sviluppo progetti	Tutte
Relazioni	Tutte tranne le lingue straniere e matematica
Esercitazioni pratiche	Laboratorio di servizi enogastronomici (Cucina e Sala), Scienze motorie e sportive

La valutazione finale del processo di apprendimento degli allievi è scaturito:

- dall'esame dei progressi compiuti dall'alunno rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- dall'impegno;
- dal grado di attenzione e partecipazione;
- dal comportamento;
- dalla conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari;
- dalla capacità di rielaborazione personale;
- dalla capacità di collegamento tra vari argomenti;
- dal percorso personale;
- dall'iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento – verifica.

A ciascun alunno è stata assicurata una valutazione trasparente e tempestiva, ispirata ai canoni di legittimità previsti dalla normativa vigente.

Attività di recupero:

Le attività di recupero hanno mirato a fornire agli allievi gli strumenti necessari per l'autonomia operativa e l'autoconsapevolezza metacognitiva (la riflessione su come si apprende, si conosce, s'impara). Attraverso input, esercizi, analisi dei casi, situazioni problematiche, i docenti hanno inserito l'allievo, da solo o in gruppo, in situazioni di ricerca delle possibili soluzioni, sollecitandolo la manifestazione e il trasferimento delle conoscenze opportune in contesti diversi. Nel corso dell'anno sono state previste attività di recupero in itinere e/o pause didattiche.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tec. amministrative	Alimentazione	Laboratorio sala	Laboratorio cucina	Ed. Fisica	Religione
Interrogazioni orali	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Dibattito	*	*	*			*	*	*	*		*
Interventi	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*
Prove scritte	*	*		*	*		*	*	*		
Analisi del testo	*			*			*				
Testo Argomentativo	*										
Test a scelta multipla	*		*	*	*	*	*	*	*	*	
Test Vero/Falso			*	*	*	*		*	*		
Trattazione sintetica	*	*		*	*	*	*	*	*	*	
Soluzione esercizi			*				*		*		
Prove pratiche									*	*	

6. STRATEGIE, METODI, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE UTILIZZATI NEL PERIODO DI DIDATTICA A DISTANZA.

Durante il periodo dell'**emergenza sanitaria** (dal 9 marzo), i docenti hanno svolto le seguenti UDA adottando la seguente metodologia:

DISCIPLINA	UDA SVOLTA	METODOLOGIA DAD
ITALIANO	Il primo Novecento Luigi Pirandello Italo Svevo Tra il primo e il secondo dopoguerra La nuova poesia novecentesca e i suoi caratteri salienti Giuseppe Ungaretti, Umberto Saba* Eugenio Montale	Lezioni asincrone online: materiale pubblicato su Piattaforma Spaggiari in agenda, didattica, compiti. Correzione degli elaborati e restituzione agli alunni nella sezione annotazioni del RE Lezioni sincrone online su aule virtuali Spaggiari
STORIA	La crisi della civiltà europea Il Nazismo La Seconda guerra mondiale Il mondo diviso La guerra fredda Cittadinanza e Costituzione Il progetto dell'unità europea Un'Europa sempre più grande La cittadinanza europea*	Lezioni asincrone online: materiale pubblicato su Piattaforma Spaggiari in agenda, didattica, compiti. Correzione degli elaborati e restituzione agli alunni nella sezione annotazioni del RE Lezioni sincrone online su aule virtuali Spaggiari
LAB. di SALA	I piatti tipici del centro Italia. I piatti tipici del nord Italia. I piatti tipici della Francia. I piatti tipici della Spagna. I piatti tipici della Gran Bretagna. Il menu a tema con relativo coperto e abbinamento cibo-vino.	Video lezioni tramite SPAGGIARI AULE VIRTUALI. WHATSAPP
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari - Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate	Lezioni asincrone online - Materiale semplificato, mappe concettuali e articoli attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, G-Suite. Spiegazione di argomenti tramite audio su materiale didattico, Power Point con audio, registrazione di micro-lezioni realizzati tramite Screencast Matic, video youtube. Correzione degli elaborati e restituzione. Lezioni sincrone online – Aule virtuali Spaggiari.
SCIENZE MOTORIE	- Sport e alimentazione e storia dello sport- Alimentazione dell'atleta. - Storia dell'evoluzione	Visione di filmati Schede Schede di lavoro prodotte dall'insegnante

	dello sport dalle prime olimpiadi fino ai giorni nostri • Praticare lo sport	Materiali prodotti dall'insegnante Libro di testo Attività sportive di squadra: Pallavolo: fondamentali di squadra. Regole e Gioco di squadra; Pallacanestro: fondamentali di squadra. Regole e Gioco di squadra;
LINGUA INGLESE	DIET AND NUTRITION ➤ The Eatwell Plate ➤ Fad slimming Diets ➤ Life style Diets: ➤ The Mediterranean Diet - The Macrobiotic Diet - The vegetarian Diet ➤ Life-long nutrition ➤ Slow food movement and philosophy ➤ Food miles: Km 0 SPIRITS ➤ Whisky, ➤ Brandy ➤ gin ➤ Vodka ➤ Rum ➤ Mixing techniques ➤ Some common cocktails WINES UK wines: reading Californian wines: reading	Video lezioni sincrone e asincrone attraverso: weschool; google meet e quizlet Audio lezioni Chat individuali o di gruppo Restituzione degli elaborati corretti sulla piattaforma del portale di classe viva; weschool , sulla mail e whatsapp Problem solving Libro di testo in formato digitale video su YouTube Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...) <u>Canali di comunicazione</u> <u>Google meet</u> e-mail Piattaforma di weschool- aula virtuale Piattaforma Quizlet WhatsApp Jitsi meet
LINGUA FRANCESE	Les métiers de la restauration et trouver un travail: - Come diventare <i>barman, sommelier o serveur</i> - Come redigere un CV - Come redigere una <i>lettre de motivation</i> Come sostenere un colloquio di lavoro L'économie verte: le fonti d'energia (rinnovabili e non) La France physique, administrative et politique: - La Francia fisica, amministrativa e politica Revisione grammatica : <i>les gallicismes; les pronoms relatifs ; le futur</i>	Registro elettronico, punto di riferimento comune; di svariate piattaforme di comunicazione per videoconferenze per consentire la fruizione di video lezioni sincrone e asincrone; di audio lezioni; di chat individuali o di gruppo e della restituzione degli elaborati corretti; di canali di messaggistica istantanea quali Whatsapp e comunicazione via e-mail, tabelle, mappe concettuali, schemi, estratti in formato cartaceo, foto.

	LEXIQUE : l'alcool comme substance psychoactive Les risques liés à la consommation d'alcool Etre sensibilisé aux problèmes de l'alcoolisation	
--	--	--

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Durante il periodo dell'**emergenza sanitaria** si sono utilizzati i seguenti criteri di verifica e valutazione:

partecipazione attiva all'attività scolastica nel suo complesso:

- usare le piattaforme/chat per chiedere chiarimenti e approfondimenti che possano guidare e facilitare il lavoro domestico in autonomia;
- intervenire in modo opportuno e continuo nelle piattaforme/chat, e mostrare attenzione a tutti gli aspetti di discussione.

Impegno

Impegno e assiduità nella frequenza:

- collegarsi puntualmente rispetto al calendario previsto;
- svolgere i compiti assegnati;
- consegnare i lavori richiesti dal docente nel rispetto delle scadenze temporali negli appositi spazi;
- raggiungimento delle competenze, accertato tramite le diverse attività di verifica (scritta/orale).

Socializzazione

Qualità del rapporto con docenti e compagni:

- partecipare ordinatamente ai lavori che si svolgono in piattaforma nel rispetto di tutti i partecipanti;
- fornire suggerimenti e aiuti ai compagni in difficoltà con il mezzo informatico.

Condotta nelle videolezioni

- Rispetto degli spazi e dei tempi scolastici;
 - presentarsi ed esprimersi in maniera consona e adeguata all'ambiente di apprendimento virtuale;
- nelle videolezioni essere puntuali e silenziare il microfono, usare le chat per comunicare, attendere il proprio turno per intervenire.

Si allegano Griglie di valutazione utilizzate per la DaD (ALLEGATO I).

7. TEMATICHE TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche trasversali riassunti nella seguente tabella:

TEMATICA TRASVERSALE	DISCIPLINA	CONTENUTI DISCIPLINARI
FAMIGLIA E SOCIETÀ	LAB. SETTORE SALA	• Piatti tipici italiani • Piatti tipici europei • Enologia europea • Enologia extra europea
	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE NELLE VARIE FASCE D'ETA' Alimentazione nell'età evolutiva: infanzia, adolescenza, età adulta, terza età. Dieta equilibrata in gravidanza ed allattamento. L'alcool nei giovani: aspetti positivi e negativi dell'uso e abuso dell'alcool. Il bere responsabile.
	SCIENZE MOTORIE	• Le donne e lo sport • Gli sport di squadra • Regole fondamentali dei principali sport (pallavolo, pallacanestro, pallamano)
	ITALIANO	Verga: La religione della famiglia, <i>La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni</i> da <i>I Malavoglia</i> Baudelaire: Il rifiuto della società borghese, <i>L'albatro</i> , da <i>I fiori del male</i> Pascoli: Il desiderio di una famiglia, <i>Temporale</i> , da <i>Myricae</i> Pirandello: La trappola della famiglia e della società, <i>Un piccolo difetto</i> da <i>Uno, nessuno e centomila</i> Svevo: I rapporti familiari, <i>L'ultima sigaretta</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> Ungaretti: Gli affetti familiari, <i>La madre</i> da <i>Il sentimento del tempo</i> Montale: Le figure femminili, <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> da <i>Satura</i> Saba: I legami familiari, <i>Ritratto della mia bambina</i> da <i>Il Canzoniere</i>
	STORIA	Trasformazioni di fine secolo: La società di massa L'Italia e l'età giolittiana: La società italiana all'inizio del XX secolo La Prima guerra mondiale: Le ragioni profonde della guerra. L'Italia in guerra Il Fascismo: La società italiana all'avvento del Fascismo(Crisi e malcontento sociale, Il dopoguerra e il biennio rosso) La crisi del '29 e il New Deal: I "ruggenti anni venti"

		Il Nazismo: Situazione della Germania alla fine della Prima guerra mondiale La Seconda guerra mondiale: Le origini della guerra. Dal crollo della Polonia alla caduta della Francia. La resistenza britannica. La guerra fredda: Dalla pace alla guerra fredda. Il blocco occidentale. Il blocco orientale e la sua espansione. Avvio del disgelo e nuovi focolai di crisi.
	LINGUA FRANCESE	Les métiers de la restauration et trouver un travail : Devenir sommelier, barman ou serveur. Rédiger un CV. Rédiger une lettre de motivation. Soutenir un entretien d'embauche.
	LINGUA INGLESE	• Eating disorders: Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Pica e Binge • Life style diets: The Mediterranean diet, Macrobiotic diet, Vegetarian and Vegan diet • The eatwell plate • Fad- slimming diets • Long- life nutrition diets. • Slow food • Wine all around the world • Spirits • Food infections and food poisoning

TEMATICA TRASVERSALE	DISCIPLINA	CONTENUTI DISCIPLINARI
TRADIZIONE E INNOVAZIONE	LAB. SETTORE SALA	• La distillazione • I distillati • Lo champagne e lo spumante • I centrifugati • I cocktail molecolari • Il Milk art
	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA, LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Dieta Mediterranea e piramide alimentare. NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI • Alimenti arricchiti e fortificati. • Alimenti alleggeriti. • Alimenti funzionali. • Alimenti integrali. • Alimenti biologici. • Alimenti innovativi. • OGM.
	SCIENZE MOTORIE	• Conoscere la storia dello sport • Conoscere l'evoluzione dello sport nel tempo

	ITALIANO	Verga: L'idea del progresso: <i>L'ideale dell'ostrica</i> e <i>Il contrasto tra 'Ntoni e padron 'Ntoni</i> da <i>I Malavoglia</i> Baudelaire: La poetica delle corrispondenze, <i>Corrispondenze</i>, da <i>I fiori del male</i> Pascoli: Lo sperimentalismo linguistico, <i>Il lampo</i> da <i>Myricae</i> Pirandello: La novità della poetica dell'Umorismo, <i>Una vecchia signora imbellettata</i>, da <i>L'Umorismo</i> Svevo: Una poetica innovativa Ungaretti: Tra sperimentalismo e ritorno all'ordine (Da <i>Allegria</i> a <i>Sentimento del tempo</i>) Montale: La poetica degli oggetti, <i>Meriggiare pallido e assorto</i> da <i>Ossi di seppia</i> Saba: Un classico moderno, <i>Amai</i> da <i>Il Canzoniere</i> Marinetti: Il rifiuto della tradizione, <i>Il primo Manifesto del Futurismo</i>
	STORIA	Trasformazioni di fine secolo: La seconda rivoluzione industriale e le novità organizzative L'Italia e l'età giolittiana: Sviluppo e arretratezza del paese Prima guerra mondiale: Il ruolo delle nuove armi La crisi del '29 e il New Deal: Il New Deal Il Fascismo: La politica economica ed estera Il Nazismo: La politica economica ed estera di Hitler Seconda guerra mondiale: Il collaborazionismo e la guerra di resistenza La guerra fredda: L'Europa unita
	LINGUA FRANCESE	Le vin, le bar et les boissons: Petite histoire du vin. Les régions viticoles françaises. La classification des vins. Les phases de la vinification. Vins et mets. Les

		caractéristiques des vins : les phases de la dégustation. Le champagne. Bars et cafés. Types de bars. Les boissons chaudes et froides, alcooliques et non alcooliques.
	LINGUA INGLESE	• Food infections and food poisoning • HACCP • The Healing Power of Food • GMO's • Food miles km 0 • Wine all around the world • Spirits • Lifestyle diets • Slow food • The eatwell plate

TEMATICA TRASVERSALE	DISCIPLINA	CONTENUTI DISCIPLINARI
SALUTE E MALATTIA	LAB. SETTORE SALA	• Menù per celiaci • Preparazione alla lampada di pietanze per celiaci
	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DIETOTERAPIA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE • Il sovrappeso e l'obesità. • MCV. • Dislipidemie. • Aterosclerosi. • Ipertensione. • Diabete. • Tumori. • Allergie e intolleranze. • DCA. CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTAREE MALATTIE CORRELATE • Contaminanti chimico- fisici e biologici. • I vari tipi di microrganismi. • Igiene personale e negli ambienti di lavoro. • Cenni sul sistema HACCP.
	SCIENZE MOTORIE	• I principi nutritivi: sali minerali, lipidi, proteine carboidrati • Alimentazione dello sportivo • La piramide alimentare e ruolo della stessa nella dieta dello sportivo
	ITALIANO	Verga: il tema dell'esclusione nella novella <i>La Lupa</i>, da <i>Vita dei campi</i>, il ciclo dei vinti Baudelaire: La riconquista della libertà, <i>La perdita dell'aureola</i>, da <i>Lo spleen di Parigi</i>

		Pascoli: Il fanciullino una dimensione regressiva, <i>Lo sguardo del fanciullino</i> da <i>Il fanciullino</i> Pirandello: Alienazione e follia, <i>Il treno ha fischiato</i> da <i>Novelle per un anno</i> Svevo: Il rapporto salute-malattia, <i>L'analista contro il paziente: la Prefazione</i> da <i>La coscienza di Zeno</i> Ungaretti: La devastazione della guerra: <i>San Martino del Carso</i>, da <i>L'Allegria</i> Montale: Il disagio esistenziale, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>, da <i>Ossi di seppia</i> Saba: I traumi infantili, <i>Mio padre è stato per me l'assassino</i>, da <i>Il Canzoniere</i>
	STORIA	L'Italia e l'età giolittiana: Le riforme sociali Prima guerra mondiale: La guerra di logoramento. Il dopoguerra e i trattati di pace La crisi del '29 e il New Deal: La crisi del 1929 Il Fascismo: I primi anni del governo fascista. La dittatura totalitaria Il Nazismo: L'ideologia nazista Seconda guerra mondiale: La guerra d'usura. Le prime sconfitte di Germania e Giappone La guerra fredda: Un bilancio della guerra
	LINGUA FRANCESE	L'alcool comme substance psychoactive : Les risques liés à la consommation d'alcool. Être sensibilisé aux problèmes de l'alcoolisation.
	LINGUA INGLESE	• Eating disorders. • Obesity and overweight • Food allergy and intolerance • Slow food • The eatwell plate • The Celiac Disease • Helathy diets • Doctor prescribed diets • Food infections and food poisoning • GMO's • HACCP • The Healing Power of Food • Spirits • Slow food • Food miles km 0

Il Consiglio di Classe, durante l'anno scolastico, ha trattato i seguenti argomenti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Cittadinanza e Costituzione	
La Costituzione italiana	La Costituzione italiana Statuto albertino Struttura e caratteristiche della Costituzione Referendum del 2 giugno 1946 Lettura e commento degli art. 1,2,3 Preambolo alla Dichiarazione d'indipendenza degli Stati Uniti Ricerca sugli articoli 2,3,4 della dichiarazione dell'uomo e del cittadino del 1789 Ricerca sulla dichiarazione dei diritti dell'uomo del 1948 Le tappe dell'unificazione europea: dalla Ceca all'UE ✓ il Trattato di Maastricht e il Trattato di Schengen; ✓ Criteri per far parte dell'UE ✓ Il Trattato di Lisbona La cittadinanza europea Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea Il sistema amministrativo e politico in Francia Ordinamenti Istituzionali e Costituzionali: Repubblica, Stato, Parlamento e Governo I simboli della Francia Analisi comparativa fra il sistema amministrativo e politico in Francia e in Italia I valori positivi dello sport e il fair play La Costituzione italiana, Articolo 3. Parità di genere: declaration on the elimination of violence against women

Agenda 2030	Presentazione generale. Trattazione particolare dei seguenti goal: n.12. la raccolta differenziata e la lotta agli sprechi alimentari nel mondo della ristorazione (goal). n.13: Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico n.14: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile (+ i numeri della lotta alla plastica) n.15: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre I valori positivi dello sport e il fair play Sustainability, global environmental change
Educazione alla convivenza civile	Stesura di un cartellone <i>L'alunno si impegna a...</i> Stesura di un cartellone <i>Regole di comportamento per la salvaguardia dell'ambiente</i> Cop 25 e il cambiamento climatico Lo sviluppo sostenibile Eutanasia e suicidio assistito Ricordando la Shoà, lettura del capitolo <i>Il viaggio</i>, tratto da <i>Se questo è un uomo</i> di Primo Levi In occasione della giornata sul femminicidio: lettura drammatizzata di storie scritte dalle alunne, mentre gli alunni hanno realizzato uno slogan contro il femminicidio In ricordo delle foibe: cosa sono. L'Economia verde: fonti rinnovabili e non rinnovabili Comportamenti corretti per la salvaguardia dell'ambiente dall'inquinamento Principi fondamentali di prevenzione e sicurezza in diversi ambienti. Alimentazione dello sportivo Impatto ambientale e misurazione. La doppia piramide alimentare. Diversità e discriminazione; stay safe with non alcoholic beverages. Socializzazione all'interno della brigata di sala e di bar; socializzazione con la quinta di enogastronomia cucina durante le attività di laboratorio.

8. AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE

All'area di professionalizzazione resta riservato, di norma, un periodo e moduli intensivi da svolgere nei modi e nei tempi definiti in sede progettuale, tenuto anche conto delle scadenze connesse all'effettuazione degli Esami di Stato. Dal punto di vista dell'ordinamento curricolare i PCTO concorrono a costituire tempo-scuola a tutti gli effetti.

Data l'unitarietà del curriculum, i risultati, finali o intermedi, conseguiti nell'area di professionalizzazione concorrono alla valutazione degli alunni in sede di scrutinio di ammissione agli esami di maturità. Il tutto costituisce quindi un modello di integrazione dell'offerta formativa rispondente effettivamente alla vocazione della scuola, alle propensioni di docenti e allievi e alle tradizioni socio-economico-culturali del territorio.

Il percorso di specializzazione, quindi, rappresenta un segmento formativo molto importante per gli alunni che frequentano i corsi post-obbligo degli Istituti Professionali; infatti esso:

- consente un approccio diretto con aziende e con esperti provenienti dal mondo del lavoro;
- favorisce un "apprendimento sul campo";
- offre l'opportunità di fare esperienze complementari alle normali attività didattiche;
- promuove la crescita della persona attraverso il "Sapere", il "Saper fare" e il "Saper essere".

Pertanto la realizzazione di un percorso pienamente inserito nel contesto territoriale, attraverso un adeguato raccordo con le Aziende del settore Alberghiero, avvicina l'Istituzione Scolastica al mondo del lavoro e arricchisce la formazione curricolare.

Per eventuali approfondimenti in merito ai PCTO si rinvia alla documentazione allegata agli atti della scuola. Altre informazioni sui percorsi seguiti dagli alunni sono contenute nell'ALLEGATO D.

Attività svolte

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Universitario	Seminario orientamento in uscita (1 uscita)	Il salone dello studente, Bari	Parte della classe
Teatro	Spettacolo in lingua francese	Teatro Verdi Brindisi	Parte della classe
Attività varie	Assemblee di Istituto: organizzazione.	IPSEOA "Cataldo Agostinelli" Ceglie M.	Parte della classe
Progetti	"Educazione alla salute ed alla cittadinanza consapevole": incontri-dibattiti sulla celiachia a cura dell'AIC e di preparazione e sensibilizzazione alla donazione di sangue a cura dell'AVIS e del centro emotrasfusionale di Brindisi.	IPSEOA "Cataldo Agostinelli" Ceglie M.	La classe

9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

In base all' O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020, il credito del triennio finale è stato rivisto: potrà valere fino a 60 punti, anziché 40, come prima dell'emergenza.

In particolare saranno attribuiti fino a un massimo di diciotto punti per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

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, C, D.

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

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

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

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

I programmi svolti, le relazioni finali delle singole discipline e tutti gli elaborati saranno depositati agli atti della Segreteria.

CONSIGLIO DI CLASSE V C Enogastronomia settore SER. SALA e VENDITA

DISCIPLINA	DOCENTE	Firma
ITALIANO/STORIA	CARRONE M. LUCIA	
INGLESE	MARANGI ANTONIA	
FRANCESE	FEDELE ANNA MARIA	
MATEMATICA	CONVERTINI VINCENZA C.	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PUNZI DONATELLA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELINI PATRIZIA	
LAB. CUCINA	DE MAGLIE ANTONIO	
LAB. SALA E VENDITA	CAVALLO MARIO	
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	SALERNO LUIGI	
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	
SOSTEGNO	GIOVANE MARIA GRAZIA	

Ceglie Messapica, 27 Maggio 2020

Il Dirigente Scolastico
