



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Cataldo Agostinelli”

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO - I.T.E.S. - I.P.S.I.A. - I.P.S.S.S. - I.P.S.E.O.A.

Via Ovidio - 72013 Ceglie Messapica (BR)

C.F. 90015850747

e-mail BRIS006001@istruzione.it - BRIS006001@pec.istruzione.it

www.istitutoagostinelli.edu.it

☎ Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

A.S. 2019/2020

Classe V A IPSEOA

Articolazione: Servizi di Enogastronomia

Settore Cucina

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa RAFFAELLA MARGIOTTA

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela ALBANESE

Indice

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 3
2. Profilo professionale	Pag. 5
3. Presentazione della Classe e del Consiglio di classe	Pag. 7
4. Storia della classe	Pag. 8
5. Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 9
6. Strategie, metodi, criteri di verifica e valutazione nel periodo di Didattica a Distanza	Pag. 14
7. Tematiche trasversali	Pag. 16
8. Area di professionalizzazione	Pag. 20
9. Criteri per l'attribuzione del credito	Pag. 22
Schede disciplinari	Allegato A
Brani antologici di Lingua e Letteratura Italiana	Allegato B
Riepilogo attività PCTO	Allegato C
Griglia di valutazione ministeriale	Allegato D
Relazione alunni diversamente abili	Allegato E
Relazione alunni BES e DSA	Allegato F

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, 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.
- Creareintonie 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

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 "**Enogastronomia**- settore cucina" il Diplomato è in grado: di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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 VA

Composizione della classe

La classe V A Enogastronomia è composta da 22 alunni di cui 6 femmine e 16 maschi tutti provenienti dalla ex IV A. Nella classe è presente un alunno con DSA certificato, un'alunna per la quale sono stati riconosciuti dei Bisogni Educativi Speciali nel corso del 2020 e un alunno H che segue una programmazione mirante al raggiungimento del livello minimo di competenza seguito dalla docente di sostegno. Gli alunni sono tutti pendolari.

M	F	TOTALE		Alunni H	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	DSA	BES
16	6	22	di cui	1	0	0	1	22	1	1

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni	Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (BR)	0	Grottaglie (TA)	3
Ostuni (BR)	4	San Michele Salentino (BR)	1
Francavilla Fontana (BR)	7	Martina Franca (TA)	7

Iscritti alla VA

Alunni Promossi	Alunni Promossi con debito	Alunni Ripetenti
22	0	0

Consiglio di classe: quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA' 4° E 5°
ITALIANO/STORIA	RENDINA LOREDANA	4+2	SI
INGLESE	LIUZZI KATIA	3	NO
FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA	3	Si

MATEMATICA	CALO' CATERINA	3	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MAZZOTTA ANTONIO	5	SI
ALIMENTAZIONE	RICUPERO LUCREZIA	3	Si
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. CUCINA	BARLETTA IVAN LAMBERTO	4	SI
LABORATOIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETT. SALA	SASSO ACHILLE	2	NO
ED FISICA	FLORE FEDERICA	2	SI
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	1	Si
SOSTEGNO	D'URSO TEODORA	9	SI

4. Storia della classe

La classe **V A, Servizi di enogastronomia settore cucina**, nel corso del triennio ha visto passare la propria composizione da 27 alunni al terzo anno, 23 al quarto e 22 in quinto anno, con un decremento motivato da bocciature dovute a un elevato numero di assenze oltre che dal profitto. Il quinto anno si è evidenziata la scarsa partecipazione di un alunno che alla fine del primo quadrimestre aveva il 45% di assenze. In genere la frequenza degli altri alunni è stata in media abbastanza costante, seppur con alcuni casi di ripetuti ritardi e pochi casi di assenze nel primo periodo che hanno limitato, per alcuni alunni, la piena realizzazione degli obiettivi. Al termine del primo quadrimestre la media del profitto si presentava al di sopra della sufficienza per la maggioranza degli alunni. La classe, pur presentando una certa eterogeneità di stili e metodi di apprendimento, e livelli diversi di autonomia è stata nel corso del triennio generalmente ben disposta alla partecipazione alla didattica in classe, un po' meno nel lavoro domestico: pochi alunni hanno dimostrato scarsa partecipazione, con esiti poco soddisfacenti, una buona parte della classe ha comunque dimostrato impegno e partecipazione, e un gruppo si è distinto presentando esiti brillanti e propositivi. Dal punto di vista didattico dunque la classe ha conseguito nel corso del triennio risultati abbastanza soddisfacenti: il quarto anno si è concluso senza sospensioni del giudizio e il quinto anno si è avviato con una positiva predisposizione della classe. Nel corso del primo quadrimestre si è osservata una situazione problematica che ha portato il Consiglio di Classe a riconoscere un Bisogno Specifico da parte di un'alunna per permetterle un sereno svolgimento dell'attività didattica e dell'Esame di Stato.

Anche la partecipazione studentesca è stata caratterizzata da spirito collaborativo e propositivo, e senso di responsabilità da parte del rappresentante di classe e della rappresentante di Istituto.

La partecipazione alle varie attività proposte dalla scuola e nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro) ridenominati in base alla legge 30/12/2018 n° 145, sono stati più che soddisfacenti (si rimanda all'allegato C). Le diverse attività collaterali organizzate dai docenti e condotte da esperti esterni nel corso di apposite giornate all'interno dell'Istituto sono state seguite con puntualità sia nelle fasi teoriche che pratiche (percorso di approfondimento sulla Celiachia) oltre a tutte le iniziative di Open Day nel periodo di raccolta delle iscrizioni.

Il Consiglio di Classe è stato caratterizzato da una positiva continuità nel corpo docenti, ad eccezione della lingua inglese che nel corso del terzo e quarto anno ha visto alternarsi supplenti per brevi periodi, arrivando solo nel quinto ad avere una docente dall'inizio alla fine dell'anno. Tale situazione ha avuto una ricaduta sul rendimento generale della classe con le conseguenze ben note della mancanza di continuità didattica.

La Didattica a Distanza, dopo una fase iniziale di disorientamento ha confermato l'andamento del periodo precedente. La classe, in linea generale, ha partecipato per la sua maggioranza alle attività di Didattica a Distanza. Un solo alunno, con frequenza molto irregolare dall'inizio dell'anno, non ha partecipato ad alcuna proposta.

Nella valutazione generale della DaD si sono evidenziati alcuni casi di scarsa partecipazione per problemi "tecnici" in quanto alcuni alunni dispongono solo del cellulare, dispositivo che presenta molti limiti nella realizzazione dei compiti e dello studio. In alcuni casi si è resa necessaria anche la sostituzione del cellulare. In questa situazione però si sono distinti quanti hanno lavorato per superare tali limiti e hanno comunque portato a termine le consegne, pochi altri si sono limitati ad esprimere le difficoltà ma non hanno completato le consegne, o hanno preferito usare "scorciatoie" che senza difficoltà abbiamo riconosciuto e valutato di conseguenza.

Tutti i componenti del cdc hanno avuto oltre che un ruolo docente, anche un'importante funzione di collegamento verso la classe, rendendosi disponibili all'ascolto delle difficoltà e adeguando le proposte, ma da una minoranza di alunni hanno ricevuto risposte poco puntuali e talvolta inadeguate.

L'alunno affiancato dalla docente di sostegno ha seguito le attività con il supporto della docente che ha puntualmente adattato le consegne anche alle limitate disponibilità tecnologiche di contatto dell'alunno, consentendo comunque un lavoro costante.

Anche in questa occasione i rappresentanti di classe hanno mantenuto un ruolo di collegamento tra gli alunni, positivo e di sprone per le situazioni più critiche, dimostrando equilibrio e maturità.

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 CUCINA

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. AMM.	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	INGLESE FRANCESE	ITALIANO LAB. CUCINA

studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).		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. AMM. 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	ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECN. AMM. . SCIENZE, MOT. E SPORTIVE
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 ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECN. AMM. LAB.CUCINA 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.	ALIMENTAZIONE	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA SCIENZE, MOT. E SPORTIVE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	INGLESE FRANCESE ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	ITALIANO STORIA SCIENZE, MOT. E SPORTIVE
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di	ALIMENTAZIONE	INGLESE

sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. CUCINA	FRANCESE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA SCIENZE. MOT. E SPORTIVE
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. CUCINA	MATEMATICA
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA
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.	LAB. CUCINA	ALIMENTAZIONE

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 ALIMENTAZIONE 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 ALIMENTAZIONE	ITALIANO

Strategie utilizzate per il conseguimento delle competenze, delle abilità e delle conoscenze

Metodi e strumenti

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 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, video.
☒ Cooperative learning	
☒ Altro: peer education	

Verifica dei risultati

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 curriculari; 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.

La valutazione 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.

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.

Strumenti di valutazione

Partendo dalle singole programmazioni disciplinari, il C.d.C. indica le tipologie di verifica che ha adottato nel corso dell'anno scolastico. Per le prove scritte, comprese quelle strutturate e/o semistrutturate, così come per le prove orali, si è fatto riferimento alle programmazioni disciplinari depositate in segreteria contenenti le griglie di valutazione di ciascuna disciplina.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tec. Amministrat.	Alimentazione	Laboratorio sala	Laboratorioc cina	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									*	*	

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.

6. Strategie, metodi, criteri di verifica e valutazione nel periodo di Didattica a Distanza

La DAD è una forma di apprendimento mediata da strumenti tecnologici che consentono una comunicazione non in presenza, ma che offrono la possibilità per l'alunno e per il docente di interagire sia per lo sviluppo delle attività didattiche, sia per l'erogazione di contenuti, sia, infine, per la valutazione delle competenze acquisite.

Considerata la diversa modalità di erogazione delle lezioni, è stato regolamentato il tempo delle lezioni alternando momenti di pausa a momenti di interazione con gli studenti. È stato inoltre necessario non sovraccaricare gli studenti con un numero di lezioni in live eccessivo per evitare un peso sproporzionato dell'impegno on line, alternando la partecipazione in attività sincrone con la fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo svolgimento di attività di

studio. Infine è stato auspicabile dare spazio anche ad attività laboratoriali che sviluppino le competenze e l'approccio pragmatico alle situazioni proposte.

Strumenti e metodi

In seguito alla chiusura dell'Istituto per l'emergenza sanitaria relativa al Covid-19 la didattica a distanza dell'Istituto è stata implementata attraverso piattaforme che hanno consentito la fruizione di contenuti multimediali in modalità sincrona e asincrona.

Il principale strumento su cui sono state registrate le attività è stato il registro on-line Spaggiari, consultabile a distanza da docenti, studenti e genitori. Su di esso sono state indicate dai docenti tutte le attività svolte, gli appuntamenti per le videolezioni, le consegne da svolgere, i materiali multimediali da consultare on-line, e altro. I docenti hanno comunque utilizzato svariate piattaforme di comunicazione, collaborazione, coaching, per videoconferenze e webmeetings quali: Edmodo, Weschool, webex, Gsuite, Google Moduli, Google classroom. Infine, sono stati anche utilizzati canali di messaggistica istantanea quali Whatsapp e di comunicazione via email. Gli strumenti e le risorse che i docenti hanno fornito agli alunni sono stati: estratti di libri di testo con estensione digitale, presentazioni, in formato ppt o altro formato, prodotte dai docenti; video lezioni dei docenti ovvero prodotte da altri; registrazioni audio; registrazioni youtube; lezioni live sulle piattaforme digitali; grafici; tabelle; mappe concettuali; schemi; estratti in formato cartaceo; foto. Ogni docente ha utilizzato alcuni degli strumenti indicati per creare, condividere, verificare e valutare percorsi di apprendimento riferiti alla specifica classe e alla propria specifica disciplina. Ogni docente ha garantito un feedback delle attività svolte dagli studenti, a garanzia di un'attenta osservazione del percorso formativo di ogni allievo. Ogni studente ha partecipato alle attività presentate negli ambienti di lavoro.

I docenti di sostegno hanno curato i rapporti con le famiglie e monitorato la progressione dei lavori svolti considerando il PEI come riferimento entro il quale progettare e riprogrammare le attività. Hanno inoltre verificato che ciascun alunno sia stato in possesso della strumentazione tecnologica necessaria (hardware e software).

Per gli alunni DSA/BES la didattica a distanza ha previsto l'utilizzo di strumenti compensativi e dispensativi, individuati nel PDP dei singoli alunni. Per gli alunni con BES non certificati, che si siano trovati in difficoltà linguistica e/o socio economica, è stata prevista la possibilità, in caso di necessità da parte dello studente di strumentazione tecnologica, di assegnare, in comodato d'uso, eventuali dispositivi.

Criteri di verifica e di valutazione DaD

Il C.d.C., alla luce delle indicazioni approvate nel verbale n° 4 del Consiglio di Classe del 27 aprile 2020 ha concordato che la valutazione degli alunni in Didattica a Distanza tenga necessariamente in considerazione gli aspetti di seguito elencati:

PARTECIPAZIONE

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 della 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.

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 ed adeguata all'ambiente di apprendimento virtuale.
- Nelle videolezioni: essere puntuali, silenziare il microfono, usare le chat per comunicare, attendere il proprio turno per intervenire.

Per la valutazione finale si farà riferimento a quanto indicato nella circolare interna 281 del 20 maggio 2020.

7. Tematiche trasversali

Il Consiglio di Classe, nell'ambito delle tematiche trasversali per l'acquisizione delle competenze ha sviluppato i seguenti nodi tematici riassunti nella seguente tabella:

Nodi tematici	Discipline	Contenuti
1) Famiglia e società	Italiano	G. Verga: da "I Malavoglia" La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni; da "Vita nei campi" La lupa G. D'Annunzio: da "Il piacere" L'attesa dell'amante G. Pascoli: da "Myricae" X Agosto, da "I poemetti" Italy; Pascoli e le sorelle: un rapporto tormentato. L. Pirandello: da "Il fu Mattia Pascal" la nascita di Adriano Meis; da "Uno, nessuno, centomila" Un piccolo difetto. I. Svevo: da "La coscienza di Zeno" Lo schiaffo del padre. G. Ungaretti: da "Sentimento del tempo" La madre.
	Storia	La società di massa La grande depressione di fine secolo e le conseguenze economiche e sociali. La famiglia nel periodo fascista

	Scienza e cultura dell' alimentazione	ALIMENTAZIONE NELLE VARIE FASCE D'ETÀ: Dieta in gravidanza e allattamento Dieta nell'infanzia e nell'accrescimento Dieta nello sportivo Dieta nell'anziano GLI STILI ALIMENTARI E L'EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI: Gli stili alimentari (dieta vegetariana, vegana, macrobiotica, nordica) L'impatto ambientale degli alimenti e la qualità etica dei prodotti alimentari I nuovi prodotti alimentari
	Lab. Enogastronomia	La gestione degli acquisti
	Inglese	The Eat well Plate The Mediterranean Diet Eating disorders Traditional food all around the world: ingredients and methods
	Francese	Les repas en France Le menu à la française Les menus pour les enfants Les menus religieux
	Matematica	STUDIO DI UNA FUNZIONE Dominio ed estremi del dominio. Simmetria rispetto all'asse Y e rispetto all'origine O. Intersezioni con gli assi cartesiani. Intervalli di positività e negatività.. Ricerca di eventuali asintoti. La derivata prima e il suo dominio. Intervalli di monotonia. Massimi e minimi, relativi e assoluti. Concavità. Grafico probabile. Riconoscere il grafico di una funzione e saperlo interpretare. Problema di crescita della popolazione mondiale. Lettura e interpretazione di grafici attinenti.
2) Salute e malattia	Italiano	G. Verga: da "Vita nei campi" La lupa. G. D'Annunzio: da "il Piacere" L'attesa dell'amante. G. Pascoli: da "Il fanciullino" Lo sguardo del fanciullino. L. Pirandello. Da "Il fu Mattia Pascal" La nascita di Adriano Meis; Da "Uno, nessuno, centomila" Un paradossale lieto fine. I. Svevo: da "La coscienza di Zeno" La salute di Augusta. P. Levi: da "I sommersi e i salvati" La vergogna dei sopravvissuti
	Storia	Nazismo Fascismo Olocausto La malattia economica: la crisi del 29 La guerra fredda

	Scienza e cultura dell' alimentazione	DIETOTERAPIA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: Il sovrappeso e l'obesità. MCV (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione, diabete, sindrome metabolica) Tumori e alimentazione Reazioni avverse agli alimenti (allergie e intolleranze) I D.C.A. (Anoressia e Bulimia) CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE: Contaminanti chimico- fisici e biologici. I microrganismi e le malattie correlate (infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari) Sicurezza alimentare e HACCP
	Lab. Enogastronomia	La salute in cucina piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari Sicurezza e tutela della salute.
	Inglese	HACCP principles Food transmitted infections and food poisoning Food contamination Physical methods Chemical methods Physico-chemical and Biological methods Intolerances and Allergies
	Francese	Le PNNS Plan National Nutrition et santé L'étiquetage nutritionnel Les centenaires de Acciaroli Le régime méditerranéen Alimentation et santé Allergies et intolérances La contamination des aliments
	Matematica	STUDIO DI UNA FUNZIONE Dominio ed estremi del dominio. Simmetria rispetto all'asse Y e rispetto all'origine O. Intersezioni con gli assi cartesiani. Intervalli di positività e negatività.. Ricerca di eventuali asintoti. La derivata prima e il suo dominio. Intervalli di monotonia. Massimi e minimi, relativi e assoluti. Concavità. Grafico probabile. Riconoscere il grafico di una funzione e saperlo interpretare. Problema di concentrazione di un farmaco nel sangue. Problema di inquinamento delle acque. Problema di crescita di una popolazione batterica. Problema di diffusione virale (Emergenza Covid-19). Lettura e interpretazione di grafici attinenti.

3) Tradizione e innovazione	Italiano	G. Verga: da "I Malavoglia" La famiglia Toscano e la partenza di Ntoni; L'Ideale dell'ostrica nella prefazione ai Malavoglia. F. T. Marinetti: Il primo manifesto futurista, Il manifesto tecnico del Futurismo Zang tumb tumb G. Ungaretti: da "Il porto sepolto" Soldati. G. Pascoli: da "Myricae" Novembre L. Pirandello: da "L'Umoreismo" una vecchia signora imbellettata.
	Storia	La seconda rivoluzione industriale La prima guerra mondiale Il fascismo Gli anni '20 L'Italia repubblicana
	Scienza e cultura dell'alimentazione	NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI: I "nuovi alimenti" Gli integratori alimentari Additivi e coadiuvanti tecnologici LA QUALITÀ TOTALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LE FRODI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Dieta Mediterranea e piramide alimentare.
	Lab. Enogastronomia	Tipologie di produzione e innovazione in cucina
	Inglese	Organic Food and Genetically Modified Organism (GMOs) Macrobiotics and vegetarianism Alternative diets How about some Organic food Slow food The benefits of local food
	Francese	De la table à la tablette, l'évolution des menus à table. Le CV en ligne Le brunch
	Matematica	STUDIO DI UNA FUNZIONE Dominio ed estremi del dominio. Simmetria rispetto all'asse Y e rispetto all'origine O. Intersezioni con gli assi cartesiani. Intervalli di positività e negatività.. Ricerca di eventuali asintoti. La derivata prima e il suo dominio. Intervalli di monotonia. Massimi e minimi, relativi e assoluti. Concavità. Grafico probabile. Riconoscere il grafico di una funzione e saperlo interpretare. Problema di crescita di una popolazione batterica. Problema di aumento prezzi di prodotti alimentari. Lettura e interpretazione di grafici attinenti.

Il Consiglio di Classe, inoltre, nell'ambito dei percorsi pluridisciplinari di **Cittadinanza e Costituzione** ha sviluppato le seguenti tematiche trasversali:

Cittadinanza e Costituzione	Contenuti
1) Principi fondamentali della Costituzione	Art. 3 – 37 – 51 Ius sanguinis, Ius soli, . I dodici principi della Costituzione Italiana La Dichiarazione dei diritti dell'uomo. Unione Europea e Parlamento Europeo. Differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione Italiana, i primi 12 articoli della Costituzione, Articoli 32 e 34 Le pr�sidentialisme � la française et le système italien
2) Agenda 2030 (alcuni goal)	Goal 5: Parit� di genere Goal 6: Acqua pulita e servizi igienico- sanitari Goal 10: Ridurre le disuguaglianze (cenni) Goal 13: Lotta contro il cambiamento climatico Goal 17: Partnership per gli obiettivi (cenni) goal 14-15. Food security e food safety: sicurezza alimentare Agenda 2030 caratteri generali, Goal 11-12-13 Goal 11: CITTA' E COMUNITA' SOSTENIBILI Problema di crescita della popolazione mondiale. Lettura e interpretazione di grafici attinenti. Goal 15: LAVITA SULLA TERRA Problema di estinzione di una specie. Lettura e interpretazione di grafici attinenti. Goals 2 e 12 dell'Agenda 2030. Les 17 objectifs dans l'Agenda 2030
3) Riciclo e sostenibilit�	Goal 11: Citt� e comuni sostenibili Goal 13: Lotta contro il cambiamento climatico Lettura e interpretazione di grafici attinenti. Raccolta differenziata, economia sostenibile L'impatto ambientale degli alimenti e la sua misurazione La doppia piramide alimentare La qualit� etica dei prodotti alimentari Lo spreco alimentare, il riutilizzo del cibo, la raccolta differenziata), L'agriculture Biologique et les produits locaux

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 curriculare i PCTO concorrono a costituire tempo-scuola a tutti gli effetti.

Data l'unitariet  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 maturit . 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'opportunit  di fare esperienze complementari alle normali attivit  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 curriculare.

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 C.

Attività svolte

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Universitario	- Seminario orientamento in uscita	Università di Bari Salone FIERA	La classe
Visite guidate e Viaggi d'Istruzione	- Fiera di settore - Il vittoriale - Verona	RIVA DEL GARDA	La classe
Il Treno della Memoria	- Progetto dal 17/01 al 25/01	Rep. Ceca Polonia	1 alunno
Teatro	- Teatro in lingua francese	Teatro Impero Brindisi	Oltre la metà della classe
Progetti	- Progetto salute: "Educazione alla Salute e Cittadinanza Consapevole" - Incontri dibattiti sulla celiachia a cura dell'AIC - Preparazione e sensibilizzazione alla donazione del sangue a cura di AVIS e del centro emotrasfusionale di Brindisi.	IPSEOA "Cataldo Agostinelli Ceglie M	La classe
Concorsi	- FIB Junior Cup – 1° posto	IPSEOA "Consoli- Pinto" Castellana Grotte	1 alunna
Attività varie	- Organizzazione assemblee di Istituto.	IPSEOA "Cataldo Agostinelli Ceglie	La classe

A causa dell'Emergenza Covid-19 la classe non ha completato le prove INVALSI

9. Criteri per l'attribuzione del credito

I punteggi sono attribuiti sulla base dell'Allegato A all'O. M. 10 /2020 secondo le tabelle A B C D in esso contenute che riportano la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo come previsto dall'O.M. di cui sopra la conversione del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

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

Per i crediti formativi si rimanda a quanto rappresentato nella circolare interna n. 165 del 21/01/2020, avente per oggetto "Modalità di valutazione e scrutini".

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

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO/STORIA	RENDINA LOREDANA
INGLESE	LIUZZI ANNA KATIA
FRANCESE	MARGIOTTA RAFFAELLA
MATEMATICA	CALO' CATERINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RICUPERO LUCREZIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MAZZOTTA ANTONIO
LAB. ENOGASTRONOMIA	BARLETTA IVAN LAMBERTO
LAB. SALA	SASSO ACHILLE
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	FLORE FEDERICA
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA
SOSTEGNO	D'URSO TEODORA

Ceglie Messapica, 27 Maggio 2020

Il Dirigente Scolastico
