



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Stato 2021/22

Classe 5 sez A

INDIRIZZO: Sala e vendita

Il Consiglio di Classe

ACQUARO	Vito Marino	Matematica
ALGIERI	Giuseppina	DTAR
BELLINI	Michelangelo	Lab. di enogastronomia
BORRELLI	Anna Maria	Lingua Inglese
CAMPANELLA	Santa	Scienze Motorie
CASCARANO	Maria Angela	Sostegno
D'AMBROSIO	Massimiliano	Religione
DI SANTO	Maria Teresa	Scienza e cultura dell'alimentazione
FAZIO	Maria Grazia	II Lingua straniera Francese
LOMBARDI	Michele	Ed. Civica
PISCICELLI	Micaela	II Lingua straniera: Spagnolo
RICCIARDI	Gabriella	II Lingua straniera: Tedesco
SACCO	Alberto	Lab. di sala e vendita
SIGNORILE	Concetta	Italiano e storia

Coordinatore
Prof. Vito Marino Acquaro

Dirigente Scolastico
Prof. Francesco Scaramuzzi

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag 5
PROFILO INDIRIZZO	Pag 7
PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE SERVIZI	Pag 9
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag 11
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag 12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag 23
PERCORSI INTERDISCIPLINARI - PROVE DI ESAME	Pag 26
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO	Pag 28
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag 31
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag 34
SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E PROVA ORALE	Pag 48
APPENDICE : GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE	Pag. 61

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Le origini del nostro istituto risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a. s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. È del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro successo formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno.

Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca- emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma, in vigore a partire dall'a. s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto *Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria*, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Da questo anno scolastico abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto, gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- ✓ Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- ✓ Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- ✓ Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria

(percorso a conclusione)

- ✓ Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- ✓ Il Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria
- ✓ Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- ✓ Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- ✓ Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale), l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di animazione, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori.” In questo passaggio dall’Integrazione all’Inclusione consisterà, a nostro avviso, l’opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un’educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L’atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all’Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.”*

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **Quinta** della sezione **A** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Sala e vendita"** (sede **Casamassima**) è composta da 20 alunni (n. 11 femmine e n. 9 maschi) in cui sono confluiti n. 14 alunni della classe 4A Sala e n. 6 della 4A SA (quota parte della Frazionata) dello scorso anno scolastico.

Si rileva che uno studente non ha mai frequentato, altri due, invece, hanno partecipato alle lezioni soltanto i primi due mesi dell'anno scolastico e non hanno più frequentato.

Il bacino di utenza è Casamassima, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Valenzano, Noicattaro e Triggiano. Non ci sono ripetenti.

La classe è articolata per lo studio della seconda lingua straniera: 10 studenti frequentano il corso di lingua francese, 8 studenti di lingua spagnola e 2 studenti di lingua tedesca.

All'interno del gruppo classe sono presenti n. 2 alunni DVA per i quali è stato predisposto il PEI con programmazione paritaria e n. 2 alunni con DSA per i quali il Consiglio di classe ha redatto il Piano Didattico Personalizzato per individuare, ai sensi della Legge 170/2010, gli strumenti compensativi, le misure dispensative, le strategie e le metodologie d'intervento e, infine, le modalità di verifica e di valutazione previsti dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati),

Per lo svolgimento degli Esami di Stato il Consiglio di classe ritiene che venga garantita, come da normativa per i discenti BES, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per gli alunni di utilizzare durante la prova orale mappe concettuali e/o una presentazione in Power-point.

L'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali: la scuola rappresenta per alcuni di loro l'unica agenzia educativa di riferimento e, a tal proposito, alcuni studenti hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso formativo partecipando negli anni a diverse iniziative proposte dalla scuola.

Per le discipline dell'area professionalizzante gli alunni hanno conseguito nel corso del triennio buoni risultati di apprendimento, in cui le abilità acquisite hanno avuto la possibilità di un concreto riscontro in occasione di servizi, collaborazioni e attività di PCTO. Molti ragazzi, infatti, sono stati apprezzati per l'affidabilità e la correttezza nello svolgimento delle proprie mansioni. L'emergenza sanitaria non ha consentito, nei due anni di restrizioni, l'attuazione di percorsi di alternanza scuola-lavoro presso imprese del settore ristorativo.

Nelle discipline dell'area comune, gli alunni hanno sempre mostrato interesse per il lavoro svolto in classe e per le iniziative promosse dall' istituto ma, ad alcuni di loro, è a volte mancato un serio approfondimento a casa e taluni hanno partecipato silenziosamente e senza slanci al dialogo educativo. Pertanto, la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati nel tempo.

In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe così come segue:

- un circoscritto numero caratterizzato da lacune pregresse e/o con limiti

derivanti da una preparazione di base frammentaria, da una partecipazione superficiale e discontinua, da uno studio piuttosto mnemonico, ha conseguito risultati accettabili, evidenziando però ancora profonde difficoltà nell'organizzazione del lavoro e nella capacità di operare autonomamente collegamenti tra discipline;

- un congruo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva;

- un ristretto numero di alunni, molto motivato, riesce ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. In questo gruppo emerge un ristretto numero di studenti che, per il loro impegno sempre serio e puntuale, ha raggiunto, fin dall'inizio del percorso scolastico, risultati di ottimo livello.

La frequenza è risultata abbastanza regolare; fa eccezione un ristretto numero di alunni.

Difficoltà di apprendimento ed applicazione, scarsa motivazione ad acquisire conoscenze, limitati tempi di attenzione e concentrazione caratterizzano un gruppo di allievi, che mostrano anche sul piano del comportamento maggiori difficoltà di autocontrollo, specie nei momenti di inizio, termine e passaggio tra le lezioni o durante la ricreazione.

La classe, moderatamente vivace, a tratti dimostra una scarsa scolarizzazione, specie da un punto di vista disciplinare, nonostante ciò può però affermarsi che la partecipazione durante il lavoro risulta piuttosto attiva ed interessata, con un buon livello di collaborazione, riscontrabile in un sostanzioso gruppo di discenti.

Nel complesso il costante dialogo con gli alunni, collettivo ed individuale, e l'utilizzo sistematico della "comunicazione educativa" hanno creato all'interno della classe, fin dall'inizio, un clima relazionale sostanzialmente positivo.

Nel contesto-classe risultano integrati i discenti con diversabilità certificata.

PROFILO DELLA CLASSE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- 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; 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL *SETTORE SERVIZI*

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

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.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", 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. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- 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.

QUADRO ORARIO Articolazione SALA VENDITA E BAR

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	66	66	66	66	66
Inglese	99	99	99	99	99
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e economia	66	66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “SALA VENDITA E BAR”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina				66**	66**
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico- pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

ATTIVITA' DEL C. D. C.

Per le quinte classi sono stati individuati gli argomenti di Macroaree che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline: **“Slow food”, “Le strade del vino”, “Il rischio e la salute”, “Marketing e comunicazione” e “Sostenibilità alimentare”** le cui competenze interdisciplinari saranno:

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali
2. Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
3. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
5. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
6. 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.
7. 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.
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
9. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.
12. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
13. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

14. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
15. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
16. Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

In linea con le direttive ministeriali viene individuato **un percorso pluridisciplinare di integrazione tra gli Assi Culturali, afferente al curriculum di Educazione Civica**, che sarà sviluppato nel corso dell'anno.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Denominazione	“Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo” Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curricolo di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.	
Consegna al termine del percorso	Ogni docente verificherà l’acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa. Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull’argomento di maggiore interesse per l’alunno (ad esempio realizzazione di una brochure, di un power point, di un video, ecc).	
Destinatari	Alunni della 5 A Sala di Casamassima	
Bisogni	Educativi e formativi	
Tempi	Pentamestre-35 ore totali	
Competenze di Educazione Civica <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ➤ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. ➤ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. ➤ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario 	Asse	Discipline coinvolte
	Asse dei linguaggi: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali. ➤ Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. ➤ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento. ➤ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ➤ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. ➤ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. ➤ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire nei diversi ambiti e 	Italiano Lingue straniere Sc. Motorie

<p>attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>➤ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>contesti di studio e di lavoro.</p>	
	<p>Asse storico-sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. ➤ 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. ➤ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ➤ Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali. ➤ 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 le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. ➤ Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali. 	<p>Storia</p> <p>Religione</p> <p>Dtar</p>
	<p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 matematici e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. 	<p>Matematica</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	
	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse. ➤ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ➤ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. ➤ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ➤ 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 ➤ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ➤ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. ➤ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p>
<p>Competenze chiave di cittadinanza</p>	<p>Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri 	

	<p>doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali ➤ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. ➤ Partecipare al dibattito culturale. ➤Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. ➤ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. 	
Piano di lavoro	EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)	DISCIPLINE COINVOLTE
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite.	Italiano
	La nascita dell'Unione europea.	Storia
	Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. La formazione delle leggi.	Diritto e Tecnica Amministrativa
	La dichiarazione universale dei diritti umani. La funzione dell'Unesco.	Scienze motorie
	La tutela del paesaggio.	Scienza e cultura dell'alimentazione
	La valorizzazione dei beni immateriali Unesco. La tutela del paesaggio.	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala
	La tutela del paesaggio.	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite: THE UNITED NATIONS	Inglese
	La nascita dell'Unione europea	Francese, Spagnolo, Tedesco
	La tutela del paesaggio: Il ciclo dell'acqua	Matematica
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.	Religione
FASE 1	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte

FASE 2	Osservazione guidata sul campo	Tutte
FASE 3	Raccolta di documentazione	Tutte
FASE 4	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
FASE 5	Rielaborazione e produzione	Tutte
Metodologia	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
Valutazione	<p>La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza) ✓ Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale 	

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUINTO ANNO

UDA: Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale /

Cittadini del mondo

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
<p>COSTITUZIONE</p> <p>Istituzioni dello Stato Italiano</p> <p>Statuti Regionali</p> <p>Unione Europea</p> <p>Gli organismi internazionali</p>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p>	<p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia- società-Stato.</p> <p>Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati.</p> <p>Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza.</p>	<p>Il Parlamento</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>Il Governo</p> <p>Magistratura e garanzie costituzionali</p> <p>Pubblica amministrazione e organi locali</p> <p>I sistemi elettorali</p> <p>La legge elettorale</p> <p>La formazione delle leggi</p> <p>La nascita dell'Unione Europea</p> <p>Istituzioni e norme dell'Unione europea</p> <p>La formazione delle norme comunitarie</p> <p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite</p> <p>La dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p>	<p>IPSEOA</p> <p>Italiano 6</p> <p>Storia 3</p> <p>Diritto 6</p> <p>Scienze aliment. 3</p> <p>Lab. Sala 4</p> <p>Lab. Cucina 2</p> <p>Matematica 3</p> <p>Sc. Motorie 4</p> <p>Religione 2</p> <p>Lingua Inglese 1</p> <p>Altre lingue straniere 1</p> <p>Compresenza Diritto 20 ore</p>

<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	<p>Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>La funzione dell'Unesco</p> <p>La valorizzazione dei beni immateriali Unesco</p> <p>La tutela del paesaggio</p> <p>Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito</p>	
<p>CITTADINANZA</p> <p>Partecipazione a temi di pubblico dibattito</p> <p>ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE</p>	<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili</p>	<p>La web democracy</p> <p>L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini</p> <p>Lo smart working</p> <p>L'identità digitale</p> <p>Le piattaforme digitali della PA</p>	

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente elaborerà il proprio Piano di lavoro annuale nel quale verranno indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune sarà comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti orienteranno inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale, nonché la cosiddetta D. D. I. e si darà spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata; - *problem solving*

- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Il piano di lavoro annuale può prevedere, qualora fosse necessario, adattamenti e rimodulazioni, causa emergenze, ricorrere alla didattica integrativa e/o a distanza. Sarà utilizzata la piattaforma *Google Classroom* per gestire le lezioni sincrone e asincrone, nonché altre risorse digitali gratuite. Saranno previste verifiche online che all'interrogazione tradizionale alterneranno test strutturati e semi-strutturati, testi di vario tipo realizzati secondo la modalità "compito" della piattaforma e prodotti multimediali realizzati dagli studenti attraverso l'utilizzo di open source di carattere didattico.

ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE

In merito alle attività integrative, manifestazioni culturali, partecipazioni a concorsi relativi alla comunicazione pubblicitaria, mostre e visite guidate, il consiglio di classe, ritenendo sempre e comunque valide tali attività, si riserva per il futuro di valutare l'opportunità di favorire qualsiasi iniziativa che possa facilitare e/o arricchire il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali sarà possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti adotteranno le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- ✓ informeranno con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali risulteranno carenti;
- ✓ opereranno una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA

Gli insegnanti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana.

Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzarne, ove possibile, due per il trimestre e due per il pentamestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, saranno una verifica per il trimestre e due verifiche per il pentamestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in

questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti saranno valutate: le competenze progettuali, di problem solving di realizzazione di materiale didattico e relazionali.

Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica tranne previo accordo con gli alunni.

CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ—CAPACITÀ

Il giudizio globale su ciascun alunno sarà ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, e sarà dato da una valutazione formativa e sommativa che si baserà sulla rubrica di valutazione condivisa e riportata sul sito.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri approvati dal Collegio Docenti.

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inserimento degli allievi in difficoltà a scuola e nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

Interventi per gli allievi diversamente abili

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;
- Presenza del GLH operativo sul singolo allievo (GLHO) e del GLHI sostituito dal GLI (D.L.gs 66/2017) composto dai rappresentanti degli insegnanti di sostegno e curricolari ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL;
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione);
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni diversamente abili al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuno studente, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola nel corso del quinquennio hanno promosso negli alunni lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere, nel corso dell'attività didattica, e sommativa, a conclusione di ogni percorso didattico.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...

- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni, ecc.

L'attribuzione del voto nella prima parte dell'anno è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

I materiali relativi alle Griglie di valutazione delle prove scritte e orali e alla valutazione delle Competenze sono presenti sul sito dell'Istituto.

L'O.M. 65 del 14 marzo 2022 all'art. 11 definisce l'attribuzione del credito per il corrente anno scolastico in corrispondenza di "Fasce di credito V ANNO" rilevabile dalla tabella in quarantesimi dell'Allegato A di cui all'art. 15 co. 2 del D. Lgs 62/2017, sotto riportata:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Il punteggio ottenuto sarà convertito da quarantesimi a cinquantesimi secondo la seguente *Tabella 1: Conversione del credito complessivo* indicata nell'Allegato C dell'O.M. 65

Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo	
Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41

34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Il Collegio dei Docenti in data 10/09/20 ha deciso di:

- di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di:
almeno due dei seguenti criteri:
 - a) frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni
 - b) unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati:
 - voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);
 - media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;
 - partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
 - valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di PCTO

- l'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

La valutazione dei candidati con disabilità, DSA e con altri bisogni educativi speciali

La valutazione è una questione molto delicata per tutti gli studenti, a maggior ragione per quelli con disabilità. Occorre, quindi, creare le condizioni perché essa potenzi e non limiti i loro percorsi di studio.

L'oggetto della valutazione degli alunni certificati in base alla L. 104/92 , deve essere tutto il processo di apprendimento.

Si deve considerare il profitto, ma anche e soprattutto:

- il comportamento;
- la disponibilità nei confronti dell'esperienza scolastica (partecipazione, impegno, responsabilità, ecc.);
- i progressi maturati rispetto ai livelli di partenza.

In ogni caso tutte le modalità di valutazione saranno concordate tra i docenti di sostegno e i docenti delle singole materie.

In merito alla valutazione degli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento ai sensi della L. 170/2010, è necessario mantenere attive le misure compensative e dispensative previste dal Piano Didattico Personalizzato di ciascuno studente. e riportati nell'allegato riservato.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI - PROVE D'ESAME

L'art. 17 dell'O.M. 65 del 14.03.2022 definisce le prove da sostenere durante l'EdS con la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente, vale a dire:

- una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, all'art. 19 del predetto O.M., da elaborare nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019 n. 1095;
- da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3 (predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo;
- un colloquio disciplinato dall'art. 22 in cui la commissione proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale. La scelta di questi spunti deve quindi, in coerenza con il documento:

- favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline;
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica
- di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

In considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell'Esame di Stato, per consentire agli studenti di cogliere l'intima connessione dei saperi e di elaborare percorsi didattici trasversali, il Consiglio di classe ha individuato e proposto alla classe i seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

1. **Slow food**
2. **Le strade del vino**
3. **Il rischio e la sicurezza**
4. **Marketing e comunicazione**
5. **Sostenibilità alimentare**

Le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari.

Il CdC con verbale n. 5 del 23.03.2022 ha stabilito che la sottocommissione per la classe 5A "Sala e vendita sarà costituita dai docenti titolari delle seguenti discipline:

DISCIPLINA
Italiano - Storia (Prima prova scritta)
Lingua Inglese
Laboratorio di Enogastronomia
Matematica
Laboratorio di Sala e vendita
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Seconda prova scritta)

Per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo quindici punti per la prima prova scritta, dieci punti per la seconda prova scritta e venticinque punti per il colloquio.

In ottemperanza all'art. 25 dell'O.M. 65 del 14.03.2022, per lo svolgimento degli Esami di Stato il Consiglio di classe ritiene che venga garantita, come da normativa per i discenti BES, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per gli alunni di utilizzare durante la prova orale mappe concettuali e/o una presentazione in Powerpoint.

Il CdC propone di seguire le seguenti GRIGLIE DI VALUTAZIONE attribuibili alle varie prove di esame, di seguito riportate in APPENDICE, vale a dire:

- Griglia di valutazione prima prova (ITALIANO) secondo le tipologie A, B, C già convertite in quindicesimi;
- Griglia di valutazione seconda prova (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE) e relativa tabella 3 di conversione riportata nell'allegato C dell'O.M. 65 del 14.03.2022;
- Griglia di valutazione del colloquio.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

Titolo del percorso: “Il Majorana al lavoro”

Il progetto PCTO “Il Majorana al lavoro” realizzato nel triennio 2019 -2022, rientra nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento, ex Alternanza Scuola Lavoro (L.107/2015). Il percorso di Alternanza Scuola lavoro che si è sviluppato nel triennio conclusivo, a causa dell’emergenza sanitaria Covid-19 non ha permesso agli alunni di svolgere tirocinio presso le aziende di settore.

Il progetto intende integrare il sistema dell’istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra diversi ambiti. La collaborazione tra aziende e scuole permette un inserimento graduale degli alunni nel mondo del lavoro.

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

L’intervento formativo si è posto l’obiettivo di rispondere alle esigenze di un mercato del lavoro in continua evoluzione e che vede l’azienda come modello di scambio di finalità di obiettivi e dei risultati formativi.

Il progetto si è prefisso una serie di valenze formative:

- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare
- Avvicinare l’alunno al mondo del lavoro attraverso l’inserimento in un contesto lavorativo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi
- Acquisire competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro
- Rendere consapevole l’alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze della realtà scolastica e realtà operativa.

OBIETTIVI SPECIFICI

A conclusione del triennio gli alunni hanno raggiunto quelle competenze attinenti lo specifico settore di indirizzo enogastronomia settore cucina:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù
- Conoscere la ricetta dei piatti presenti in un menù, indicando i prodotti, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali
- Realizzare con professionalità i ruoli previsti all’interno di una brigata di cucina e i vari tipi di servizi
- Sapersi collocare all’interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore
- Sviluppare capacità di organizzazione nelle varie fasi di lavoro

- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico sanitario

Gli alunni non sono riusciti ad avere delle esperienze di alternanza scuola-lavoro presso aziende alberghiere e ristorative. L' impossibilità di svolgere attività di stage in azienda è stata causata dall'emergenza sanitaria Covid-19

Le attività svolte nel triennio sono state le seguenti:

Titolo progetto	Anno scolastico	Partecipazione
Corso sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore) Corso HACCP(8 ore)	2020-2021	Tutta la classe*
Progetto WEB MARKETING (15 ore)	2020-2021	Tutta la classe*
Progetto ETJCA ORIENTA (10 Ore)	2021-2022	Tutta la classe*

WEB MARKETING

Tematiche Modulo

- Metodo personas/generazioni (come identificare il cliente tipo);
- introduzione su come scrivere contenuti efficaci (il caso pugliainesclusiva.it)
- Come identificare le keywords con google trends
- Esempi di casi reali di strutture presenti sul web (identificazioni degli strumenti da loro utilizzati)
- Come nasce una buona idea- Ipotesi di apertura di un ristorante o di un b&b
- Come individuare i bisogni del potenziale cliente della nostra struttura
- Come creare il relativo Buyer Personas
- Individuazione dei primi servizi della struttura rispetto al pubblico individuato
- Caso studio: B&B di Bali e relativa attività di Marketing turistico
- Cos'e' il marketing
- Come si applica il marketing nei ristoranti
- Tecniche di marketing nel ristorante
- Tecniche di persuasione
- Testimonial che hanno fatto la differenza nel marketing
- Analisi swot
- Business model canvas
- Value proposition

- Customer journey/experience
- Brand identity
- Prisma brand identity
- i 12 archetipi per dare carattere al brand
- Caso studio il modello nespresso
- I brand più famosi e loro significato

ETJCA ORIENTA

Dall'esperienza di Etjca S.p.A., una delle prime 10 agenzie per il lavoro in Italia, e delle sue Divisioni Specializzate in Formazione ed in Politiche Attive del Lavoro, nasce un percorso finalizzato a preparare gli studenti all'ingresso nel mercato del lavoro. ETJCAORIENTA è un progetto di Orientamento al lavoro pensato per gli studenti che frequentano l'ultimo anno di scuola secondaria di II grado. Il percorso formativo, di complessive 10 ore, può essere svolto sia in presenza che in modalità FAD, in base alle esigenze dell'Istituto Scolastico.

Articolazione del percorso

- Modulo 1 ORIENTAMENTO AL LAVORO 4 ore
- Modulo 2 ORIENTAMENTO AL LAVORO 4 ore
- Modulo 3 DIRITTI E DOVERI 2 ore

Tematiche Modulo

- Presentazione del percorso;
- Analisi e redazione C.V.;
- Canali di ricerca attiva del lavoro;
- Il Video CV. Modulo
- Esercitazione sulla presentazione di sé;
- Come sostenere efficacemente il colloquio di lavoro;
- Simulazione di un colloquio di lavoro.
- Diritti e doveri dei lavoratori;
- Gli obblighi del datore di lavoro;
- I contratti collettivi nazionali

Orientamento al Lavoro : 2 ore

Corsi di formazione sulla Ricerca Attiva del Lavoro rivolti agli studenti frequentanti le classi V degli indirizzi professionali, con l'intervento dello chef stellato Davide Oldani.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

Orientamento in uscita presso dipartimenti universitari in modalità on-line	Partecipazione ad incontri per la scelta tra un variegato panorama di corsi di laurea e indirizzi didattici	Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post-diploma
Sagra della zampina Sammichele di Bari 2019/2020 Parte della classe	Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio	Migliorare le proprie conoscenze sul vino ed i suoi accostamenti
Fiera del Levante Bari 2019/2020 Parte della classe	Servizio durante gli show cooking	Esperire le proprie competenze professionali
Palafiorio finale Coppa Italia basket serie A 1 campionato studenteschi di pallavolo 2019/2020 Parte della classe	Servizio buffet	Esperire le proprie competenze professionali

Partecipazione all'evento "Dolce Puglia" 2019/2020 Parte della classe	Partecipazione all'evento	Migliorare le proprie conoscenze sul vino ad i suoi accostamenti
Incontro AMIRA 2020/2021 Parte della classe	Partecipazione al convegno "Accoglienza del cliente-La gestione dei reclami"	Migliorare le proprie conoscenze professionali
Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. "Rosa Luxemburg" 2021/2022 Parte della classe	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.
Progetto " A tavola con l'Europa " 2021/2022 Parte della classe	Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche.	Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto. 31

<p>“Un Medico in Cucina”</p> <p>TIPICAPUGLIA</p> <p>2021/2022</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Ristoceutica/Nutraceutica</p> <p>Supporto alla preparazione di piatti con prodotti tipici del territorio.</p>	<p>Promuovere il cibo salutistico e sostenibile.</p> <p>L'alimentazione come cura della propria salute.</p>
<p>Progetto “A lezione con Davide Oldani”</p> <p>Web in air</p> <p>2021/2022</p> <p>Tutta la classe</p>	<p>Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina sostenibile</p>	<p>Sostenibilità nella ristorazione utilizzando filiere ecosostenibili ed evitare lo spreco</p>

STUDENTI	A. S. 2019/20										A. S. 2020/21					A. S. 2021/22				
	a.s. 2019/20	C. Sicurezza	HACCP	Eventi presso Ist. Majorana	Eventi c/o Enti privati, pubblici e terzo settore (Associazioni di volontariato e/o Cooperative di servizi)	Altro	TOT. AL 30.06.20	a.s. 2020/21	Web Marketing	ore curricolari	C. Sicurezza	HACCP	TOT. al 30.06.2021	UN MEDICO IN CUCINA	TAVOLA CON L'EUROPA	ETICA ORIENTA	A LEZIONE CON DAVIDE OL	Cent. Comp.	TOT. al 31.05.2022	TOTALI (ore)
1	ALBU PETRISOR LIVIU	3A Art.	0				0	4A SA	4	50	4	8	66				0	0	66	
2	BOCCUZZI NOELIA	3B Sala	4	8			12	4A Sala	4	46		8	58				0	0	70	
3	CHIECHI STELLA	3B Sala	4	8			12	4A Sala	4	46		8	58		10	2	51	63	133	
4	COLLETTA GIUSEPPE	3B Sala	4	24			28	4A Sala	4	46		8	58		10	2	51	63	149	
5	CONVERSA GABRIELE	3A Art.	4				4	4A SA	8	50		8	66		10	2	51	63	133	
6	COSTANTINI MICHELE PIO	3B Sala	4		22		26	4A Sala	4	46		8	58		10		51	61	145	
7	DECATALDO ERIKA	3B Sala	4	4			8	4A Sala	4	46		8	58		6	2	51	59	125	
8	DELLA CORTE ANTONELLA	3A Art.	4				4	4A SA	7	50		8	65		4	8	2	65	134	
9	DIPINTO SALVATORE	3A Art.	4				4	4A SA	11	50		8	69		10	2	51	63	136	
10	FORTUNATO ALESSIA	3B Sala	4	4			8	4A Sala	4	46		8	58		8	2	51	61	127	
11	GIRARDI MARCO	3B Sala	4				4	4A Sala	4	46		8	58		10		51	61	123	
12	GIRONE ALESSANDRA	3B Sala	4	4			41	4A Sala	4	46		8	58		6	8	2	67	166	
13	GUERRA LOREDANA	3B Sala	4	4	33		8	4A SA	7	50		8	65		4		51	55	128	
14	MACINA ALESSANDRO	3B Sala	4	8	41		53	4A Sala	4	46		8	58		6	10	2	69	180	
15	MASOTTINADIA	3B Sala	4	4	69		77	4A Sala	4	46		8	58		6	10	51	67	202	
16	MASTROLONARDO MARIA	3B Sala	4	12	9		25	4A Sala	4	46		8	58		8	2	51	61	144	
17	PAVONE GIUSEPPE	3B Sala	4	24			28	4A Sala	0	46		8	54				0	0	82	
18	PORRELLI DANIELE	3B Sala	4	16			20	4A Sala	4	46		8	58		8	2	51	61	139	
19	SASSANELLI SIMONA	3B Sala	4	4	6		14	4A SA	15	50		8	73		8	2	51	61	148	
20	TRICARICO CATERINA	3B Sala	4	4	33		41	4A Sala	4	46		8	58		6	8	2	67	166	

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

della Prof.ssa	DI SANTO Maria Teresa
----------------	-----------------------

Insegnante di	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	nella classe	5 A SALA
---------------	--------------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

MODULO 1: Innovazioni di filiera e nuovi alimenti

- Carta di Milano – Sicurezza alimentare – Accesso al cibo (FAO)
- La filiera agroalimentare
- Prodotti a Km 0 e Gruppi di acquisto solidale (GAS)
- Sviluppo sostenibile e spreco alimentare
- Nuovi prodotti alimentari

MODULO 2: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Contaminazioni chimico-fisiche e biologiche degli alimenti
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni
- Principi HACCP

MODULO 3: Alimentazione equilibrata e LARN

- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
- Evoluzione de modelli alimentari italiani
- La dieta mediterranea
- Modelli alimentari sostenibili: il vegetarianismo: cenni
- Modelli alimentare a confronto: Slow Food e Fast Food

MODULO 4: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Alimentazione in gravidanza e della nutrice: cenni
- Alimentazione nell'età evolutiva (età scolare e adolescenza)
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età

MODULO 5: Alimentazione nella ristorazione

- Tipologie di ristorazione: cenni
- Ristorazione commerciale: cenni
- La ristorazione collettiva: cenni

MODULO 6: Dietoterapia

- Obesità
- Malattie cardiovascolari (Aterosclerosi e Ipertensione): cenni
- Diabete: cenni
- Disturbi del comportamento alimentare
- Malattie da carenze di nutrienti: cenni
- Allergie e intolleranze alimentari: cenni
- Alcol e alcolemia

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

del Prof.	SACCO Alberto
-----------	---------------

Insegnante di	LABORATORIO SALA E VENDITA	nella classe	5 A SALA
---------------	----------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022
TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB (LE MONNIER)

1) Ripetizioni degli argomenti trattati al quarto anno

- Le tecniche di vinificazione
- La spumantizzazione e i vini speciali
- Le bevande analcoliche
- Le bevande alcoliche
- I distillati e i liquori

2) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Le principali produzioni vitivinicole in Europa
- Le principali produzioni vitivinicole nel Mondo
- I principali Vitigni italiani
- I disciplinari di produzione
- La viticoltura e i vini più importanti della Puglia
- Le strade del vino

3) Analisi sensoriale del vino (attività pratica di laboratorio)

- Analisi sensoriale di un vino
- Degustazione e analisi gustativa di un cibo
- Tecniche di abbinamento cibo vino

4) Il lavoro in sala (attività pratica di laboratorio)

- Il servizio di sala
- Le diverse tipologie di servizio
- La cucina di sala (IL FLAMBE')
- Il servizio al buffet
- Sfilettare e tranciare in sala

5) Il mondo del bar

La birra

I superalcolici

La classificazione dei distillati

6) La mixology

Tecniche di miscelazione e dosaggio

Calcolo del titolo alcolometrico dei cocktails

Calcolo del drink cost

L'IBA e l'AIBES

I principali cocktail IBA

Nuove tendenze nel mondo della Mixology

7) Il Banqueting e il Catering

Organizzare eventi

Figure professionali

8) Enogastronomia e Società

Cibo e cultura

Enogastronomia regionale

I prodotti di qualità

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche (culturale religioso dietetico)

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

del Prof.	BELLINI Michelangelo
-----------	----------------------

Insegnante di	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	nella classe	5 A SALA
---------------	-------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

- Il cibo come esperienza culturale. Come si definisce il comportamento alimentare. Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi due secoli. Quali sono le nuove tendenze alimentari. Quale relazione esiste tra alimentazione e salute. Che cosa sceglie oggi il consumatore. Che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana
- Gli alimenti (Che cosa sono gli alimenti. Che cosa sono i novel food. Che cosa sono gli alimenti fortificati. Che cosa sono gli alimenti funzionali. Che cosa sono gli OGM. Che cosa sono i prodotti light. Che cosa sono gli alimenti dietetici)
- La qualità alimentare (Che cosa si intende per qualità totale. Che cos'è la certificazione ISO 900. Che cos'è la produzione biologica. Che cos'è la lotta integrata. Che cosa sono il chilometro zero e la filiera corta. Che cos'è la tipicità. Le eccellenze italiane (Parmigiano reggiano, prosciutto crudo di Parma, la mortadella, l'aceto balsamico)
- Le classi ristorative e il menu. Che cos'è la ristorazione. Che cos'è la ristorazione commerciale. Che cos'è la ristorazione collettiva. I prodotti del territorio. I menu regionali.
- Il catering Che cosa si intende per catering. Che cosa prevede il contratto di catering. Quali forme può assumere il catering. Come avviene il trasporto dei pasti
- Il banqueting. Che cosa si intende per banqueting. Quali forme può assumere il banqueting. Di che cosa si occupa il banqueting manager. Come si organizza un banchetto. Che cosa prevede il contratto di banqueting. Che cos'è la scheda evento. Come va organizzata la logistica. Come si preparano le pietanze.
- Il servizio a buffet. Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet. Quali forme può assumere il buffet. Come si organizza il buffet
- La sicurezza alimentare Che cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro. Come si può definire la sicurezza alimentare. Che cosa si intende per rintracciabilità. - Il sistema HACCP –Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP. Quali sono i sette principi dell'HACCP.

ITALIANO

della Prof.ssa	SIGNORILE Concetta
----------------	--------------------

Insegnante di	ITALIANO	nella classe	5 A SALA
---------------	----------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura

Le nuove tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative

A-analisi e interpretazione del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento

B-analisi e produzione del testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi

C-Il tema di carattere generale: riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore

Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi

I romanzo dell'Ottocento

Emile Zola: la poetica del Naturalismo

Gustave Flaubert, il precursore del Naturalismo: "Madame Bovary" e focus sul brano "Emma al ballo"

Il Verismo: termine, genesi, esponenti e caratteri principali

Giovanni Verga: la vita e la personalità dell'autore nel contesto della questione meridionale

La poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale

Rosso Malpelo e "l'impossibilità di un riscatto": comprensione ed analisi guidata del brano

Le nuove tecniche narrative

I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali

Mastro don Gesualdo: composizione, trama e personaggi principali

"L'ideale dell'ostrica", "la religione della famiglia", il contrasto tra il vecchio e il nuovo e il pessimismo

Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali

Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "poeta vate"

La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo

Il Piacere: la trama e il protagonista Andrea Sperelli

Le Laudi e la grande poesia di Alcyone

La pioggia nel pineto

Simbolismo: sintesi delle caratteristiche della poetica

Poetica di Rimbaud: lettura e parafrasi scritta della lirica "Vocali"

Poetica di Baudelaire: lettura e parafrasi scritta della lirica "Corrispondenze"

Giosuè Carducci: la vicenda biografica; il pensiero e la poetica di Carducci; le " Odi barbare", " Rime e ritmi ";

Carducci posatore. lettura e comprensione del sonetto "Traversando la Maremma"

Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"

Il quadro delle principali opere in versi e in prosa

La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva

E' dentro di noi un fanciullino

Myricae: i temi e lo stile

X Agosto – trilogia "Temporale – Lampo - Tuono"

Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo nel contesto della città di Trieste

Freud e la psicoanalisi: io, super-io e inconscio

La nuova figura dell'inetto o antieroe

La polemica contro la società borghese

Il rapporto salute-malattia e l'inetto come intellettuale nell'opera " La coscienza di Zeno" – *preambolo e prefazione – L' ultima sigaretta- Il potere psicoanalitico del vino.*

Luigi Pirandello: vita e poetica

Il rapporto tra Pirandello e il Fascismo

Il relativismo

L'opposizione vita/forma e persona/personaggio

Il concetto di "maschera nuda" , teatro nel teatro

La poetica dell'umorismo

Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e i grandi temi del romanzo

Premessa e conclusione

Uno, nessuno e centomila: la struttura e la vicenda, il protagonista e i grandi temi del romanzo: incipit del romanzo

Opera teatrale: *Sei personaggi in cerca d'autore – Atto I*

Giuseppe Ungaretti: "il poeta fante" e la Grande Guerra

Quadro sintetico delle raccolte poetiche

La rivoluzione di Ungaretti: la poetica della parola e lo sperimentalismo

La raccolta *Allegria*: significato del titolo, autobiografismo e concezione della vita

Analisi liriche: *Soldati - Veglia - Fratelli*

L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali

Eugenio Montale: vita e poetica

Analisi della lirica: *"Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale"*

Primo Levi: vita e produzione letteraria

Se questo è un uomo: contenuti dell'opera.

LINGUA ITALIANA: CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Revisione costante dell'ortografia, della morfologia e della sintassi della lingua italiana

Attività di arricchimento del lessico

Elementi di metrica, retorica, stilistica e narratologia

Forme, funzioni e regole della scrittura, con particolare riferimento alle tipologie di prova scritta A, B, C

Forme, strumenti e strutture della comunicazione orale in relazione ai contesti e ai destinatari

Forme e strumenti per la documentazione e la ricerca: i vocabolari cartacei e on line, i dizionari dei sinonimi e dei contrari, le enciclopedie cartacee e on line, indici e glossari dei manuali, il mondo del web, opere d'arte e immagini

Attività guidate relative alle competenze testuali: sottolineare, paragrafare, titolare, riassumere, parafrasare, analizzare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, relazionare, argomentare

STORIA

della Prof.ssa	SIGNORILE Concetta
----------------	--------------------

Insegnante di	STORIA	nella classe	5 A SALA
---------------	--------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

L'età dell'Imperialismo

Le origini della società di massa: la seconda rivoluzione industriale – Fordismo e Taylorismo; l'espansione imperialista.

Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica; dalla nazione al nazionalismo; Socialismo

L'inizio del Novecento

La crisi del sistema internazionale: un sistema di alleanze contrapposte, le ambizioni della Germania, la rivalità anglo - tedesca

L'Italia tra '800 e '900

I governi della Sinistra storica - Sviluppo e crisi

1. La sinistra al Governo, il Governo Depretis
2. Gli scioperi nelle campagne
3. Organizzazioni socialiste e associazioni cattoliche
4. Il rovesciamento delle alleanze e l'occupazione dell'Etiopia

L'età giolittiana

1. Il governo di Giolitti
2. Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
3. Il decollo industriale
4. L'occupazione della Libia

Approfondimento tematico: La Belle époque

Modulo II: La prima guerra mondiale e la Rivoluzione Russa

La prima Guerra Mondiale

1. Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto
2. Il fronte occidentale, il fronte orientale e mediorientale, il genocidio armeni
L'Italia entra in guerra: la situazione allo scoppio del conflitto, dalla neutralità alla guerra, il fronte meridionale: l'Isonzo ed il Carso.
3. La grande guerra. la morte di massa e l'esperienza dei soldati; armi nuove e distruttive
4. Le conseguenze della guerra sull'economia, le ripercussioni sulla politica, il controllo sulla società civile

5. Le ultime fasi della grande Guerra: Il 1917: un anno di svolta
6. La fine della guerra: caduta degli Imperi centrali, la resa della Germania
7. La Conferenza di Parigi ed i 14 punti di Wilson, I trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni.
8. Le conseguenze dei trattati di pace

La rivoluzione russa e la nascita dell'Urss.

1. Instabilità politica e sociale di un paese arretrato
2. Le Rivoluzioni del 1917, Lenin al potere
focus: Le tesi di aprile
3. Dalla repubblica dei Soviet a l'URSS
4. Da Lenin a Stalin
focus: concetti di assolutismo, autoritarismo, dittatura, totalitarismo

Il declino Europeo e il primato Americano

1. L'età delle masse
2. L'Europa non è più il centro del mondo
3. La Repubblica Tedesca di Weimar

I regimi totalitari europei e la Seconda Guerra Mondiale

Il Fascismo in Italia

1. L'Italia del dopoguerra: il biennio 1919-20
2. Il governo di Giolitti e la nascita del Fascismo
3. L'Italia nelle mani di Mussolini: la società e l'economia del fascismo: autarchia e corporativismo; la scuola, la famiglia ed il lavoro durante il fascismo
4. La fabbrica del consenso: consenso e propaganda attraverso l'uso dei mezzi di comunicazione di massa (radio, cinema; stampa), la pubblicità, la fotografia.
5. Patti Lateranensi - Concordato
6. Fascismo e fascismi. Regimi autoritari in Europa (la Spagna e Francisco Franco)

La Germania dalla crisi al Nazismo

1. Origini del Nazismo
2. L'ascesa di Hitler
3. La persecuzione degli Ebrei
4. L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna

L'URSS di Stalin

1. L'URSS diventa una potenza industriale
2. La distruzione dell'agricoltura privata
3. la dittatura di Stalin

La Seconda Guerra Mondiale

1. Il mondo alla vigilia della Seconda Guerra mondiale: la guerra civile spagnola, l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, l'occupazione dei Sudeti, il patto Molotov Ribbentrop
2. Lo scoppio della guerra e l'avanzata nazista
3. Il mondo in guerra
4. L'universo concentrazionario
5. Si invertono le sorti della guerra
6. Il crollo del fascismo e l'occupazione nazista in Italia
7. La Resistenza
8. La bomba atomica, la fine della guerra e i trattati di pace

L'ITALIA REPUBBLICANA

Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti

Il passaggio dalla monarchia alla Repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente (2 giugno 1946)

La nascita della Repubblica Italiana e la Costituzione della Repubblica Italiana

Il boom economico italiano

La guerra fredda: due ideologie contrapposte

LA METODOLOGIA STORICA E IL LAVORO DELLO STORICO

Indicazioni e strategie per migliorare il metodo di studio

Attività di laboratorio storico su fonti e documenti di varia tipologia

Attività di laboratorio storico su carte, dati, statistiche e tabelle

Costruzioni di cronologie generali e specifiche

Lecture di ipotesi storiografiche

Lavori di approfondimento e ricerca su grandi personaggi storici

Attività di sintesi e di schematizzazione

Attività di analisi, di interpretazione e di giudizio critico

Collegamenti passato-presente e aperture sul mondo attuale

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

della Prof.ssa	ALGIERI Giuseppina
----------------	--------------------

Insegnante di	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	nella classe	5 A SALA
---------------	-----------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

MOD A: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Organismi e fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia
- Organismi e fonti normative interne

MOD B: IL MARKETING - ASPETTI GENERALI

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda · Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

IL MARKETING OPERATIVO

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione e cos'è la comunicazione

IL WEB MARKETING

- Che cos'è il web marketing e quali sono i suoi strumenti

IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

MOD C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa e cosa sono la vision e la mission dell'impresa
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni le funzioni del controllo di gestioni

IL BUDGET

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
- Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetario

IL BUSSINESS PLAN

- Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

- Il bilancio d'esercizio
- Le voci del bilancio
- L'analisi di bilancio
- Come si articola l'analisi di bilancio
- A cosa serve la rielaborazione dello Stato Patrimoniale?

MOD D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro e normativa antincendi

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Cosa s'intende per tutela della privacy
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto sotto l'aspetto giuridico che cos s'intende per responsabilità
- Quali sono le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo: contratto di ristorazione, di catering e di banqueting
- Codice del consumo

MOD E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO LE ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km zero

INGLESE

della Prof.ssa	BORRELLI Anna Maria
----------------	---------------------

Insegnante di	INGLESE	nella classe	5 A SALA
---------------	---------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

Module 1: At the Bar

Understanding and serving wine

Wine appellation

The words of wine

The wine list

Pairing food and wine

Serving and pairing desserts with wine

Module 2: Safety procedures and nutrition

HACCP

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Eating disorders

Slow food: a case study

Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food diet, fruitarianism, dissociated diet

Module 3: Civic education

The UN, the 2030 Agenda for Sustainable Development.

II LINGUA STRANIERA: FRANCESE

della Prof.ssa	FAZIO Maria Grazia
----------------	--------------------

Insegnante di	2^ Lingua straniera - FRANCESE	nella classe	5 A SALA
---------------	--------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

MODULO 0

Révision du lexique de base : les fruits, les légumes, les types de viande et de poisson, des outils, des techniques de cuisson, des tenues de salle

MODULO 1 : LES TENDANCES DE LA GASTRONOMIE

- Les Nouvelles tendances de la gastronomie en France :
Les types de bar : le bar à pâtes, le bar à salades, le bar à soupes
- L'Apéritif et l'Apéritif dînatoire
- Fast Food vs Slow Food
- Slow Food: l'étiquette narrative et les Sentinelles

MODULO 2 : LES BOISSONS

- Les boissons chaudes : le chocolat, le thé, le café
- Les boissons froides
- Le cidre
- Les liqueurs
- Les eaux de vie : le Cognac et l'Armagnac
- Un apéritif traditionnel : le Pastis de Marseille
- Le matériel du barman
- Les cocktails : le Mojito

MODULO 3: LE VIN

- Petite histoire du vin
- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins
- Savoir lire une étiquette d'un vin
- Les phases de la vinification
- L'accord vin et mets
- Le Champagne
- Les verres à vin

MODULO 4 : LA BIÈRE

- La bière et ses ingrédients
- Les bières à basse fermentation et à haute fermentation
- Le classement des bières selon la couleur
- La fabrication de la bière
- Les bières trappistes et les bières d'Abbayes - Les verres à bière

MODULO 5 : RÉGIMES ET NUTRITION

- Le Régime Méditerranéen
- Quelques régimes : les menus religieux, l'alimentation du sportif

MODULO 6 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN CUISINE

- L'hygiène en cuisine
- L'HACCP
- Les toxi-infections

MODULO 7 : LITTÉRATURE ET CIVILISATION

- Baudelaire et sa poésie
- Baudelaire : L'albatros

EDUCAZIONE CIVICA

ISTITUZIONI E CITTADINANZA: DIALETTICA NAZIONALE E SOVRANAZIONALE/ CITTADINI DEL MONDO

- L'Union Européenne
- Les Institutions Européennes

II LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO

della Prof.ssa	PISCITELLI Micaela
----------------	--------------------

Insegnante di	2^ Lingua straniera - SPAGNOLO	nella classe	5 A SALA
---------------	--------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

Libro di testo: ¡EN LA MESA!

Autori: Marta Cervi – Simonetta Montagna

Loescher Editore

- Ripetizione argomenti di grammatica: verbi al presente indicativo regolari ed irregolari (irregolarità consonantica, vocalica e propria); verbi pronominali; ir/venir; traer/llevar; por/para.
- Los servicios de comida : el banqueting, el catering;el bufé. Distribución de mesas para banqueting.
- La comida rápida y la comida para llevar.
- Las designaciones de los productos de calidad : IGP,DOC Y DOP.
- La fruta y las verduras. Ripetizione del lessico.

- La brigada de comedor. El camarero y la uniforme.
- Los alimentos (lexico).
- Los cubiertos. Las copas.
- Los servicios: el servicio a la italiana, a la francesa, al guéridon, a la inglesa, a la rusa.
- La comanda. Tipos de menús (a la carta, de la casa, concertado, de degustación, el menu fijo).
- La mise en place.
- En cocina: la maquinaria, los utensilios, HACCP y seguridad.
- La restauración.

- Estabilicimientos de bebidas:m cafés, cervecerías, heladerías, pastelerías y sala de té.
- La cafetería y los horarios de trabajo.
- La brigada de un bar. El camarero y su uniforme.
- La mise en place del bar.
- Lugares de trabajo.
- El servicio con la bandeja.

- Los tipos de chocolate.
 - Los tipos de cafés y su servicio. Las cafeteras.
 - El servicio de té.
 - Grammatica: El futuro simple y compuesto. Verbos regulares e irregulares.
-
- La globalización.
 - Agenda 2030. El objetivo 12 (1 ora modulo di Ed civica)
 - Comida rápida versus comida lenta (aspectos de los dos)
 - El desperdicio de alimentos
 - Los coctéles. Origen y clasificación.
 - El servicio de aperitivos. Utensilos y cristalería para los coctéles.
-
- Los vinos. El servicio del vino en la mesa.
 - Instrumentos para el servicio del vino.
 - El servicio de zumo.
 - Presentación de la cuenta y despedida de los clientes.
 - La cerveza: conservación y servicio.
 - El servicio de chupitos y licores.
 - Cómo escribir una carta de presentación y el C.V.

II LINGUA STRANIERA: TEDESCO

della Prof.ssa	RICCIARDI Gabriella
----------------	---------------------

Insegnante di	2^ Lingua straniera - TEDESCO	nella classe	5 A SALA
---------------	-------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

Landeskunde

- das Münchner Oktoberfest
- die Südtiroler Weinstraße

Lokale und Gaststätten (in Deutschland und in Italien)

- die Enothek
- die Kneipe
- der Biergarten
- Kaffeehäuser
- die Trattoria
- die Pizzeria
- die Bar

Getränke auf der Welt

- Wein
- Bier
- Kaffeehäuser
- Erfrischungsgetränke
- Cocktails

Ernährung

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- Die Verdauung der Nährstoffe
- Ernährungsformen

- Schadstoffe in der Nahrung
- Konservierung
- Hygiene (HACCP)

Educazione Civica

- Europäische Union

- So entstand die EU
- Symbole der EU
- die Einrichtungen der EU
- Hymne an die Freude

MATEMATICA

del Prof.	ACQUARO Vito Marino
-----------	---------------------

Insegnante di	MATEMATICA	nella classe	5 A SALA
---------------	------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

RIPASSO ARGOMENTI PROPEDEUTICI

Equazioni e disequazioni fratte di primo e secondo grado

La retta e rappresentazione qualitativa

LE FUNZIONI IN R

Classificazione, dominio

Segno della funzione

Monotonia

Grafici notevoli di funzioni elementari

LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

Definizione di funzione continua

Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro

Forme indeterminate

Confronto tra infiniti ed infinitesimi

Punti di discontinuità

Asintoti di una funzione

DERIVATA

Definizione di derivata e suo significato geometrico

Calcolo di derivate, massimi e minimi

Operazioni con le derivate

Massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale

STUDIO DI UNA FUNZIONE

Campo di esistenza, segno della funzione, monotonia, limiti, asintoti, massimi e minimi, flessi

Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta

Interpretazione del grafico di una funzione

Analisi di grafici attinenti argomenti e situazioni reali delle aree professionalizzanti

Educazione civica

Tutela del paesaggio: Il ciclo dell'acqua

SCIENZE MOTORIE

della Prof.ssa	CAMPANELLA Santa
----------------	------------------

Insegnante di	SCIENZE MOTORIE	nella classe	5 A SALA
---------------	-----------------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

U.D.A 1: FISIOLOGIA DELLO SPORT

- Le capacità condizionali nei vari contesti motori
- Le capacità coordinative nelle situazioni complesse
- Cenni sull'apparato locomotore: sistema scheletrico e apparato muscolare.
- La contrazione muscolare: muscoli agonisti e antagonisti. Esercizi specifici
- La postura: cause e rimedi del mal di schiena
- Paramorfismi e dismorfismi
- Cenni sulla respirazione: diaframmatica e toracica
- Cenni sul metabolismo energetico: Le riserve energetiche, meccanismi di risintesi dell'ATP

U.D.A 2: FAIR PLAY

- Principi e pratiche del Fair Play
- Stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro

U.D.A 3: I GRANDI EVENTI SPORTIVI

U.D.A 4: I GIOCHI SPORTIVI

- Teoria e pratica di due sport di squadra: Pallavolo e basket, badminton

U.D.A 5: COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE

- Gestione di percorsi di allenamento autogestito in vari contesti di gioco sport

Ed. Civica: cenni sulla funzione dell'UNESCO

EDUCAZIONE CIVICA

della Prof.	LOMBARDI Michele
-------------	-------------------------

Insegnante di	EDUCAZIONE CIVICA	nella classe	5 A SALA
---------------	--------------------------	--------------	-----------------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

COSTITUZIONE

- Il Parlamento
- Il Presidente della Repubblica
- Il Governo
- Magistratura e garanzie costituzionali
- Pubblica amministrazione e organi locali
- I sistemi elettorali
- La legge elettorale
- La formazione delle leggi
- La nascita dell'Unione europea
- La formazione delle norme comunitarie
- Istituzioni e norme dell'Unione europea
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite
- La dichiarazione universale dei diritti umani
- Le organizzazioni internazionali

SVILUPPO SOSTENIBILE

- La funzione dell'Unesco
- La valorizzazione dei beni immateriali Unesco
- La tutela del paesaggio
- Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
- La web democracy
- L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
- Lo smart working
- L'identità digitale
- Le piattaforme digitali della PA

RELIGIONE CATTOLICA (I.R.C.)

del Prof.	D'AMBROSIO Massimiliano
-----------	-------------------------

Insegnante di	RELIGIONE	nella classe	5 A SALA
---------------	-----------	--------------	----------

INDIRIZZO	SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2021/2022

Ruolo della religione nella società contemporanea:

Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:

- *Induismo*
- *Buddhismo*
- *Ebraismo*
- *Islam*
- *Cristianesimo*

- *Morte e risurrezione di Cristo (Mc cap. 15-16)*

- *Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:*
 - *Aborto*
 - *Eutanasia*
 - *Clonazione*

- *Il volontariato*

- *L'Olocausto*

- *Crisi Ucraina-Russia: come e perché si è arrivati a una situazione di conflitto. I motivi geopolitici*

SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E PROVA ORALE

Il CdC con verbale n. 5 del 23.03.2022 ha stabilito che le discipline interessate all'EdS per la classe 5A "Sala e vendita" siano le seguenti:

DISCIPLINA
Italiano - Storia (Prima prova scritta)
Lingua Inglese
Laboratorio di Enogastronomia
Matematica
Laboratorio di Sala e vendita
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Seconda prova scritta)

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie, della struttura e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, dopo ampia discussione sull'andamento didattico della classe, si dispone all'unanimità di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio entro il mese di Maggio.

Per la formulazione e somministrazione si terrà conto delle disposizioni emanate dall'O.M. 65 del 14 marzo 2022 agli artt. 19, 20 e 22.

APPENDICE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A

Candidato.....

INDICATORI/ COMPETENZE	ABILITÀ	DESCRITTORI	15/15
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	Correttezza ortografica	
		a) livello medio/alto	2
		b) livello base	1,5
		c) livello base non raggiunto	1
		Correttezza lessicale e sintattica	
		a) livello medio/alto	2
	c) livello base	1,5	
	d) livello base non raggiunto	1	
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti. Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.	Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	
		a) livello medio/alto (dispone i dati in modo organico e fornisce una valutazione autonoma)	2
b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)		1,5	
c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)		1	
Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali			
a) livello avanzato (dimostra pertinenza e completezza delle conoscenze rispetto alla traccia)		3	
b) livello intermedio (padroneggia l'argomento, analizzando i suoi aspetti in modo accettabile)		2	
c) livello base (utilizza le conoscenze in modo parziale)		1,5	
d) livello base non raggiunto (non esplicita le conoscenze in modo richiesto)	1		
Competenze di analisi testuale	Essersi impadroniti degli strumenti indispensabili per l'interpretazione dei testi: l'analisi linguistica, stilistica, retorica; l'intertestualità e la relazione tra temi e generi letterari; l'incidenza della stratificazione di letture diverse nel tempo	Conoscenza delle caratteristiche formali di un testo	
		a) livello avanzato (individua in modo completo gli elementi costitutivi del testo proposto)	3
		b) livello intermedio (individua in modo organico gli elementi costitutivi del testo proposto)	2
		c) livello base (individua in modo parziale gli elementi costitutivi del testo proposto)	1,5
		d) livello base non raggiunto (non riesce ad individuare gli elementi costitutivi del testo proposto)	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Saper elaborare in modo personale e critico le sue argomentazioni	Capacità di argomentare il testo in modo logico e critico	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una argomentazione sicura e autonoma)	3
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	2
		c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
		d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1

La commissione

Tot:/.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B

Candidato.....

INDICATORI/COMPETENZE	ABILITÀ'	DESCRITTORI	15/15
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	Correttezza ortografica	
		a) livello intermedio/avanzato	2
		b) livello base	1,5
		c) livello base non raggiunto	1
		Correttezza lessicale e sintattica	
		a) livello intermedio/avanzato	2
	b) livello base	1,5	
	c) livello base non raggiunto	1	
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	
		a) livello intermedio/avanzato (dispone i dati in modo organico)	2
		b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
		c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1
Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.		Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una valutazione sicura e autonoma)	3
	b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	2	
	c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5	
	d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1	
Riconoscere le norme di redazione del testo argomentativo	Saper individuare correttamente tesi e argomentazioni nel testo proposto	Struttura del testo argomentativo	
		a) livello avanzato (individua in modo completo gli elementi costitutivi del testo proposto)	3
		b) livello intermedio (individua in modo organico gli elementi costitutivi del testo proposto)	2
		c) livello base (individua in modo parziale gli elementi costitutivi del testo proposto)	1,5
		d) livello base non raggiunto (non riesce ad individuare gli elementi costitutivi del testo proposto)	1
Saper sostenere con coerenza e con congrui riferimenti culturali una propria tesi	Saper argomentare in modo articolato e attento la propria tesi con riferimenti documentali e /o personali	Capacità di elaborazione, esposizione ed argomentazione della propria tesi	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una argomentazione sicura e autonoma)	3
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	2
		c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
		d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1

La Commissione

Tot:/.....

Candidato.....

INDICATORI/ COMPETENZE	ABILITÀ'	DESCRITTORI	15/15
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	Correttezza ortografica	
		a) livello medio/alto	2
		b) livello base	1,5
		c) livello base non raggiunto	1
		Correttezza lessicale e sintattica	
		a) livello medio/alto	2
	b) livello base	1,5	
	c) livello base non raggiunto	1	
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	
		a) livello medio/alto (dispone i dati in modo organico)	2
		b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	1,5
	Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.	c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	1
		Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali	
a) livello avanzato (dimostra pertinenza e completezza delle conoscenze rispetto alla traccia)		3	
b) livello intermedio (padroneggia l'argomento, analizzando i suoi aspetti in modo accettabile)		2	
c) livello base (utilizza le conoscenze in modo parziale)		1,5	
Rispetto delle norme di redazione della tipologia di scrittura	Saper rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato ed attento alle loro relazioni, avvalendosi del lessico di base delle varie discipline, sapendo cogliere gli elementi di affinità-discontinuità fra temi, espressioni, codici, fenomeni e civiltà diverse	Struttura e coerenza del testo espositivo/argomentativo	
		a) livello avanzato (rispetta in modo preciso le regole di redazione del testo)	2
		b) livello intermedio (rispetta in modo preciso le regole di redazione del testo)	2
		c) livello base (rispetta in modo parziale le regole di redazione del testo)	1,5
		d) livello base non raggiunto (non si attiene alle regole di redazione del testo)	1
Capacità logico-critiche ed espressive	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti	Capacità di elaborare, esporre ed argomentare esprimendo giudizi critici e valutazioni personali	
		a) livello avanzato (dimostra capacità di riflessione autonoma e critica e di sintesi personale nella trattazione di dati)	3
		b) livello intermedio (espone/argomenta in modo semplice le proprie interpretazioni)	2
		c) livello base (espone/argomenta in modo generico le proprie interpretazioni)	1,5
		d) livello base non raggiunto (non elabora in modo personale)	1

La Commissione

Tot:/.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s. 2021/2022

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione: Servizi di sala e vendita (IP06)

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

INDICATORI	DESCRITTORI	punti	punteggio attribuito
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo	3	
	Coglie parzialmente il significato generale	2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	1	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Presente e corretta	6	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta	5	
	Parzialmente presente ed essenziale	4	
	Parzialmente presente e scorrette	3	
	Lacunosa e insufficiente	2	
	Scarsa e non pertinente	1	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto	8	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate	7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate	6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze lacunose e insufficienti	2	
	Competenze scarse ed inadeguate	1	
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata	3	
	Comprensibile e complessivamente corretta	2	
	Impropria	1	
TOTALE		/20

PRESIDENTE Prof.....

COMMISSARI Proff.

.....

.....

.....

.....

GRIGLIA DI CONVERSIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta	
Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (Allegato A, O.M. 65 del 14.03.2022)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				