



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Remo Brindisi”



Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Manutenzione e assistenza tecnica
Tecnico economico per il turismo



Scuola di Qualità

Certificazione MARCHIO S.A.P.E.R.I. per la Qualità e l'Eccellenza della Scuola

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5 comma 2 D.P.R. 23.7.1998 n.323)

Classe 5[^] ab Serale

“III periodo didattico IPSEOA”

SOMMARIO

ELENCO DEI CANDIDATI	3
PROFILO DELLA CLASSE	4
IL CONSIGLIO DI CLASSE	5
CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO	6
EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	7
PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO	8
LINEE GUIDA PER LA PROGRAMMAZIONE ANNUALE	10
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	18
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	20
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	20
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	21
SCHEDE INFORMATIVE	22
ITALIANO	23
QUADRO DI SINTESI	25
STORIA	32
QUADRO DI SINTESI	34
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	42
QUADRO DI SINTESI	44
MATEMATICA	46
QUADRO DI SINTESI	48
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI E VENDITA DI SALA E BAR	51
QUADRO DI SINTESI	53
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	56
QUADRO DI SINTESI	57
LINGUA FRANCESE	60
QUADRO DI SINTESI	62
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	65
QUADRO DI SINTESI	67
LINGUA INGLESE	71
QUADRO DI SINTESI	73
PROGETTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PROVA D'ESAME	75
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	76
SIMULAZIONE PROVA D'ESAME	78

ALLEGATI

ELENCO DEGLI ISCRITTI

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame. Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si è costituita tre anni fa e ha subito diverse variazioni, mantenendo solamente 8 studenti del nucleo originario; l'ultimo anno, in particolare, ha visto l'iscrizione di studenti che avevano interrotto la frequenza del corso diurno in diversi anni scolastici. Tra questi, uno studente si è unito alla classe nel secondo quadrimestre, dopo aver frequentato il primo al corso diurno. Alcuni di loro si sono immediatamente adeguati ai ritmi di lavoro e all'impegno che fin dal primo anno ha caratterizzato la classe, altri hanno invece mostrato scarso interesse e partecipazione, richiedendo continue sollecitazioni da parte dei docenti.

Il clima, in generale, è sempre stato intellettualmente vivace, sia per l'interesse e la partecipazione attiva durante le lezioni, che per la motivazione dimostrata nel partecipare ad esperienze di arricchimento formativo quali banchetti, eventi, concorsi organizzati dalle docenti dei laboratori enogastronomici.

La continuità didattica garantita dalla presenza di alcuni docenti insieme alla motivazione all'apprendimento, ha determinato per alcuni di loro il conseguimento di competenze ottime o eccellenti. Molti studenti erano già inseriti stagionalmente nel settore della ristorazione dove davano prova di autonomia e competenze professionali di buon livello.

L'eterogeneità della classe dal punto di vista anagrafico, formativo e delle esperienze di vita, non ha rappresentato un ostacolo alla creazione di un gruppo classe collaborativo.

Gli studenti si sono dimostrati solidali tra loro e hanno costruito rapporti generalmente corretti con i docenti. Il profitto raggiunto varia in base ai prerequisiti e alle loro attitudini e si distribuisce su differenti livelli, da quello minimo all'eccellente; tutti hanno conseguito discrete competenze digitali e sono stati in grado di utilizzare le piattaforme e gli strumenti proposti durante la fase di didattica a distanza. Nonostante l'iniziale momento di smarrimento da parte di alcuni studenti meno confidenti con la tecnologia, la classe ha dimostrato grande senso di responsabilità, organizzandosi per poter partecipare alle video lezioni.

Attualmente la classe vede la presenza di 14 studenti formalmente iscritti, di cui 10 con frequenza in linea con il percorso formativo.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DOCENTE</i>	<i>MATERIA</i>
<i>PROVASI MATTEO</i>	<i>ITALIANO/STORIA</i>
<i>BOLZONARO GIULIA</i>	<i>MATEMATICA</i>
<i>PAMPOLINI ELISA</i>	<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>
<i>CARAMORI LISA</i>	<i>LINGUA STRANIERA (INGLESE)</i>
<i>FERRARA GRAZIA</i>	<i>LINGUA STRANIERA (FRANCESE)</i>
<i>SCIALLA VALENTINA</i>	<i>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</i>
<i>TAGLIATTI PATRIZIA</i>	<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA</i>
<i>BOMPAN RAFFAELLA</i>	<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA</i>

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

MATERIA	II PERIODO (corrispondente alle classi III e IV)	III PERIODO (corrispondente alla classe V)
ITALIANO, STORIA	<i>CARLI ALICE</i>	<i>PROVASI MATTEO</i>
MATEMATICA	<i>GELLI GIOVANNI</i>	<i>BOLZONARO GIULIA</i>
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<i>PAMPOLINI ELISA</i>	<i>PAMPOLINI ELISA</i>
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	<i>CARAMORI LISA</i>	<i>CARAMORI LISA</i>
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	<i>FERRARA GRAZIA</i>	<i>FERRARA GRAZIA</i>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	<i>RIZZI MARIKA</i>	<i>SCIALLA VALENTINA</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	<i>TAGLIATTI PATRIZIA</i>	<i>TAGLIATTI PATRIZIA</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	<i>GALLI ALESSANDRO</i>	<i>BOMPAN RAFFAELLA</i>

EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI	N.S. DPR 62/2017	MAI FREQUENTANTI	CON FREQUENZA INTERROTTA
2017/18	20	6	/	/
2018/19	19	11	/	/
2019/20	14	0	1	3

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L'articolazione Enogastronomia prepara ad intervenire nella produzione, trasformazione, presentazione, valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali, nazionali e internazionali utilizzandoli tenendo conto del profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e chimicofisico con menù coerenti alla clientela. L'articolazione Servizi Sala e Vendita prepara a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi del settore. Interviene nello sviluppo delle filiere del settore enogastronomia per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

<i>DISCIPLINE</i>	<i>ORE SETTIMANALI</i>		
	<i>1° periodo</i>	<i>2° periodo</i>	<i>Terzo periodo</i> (V anno)
Lingua e letteratura italiana	4	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	1	2
Matematica	3	3	3
Diritto e Economia	2	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2		
Totale ore	15	12	13

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI		
	Primo periodo	Secondo periodo	Terzo periodo (V anno)
Scienza degli alimenti	2	2	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina	4		
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	4		
Laboratorio di servizi di accoglienza Turistica	2		
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	2
ARTICOLAZIONE “SETTORE CUCINA”			
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina		5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita		1	1
ARTICOLAZIONE “SETTORE SALA”			
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina		1	1
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita		5	5

LINEE GUIDA PER LA PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Per la formulazione della programmazione annuale i docenti del Consiglio di Classe, concordando sulla necessità di adottare comportamenti comuni, hanno stabilito di:

- Mantenere la massima trasparenza nella programmazione esplicitando agli alunni gli obiettivi ed i criteri di valutazione adottati.
- Favorire un rapporto democratico insegnante-alunno ed alunno-alunno, nel rispetto dei reciproci ruoli.
- Favorire la partecipazione attiva degli alunni incoraggiandone l'individualità.
- Utilizzare metodologie e strumenti diversificati e funzionali alle competenze da raggiungere.
- Correggere gli elaborati scritti entro un tempo massimo di due settimane in modo da utilizzare la correzione come momento formativo.
- Favorire l'autovalutazione.
- Trovare un giusto compromesso tra elasticità puntualità nell'assolvere gli impegni assunti, in considerazione della particolare utenza del corso serale.

COMPETENZE SOCIALI

Il Consiglio, tenuto conto dei livelli di partenza e della particolare utenza, ha operato per incentivare negli studenti il possesso di specifiche competenze sociali declinate secondo le seguenti prestazioni:

- Rispettare le regole di convivenza civile della comunità scolastica e riconoscerne il valore.
- Confermare comportamenti ed atteggiamenti responsabili nei confronti degli impegni scolastici.
- Potenziare la capacità di entrare in relazione con gli altri: ascoltare, intervenire, confrontare idee ed esperienze.
- Acquisire la capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Il Consiglio di Classe, è intervenuto altresì per rafforzare negli studenti lo sviluppo delle Competenze chiave di cittadinanza al cui sviluppo concorrono, con apporti diversi ma sinergici, tutte le discipline:

Imparare ad imparare

Organizzare il proprio apprendimento scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione e di formazione anche in funzione dei tempi disponibili e del metodo di studio e lavoro.

Progettare

Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese, fissando obiettivi, valutando vincoli, definendo strategie d'azione e verificando i risultati raggiunti.

Comunicare

Comprendere messaggi di genere diverso (letterario, tecnico, scientifico) trasmessi con linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico...) e con supporti diversi (cartacei, informatici, multimediali).

Rappresentare eventi, concetti, atteggiamenti, stati d'animo..., mediante supporti diversi (cartacei, informatici, multimediali), utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico...) e diverse conoscenze disciplinari.

Collaborare e partecipare

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le regole, le responsabilità.

Risolvere problemi

Affrontare situazioni problematiche facendo ipotesi, individuando risorse, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni secondo i contenuti e i metodi delle varie discipline.

Individuare collegamenti e relazioni

Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni e concetti diversi propri anche di discipline diverse, cogliendone analogie e differenze, cause ed effetti.

Acquisire ed interpretare l'informazione

Acquisire ed interpretare criticamente le informazioni ricevute in diversi ambiti e con diversi strumenti comunicativi, valutandone attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.

Lo sviluppo delle competenze relative alle singole discipline e delle competenze chiave è stato finalizzato a favorire negli allievi l'acquisizione delle competenze chiave europee per l'apprendimento permanente:

1. Comunicazione nella madrelingua
2. Comunicazione nelle lingue straniere
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
4. Competenza digitale
5. Imparare ad imparare
6. Competenze sociali e civiche
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. Consapevolezza ed espressione culturale

Il Consiglio ha ritenuto essenziale l'individuazione di strategie didattiche comuni quali costruire un rapporto sereno ed autorevole con gli studenti, motivarli all'apprendimento facendoli partecipi in prima persona del percorso didattico, informarli delle attività curriculari della programmazione del Consiglio e del grado di raggiungimento degli obiettivi.

Fino alla fine di febbraio, data di interruzione della didattica in presenza, i docenti hanno utilizzato lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni guidate, attività di problem solving, lavoro di gruppo, laboratori. Gli strumenti per la verifica e la valutazione della programmazione hanno compreso prove strutturate, semistrutturate, testi espositivi, test, questionari a risposta aperta e/o chiusa, sintesi, interrogazioni orali, lavori di gruppo, produzioni autonome, interventi durante le discussioni, prove pratiche. Il recupero

disciplinare è stato realizzato in itinere attraverso le seguenti strategie didattiche: correzione individualizzata scritta e/o orale degli elaborati e/o delle performance orali degli studenti; riproposizione (anche in forma semplificata) dei contenuti per cui lo studente abbia dimostrato lacune; esecuzione in classe o a casa di schede ed esercitazioni relative agli argomenti in cui sono state rilevate carenze.

Quando poi si è reso necessario il passaggio alla didattica a distanza, il Collegio Docenti ha adottato linee guida comuni alla programmazione e conduzione delle attività didattiche che il Consiglio ha fatto proprie. L'interazione con gli studenti è stata ritenuta elemento imprescindibile per garantire l'efficacia comunicativa del dialogo formativo e la video lezione in modalità sincrona è stato il nostro strumento elettivo della didattica a distanza. Ogni docente ha utilizzato, in base a quanto ha ritenuto utile per la propria disciplina e funzionale alle peculiarità degli studenti, strumenti e metodologie anche diverse dalla lezione sincrona, più idonei per creare, condividere, verificare e valutare percorsi di apprendimento riferiti alla classe e alla propria disciplina.

Il Consiglio di Classe ha adottato un orario definitivo, concordato e condiviso con gli studenti, svolgendo poi ulteriori ore di recupero/approfondimento in modalità sincrona, in base alle necessità dimostrate dalla classe e su richiesta degli studenti stessi.

Per quanto riguarda poi la valutazione delle verifiche del secondo periodo, si è stabilito di considerare quali elementi di valutazione aggiuntiva anche la puntualità delle consegne, l'autonomia nell'organizzazione dei tempi, la capacità di utilizzare strumenti e procedure digitali, la collaborazione con compagni e docenti, lo spirito propositivo riguardo alle attività e alla loro organizzazione.

ORARIO DIDATTICA A DISTANZA

In coerenza con le Linee Guida per la DAD adottate in sede di Collegio Docenti del 4 aprile 2020, il Consiglio di Classe adotta il seguente orario:

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
18-18.45	LAB.SALA BAR E CUCINA	ALIMENTAZIONE	ITALIANO	INGLESE	DIRITTO E TEC. AMM.
19-19.45	LAB.SALA BAR E CUCINA	FRANCESE	ITALIANO	MATEMATICA	
20-20.45	LAB.SALA BAR E CUCINA		STORIA		

STRATEGIE UTILIZZATE NELLA DIDATTICA A DISTANZA

	ITALIA NO	STO RIA	INGLE SE	FRAN CESE	MATE MATI CA	SCIEN ZA DEGLI ALIME NTI	DIRIT TO E TECN ICHE AMMI NIST RATI VE	LAB. ENO GAST RON OMIA CUCI NA	LAB. SALA E VEND ITA
Invio di video di ripasso			X	X					
Invio di video lezioni	X	X			X	X			
Invio e condivisione di materiali tramite Classroom o Drive				X		X			
Lezioni in modalità sincrona con Google Meet	X	X	X	X	X	X	X		X
Svolgimento di test tramite Google Moduli									X
Invio di materiale attraverso posta elettronica	X	X	X	X	X	X	X		X
Invio di dispense personalizzate	X	X	X	X		X			X

STRATEGIE UTILIZZATE NELLA DIDATTICA IN PRESENZA

	ITALIA NO	STO RIA	INGLE SE	FRAN CESE	MATE MATI CA	SCIEN ZA DEGLI ALIME NTI	DIRIT TO E TECN ICHE AMMI NIST RATI VE	LAB. ENO GAST RON OMIA CUCI NA	LAB. SALA E VEND ITA
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X		
Discussioni collettive	X	X	X	X		X	X		X
Lavori di gruppo	X	X							
Attività di <i>problemsolving</i>					X				
Condivisione di materiali tramite Drive o Classroom				X		X			X
<i>Project work</i>			X	X					

Relativamente ai parametri di valutazione, il Consiglio ha deliberato di considerare la valutazione oggettiva derivante dalle prove di verifica effettuate, la progressione nell'apprendimento, l'impegno dimostrato nello svolgimento dei compiti a casa, il rispetto delle consegne, la partecipazione all'attività didattica.

Data la peculiarità dell'utenza, anche negli anni precedenti si era stabilito di non scendere al di sotto del voto 4.

Si è pertanto convenuto, coerentemente con quanto già stabilito durante il Collegio dei Docenti e nelle riunioni di coordinamento disciplinare, di adottare la seguente scala di misurazione:

Voto 4 Gravissime lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto degli strumenti linguistico espressivi, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne. Gravemente insufficiente.

Voto 5 Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto, poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti. Insufficiente.

Voto 6 Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante. Sufficiente.

Voto 7 Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio appropriato, adeguata capacità d'analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio. Discreto.

Voto 8 Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio ricco e appropriato, capacità di analisi e di sintesi efficace, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite. Buono.

Voto 9/10 Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto, specifico ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa. Ottimo/Eccellente.

Per quanto riguarda l'individuazione dei criteri per l'attribuzione del voto di condotta, il Consiglio di Classe si è attenuto agli indicatori deliberati in Collegio Docenti:

INDICATORI	DESCRITTORI
Partecipazione al dialogo educativo. Adempimento ai doveri scolastici e svolgimento delle consegne.	Partecipazione attiva e costante con note propositive per le discipline più congeniali; impegno e responsabilità nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi o a diventare punto di riferimento per i compagni.
	Partecipazione attiva e costante; impegno nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi.
	Partecipazione costante nella maggior parte delle discipline. Impegno nello svolgimento delle consegne e nell'adempimento ai doveri scolastici.
	Partecipazione costante nelle discipline di maggiore interesse, generalmente sufficiente e a volte opportunistica e selettiva nelle altre. Sostanziale rispetto delle scadenze legate agli impegni scolastici.
	Partecipazione discontinua o passiva alle lezioni, opportunistico adempimento ai doveri scolastici. Atteggiamento noncurante verso il dialogo educativo.
	Partecipazione inadeguata alle lezioni e scarso interesse, adempimento ai doveri scolastici irregolare ed opportunistico. Atteggiamento noncurante e refrattario verso il dialogo educativo.
Rispetto degli altri, dell'ambiente scolastico e del Regolamento d'Istituto. Regolarità della frequenza.	Comportamento educato e responsabile nei confronti di docenti e compagni. Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico.
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali.
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali. Ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione di assenze non sempre puntuale.
	Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni, con capacità di riconoscere i propri errori. Sufficiente rispetto del regolamento di Istituto. Sporadici richiami disciplinari. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione tardiva delle assenze.
	Limitato rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica; ruolo negativo all'interno della classe. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Frequenti richiami o sanzioni disciplinari. Ritardi e assenze non giustificati.
	Mancanza di rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica con sospensione per un periodo superiore a 15 giorni; ruolo negativo all'interno della classe. Atti recidivi senza evidenti segni di miglioramento.

La media ottenuta, arrotondata all'intero, rappresenta il voto di comportamento quando lo studente presenta una frequenza regolare alle lezioni o se eventuali assenze sono dovute a

motivi di salute o di lavoro di cui lo studente ha messo a conoscenza i docenti. In caso contrario il Consiglio di Classe potrà decidere di assegnare all'alunno un voto inferiore.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Per quanto riguarda l'attribuzione dei crediti, il Consiglio di Classe ha preso atto dell'articolo 10 dell'ordinanza ministeriale 16/05/2020 relativa agli "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione anno 2019/2020" che attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'Esame di Stato rispetto alla precedente normativa (articolo 15 del d.lgs. 62/2017) elevando tale credito da quaranta punti su cento a sessanta punti su cento. Lo stesso articolo stabilisce che si deve procedere alla conversione del credito attribuito nella classe terza e nella classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta secondo la tabella ministeriale. Nel caso specifico, l'attribuzione del credito scolastico sarà effettuata secondo quanto previsto dall'ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2019/2020 del 16/05/2020 art. 10 comma 8. Il Consiglio di classe ha ritenuto di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presenti una frazione maggiore o uguale a 0,5. Il Consiglio di classe ha inoltre riconosciuto il massimo della banda a quegli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica, hanno partecipato a progetti d'Istituto o hanno saputo affrontare con maturità e senso di responsabilità e collaborazione l'intero periodo di sospensione delle attività in presenza. È stato inoltre attribuito un valore alle iniziative personali svolte al di fuori dell'Istituto in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale.

Tabelle di conversione del credito scolastico nelle classi terza e quarta (TABELLE A e B)

CREDITO CONSEGUITO NELLA CLASSE TERZA	NUOVO CREDITO ATTRIBUITO PER LA CLASSE TERZA	CREDITO CONSEGUITO NELLA CLASSE QUARTA	NUOVO CREDITO ATTRIBUITO PER LA CLASSE QUARTA
3	11	8	12
4	12	9	14
5	14	10	15
6	15	11	17
7	17	12	18
8	18	13	20

Attribuzione del credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO CLASSE QUINTA
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Nel corso dei tre anni scolastici, grazie alla collaborazione dei docenti dei Laboratori di Cucina e Sala, la classe ha partecipato a diverse attività organizzate dall'Istituto, sperimentando la preparazione di cene e buffet e il servizio in sala rivolti ad una utenza numerosa e diversificata. In particolare:

- Cooking contest;
- Mille miglia;
- Cena Lions Club;
- Open day;
- Cena Natalizia;
- Apericena Natalizia;
- Buffet di gala per la festa dell'autonomia dell'Istituto Remo Brindisi e il comprensorio di Porto Garibaldi;
- Catering per apericena presso la manifattura dei marinati a Comacchio, in occasione del patrono della Polizia Municipale.

Trattandosi di un corso serale che vede impegnati studenti prevalentemente adulti e impegnati durante il giorno in attività lavorative, non si è resa possibile l'attivazione di veri e propri percorsi di alternanza scuola-lavoro. Si precisa comunque che la maggior parte degli studenti ha maturato una propria esperienza lavorativa nel settore, svolgendo diverse mansioni nelle aziende ristorative e balneari locali durante la stagione estiva.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Durante il primo anno di frequenza scolastica, nell'ambito del Laboratorio di Accoglienza Turistica, gli studenti hanno visitato l'azienda del territorio "Spiaggia Romea".

Hanno inoltre partecipato all'incontro di cucina naturale con la chef Daniela Verduci, sperimentando la preparazione di un menù crudista.

Durante l'ultimo anno scolastico, hanno preso parte ai concorsi organizzati dall'Istituto: "A tavola col Brindisi" e "Tutti insieme per ripartire"

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe ha fatto proprie le indicazioni del MIUR per lo svolgimento di attività inerenti all'insegnamento trasversale *Cittadinanza e costituzione*, e ne ha condiviso i principi e gli obiettivi di fondo:

- Diffusione dei valori della Costituzione italiana e dell'integrazione europea
- Partecipazione attiva e consapevole alla vita democratica

In pieno accordo con le linee generali d'Istituto in riferimento all'asse storico-sociale, che puntavano a collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente, all'interno dell'insegnamento di Storia sono stati sviluppati alcuni approfondimenti, attraverso selezionati interventi di attualizzazione dei processi storici. Nel corso del terzo periodo didattico è stato svolto un lavoro su specifici contenitori concettuali, ridefiniti sulla base delle notizie di attualità:

- Stato assoluto, stato liberale, stato democratico
- Colonialismo, imperialismo, globalizzazione
- Il percorso delle costituzioni democratiche
- I principi inderogabili della democrazia
- I totalitarismi: lo spegnimento della democrazia
- La costruzione della Costituzione italiana
- Ecosostenibilità alimentare e Km 0
- Covid-19 e libertà personali
- Libertà di culto e alimentazione

SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

ITALIANO

Prof. Matteo Provasi

TESTO IN ADOZIONE

Non è stata resa obbligatoria l'adozione di alcun libro di testo. Le lezioni frontali sono state preparate e somministrate incrociando i contenuti dei seguenti volumi:

- B. Panebianco, M. Gineprini, S. Seminara, *LettereAutori. Edizione verde. Dal secondo Ottocento al Postmoderno*, Zanichelli
- G. Ferroni, *Storia della letteratura italiana*, voll. *Dall'Ottocento al Novecento e Il Novecento* Einaudi Scuola

Per il recupero dei passi antologici si è ricorso al web e a dispense.

PREMESSA

Le lezioni sono state svolte con l'intento di coinvolgere la classe, favorendone la partecipazione attiva e stimolandone gli interventi. Si è privilegiata la lezione frontale, ma sempre con modalità interattiva, e sono stati realizzati alcuni soddisfacenti esperimenti di didattica rovesciata. Gli studenti sono stati costantemente stimolati all'esercizio di "prendere appunti", cercando di riconoscere le informazioni essenziali da quelle di arricchimento, e spingendo a un costante lavoro di riorganizzazione degli appunti stessi durante l'attività domestica.

Per quasi tutti gli attori affrontati, la presentazione teorica della poetica è stata "testata" direttamente sui testi, attraverso l'analisi di passi scelti.

Si è cercato di sollecitare continuamente gli studenti allo sguardo diacronico dei movimenti letterari, favorendo una lettura comparata di autori di epoche diverse, e cercando costantemente di riconoscere modelli e punti di riferimento di ogni autore. Attraverso questo approccio si è avuta l'opportunità di operare continui momenti di recupero di conoscenze precedenti. Ove possibile, si è cercato di far dialogare la letteratura con altri linguaggi artistici: pittura, cinema, musica.

Nella fase di didattica a distanza il dialogo è stato mantenuto vivo attraverso l'interazione di diversi strumenti: dalla lezione sincrona, alla video lezione registrata, al confronto sulla lettura di passi antologici.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA		X		
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE			X	
TENDENZIALMENTE CORRETTO				
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

COMPETENZE LINGUISTICHE E PRODUZIONE DI TESTI CRITICI

METODI PER LA SCRITTURA

Progettazione, pianificazione e stesura di un testo

- La comprensione e l'analisi di un testo letterario, la progettazione di un testo critico, la scelta del punto di vista, l'individuazione dei contenuti, la scelta dello stile (lessico, sintassi, strumenti stilistici), la stesura della scaletta.

Le tipologie di testo nelle tracce della maturità

- Strumenti e metodi di reperimento delle informazioni, capacità di comprendere e utilizzare i documenti, tecniche di produzione di un saggio descrittivo e argomentativo.

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

TRA RIVOLUZIONI E CROLLO DELL'ANTICO REGIME

Gusto neoclassico e gusto preromantico

Ugo Foscolo

- Vita, opere, pensiero e poetica
- Impegno politico: illusione e delusione

ROMANTICISMO E RISORGIMENTO

Il romanticismo europeo

- Affermazione e caratteri del pensiero romantico in Europa
- La polemica classici-moderni

- Italia: il Romanticismo politico

1. **Giacomo Leopardi**

- Vita, opere, pensiero e poetica

- Pessimismo storico e pessimismo cosmico

- La ginestra e la "social catena"

POSITIVISMO E SOCIETÀ BORGHESE

La grande narrativa dell'Ottocento

- Il romanzo realista: Flaubert, Balzac, Hugo, Dickens, Dostoevskij, Tolstoj

- Narrativa d'appendice e sottogeneri del romanzo

NATURALISMO E VERISMO

Emile Zola

- La poetica e lo stile del naturalismo

- Letteratura "scientifica" e impegno politico

Capuana e De Roberto

- Il Verismo: metodo dell'impersonalità e attenzione alla società siciliana

Giovanni Verga

- Vita, opere, pensiero e poetica

- L'ideale dell'ostrica e la religione della famiglia

- Discorso indiretto libero e la "voce corale"

- Il ciclo dei vinti

SIMBOLISMO E DECADENTISMO

Gabriele d'Annunzio e l'estetismo

- Modelli europei: i poeti maledetti, Oscar Wilde, Nietzsche, Wagner
- Vita, opere, pensiero e poetica
- I romanzi: dall'esteta al superuomo

2. Giovanni Pascoli

- Vita, opere, pensiero e poetica
- Il linguaggio fono-simbolico
- Il fanciullino, il nido, il mistero

3.

LE AVANGUARDIE: L'ALBA DI UN NUOVO SECOLO

Guido Gozzano e il crepuscolarismo: antiavanguardia

- Antidannunzianesimo, quotidianità, emarginazione del poeta
- Le "buone cose di pessimo gusto"

Futurismo e Avanguardie

- Marinetti e il *Manifesto del Futurismo*
- Il mito della velocità
- Le avanguardie artistiche: Dadaismo, Surrealismo, Espressionismo, Formalismo russo

IL NOVECENTO: LA CRISI DELL'UOMO MODERNO

Il panorama narrativo europeo e mondiale

- Einstein e Freud: la crisi delle certezze
- La crisi dei modelli borghesi di Mann

- Il tempo ritrovato di Proust
- Il tempo perduto di Musil
- Il tempo dilatato e interiorizzato di Joyce (flusso di coscienza)
- Alienazione e potere in Kafka
- Letteratura e impegno: Hemingway e Orwell
- L'arte che racconta il Novecento: Dalì, Munch, Magritte, Escher

Luigi Pirandello

- Vita, opere, pensiero e poetica
- La maschera e le prigioni della forma
- I prigionieri dello sguardo e dello specchio (Mazzacurati): l'uomo che si guarda vivere
- L'umorismo
- Il fu Mattia Pascal: lo squarcio nel cielo di carta e la lanterninosofia
- Novelle, teatro, realtà
- Pirandello tra verismo Sicilia e romanzo europeo della crisi
- "Pirandellismi": l'inetto di Tozzi (*Con gli occhi chiusi*), i tratti dell'uomo siciliano di Brancati (*Il bell'Antonio*), sicilitudine e assurdità della vita in Sciascia (*La scomparsa di Majorana*)

Italo Svevo

- Vita, opere, pensiero e poetica
- 4. - Nitti, Brentani, Cosini: l'evoluzione dell'inetto
- Psicanalisi e "autoterapia"
- La leggerezza: l'imprevedibilità della vita
- La distruzione del romanzo borghese: la struttura della *Coscienza*
- Salute e malattia

- L'ironia ebraica (da Svevo a Moni Ovadia)

LA POESIA DEL NOVECENTO

Umberto Saba

- Vita, opere, pensiero e poetica
- Poeta marginale: l'artigiano del quotidiano
- Poesia semplice: alla ricerca della verità
- La condizione ebraica

Giuseppe Ungaretti

- Vita, opere, pensiero e poetica
- Lo stile degli anni Dieci: la parola scavata e frantumata, il linguaggio scarnificato
- Poesia come diario dal fronte

L'Ermetismo

- La poesia oscura, la parola assoluta

Eugenio Montale

- Vita, opere, pensiero e poetica, attività critica
- Il male di vivere e lo scacco
- Titanismo leopardiano e impegno morale
- Crepuscolarismo e svuotamento del ruolo civile dell'intellettuale
- Lo stile: la poetica degli oggetti

UNA GRANDE NEBULOSA NARRATIVA

Raccontare la Resistenza

- *Il sentiero dei nidi di ragno* di Calvino: la guerra come fiaba per bambini
- *Una questione privata* di Fenoglio: l'epica e la tragedia dell'individuo, senza celebrazione
- *L'Agnese va a morire* di Viganò: eroina semplice

Memoria e denuncia

- L'Italia fascista ed ebraica di Bassani
- Testimonianza dello sterminio: Primo Levi

Il neorealismo

- Impegno civile e valori collettivi
- Letteratura e cinema

L'Italia repubblicana

- Lo sperimentalismo linguistico di Gadda
- Moravia: interprete delle trasformazioni della società
- *Il Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa: chiuso il cerchio della narrativa siciliana
- Dino Buzzati e Mario Soldati giornalisti: raccontare l'Italia

STORIA

Prof. Matteo Provasi

TESTO IN ADOZIONE

Non è stata resa obbligatoria l'adozione di alcun libro di testo. Le lezioni frontali sono state preparate sul seguente:

- A. Giardina, G. Sabbatucci, V. Vidotto, *Manuale di storia. 3. L'età contemporanea*, Laterza

PREMESSA

Lo sviluppo del programma è stato condizionato dalla necessità di recuperare argomenti dello scorso anno propedeutici ai nuovi. Purtroppo la contrazione del secondo periodo didattico, che richiedeva l'acquisizione in un solo anno dei contenuti di terza e quarta, ha rallentato il percorso educativo. Proprio in virtù dell'approccio scelto, non sarebbe stato possibile affrontare in tutte le rispettive sfaccettature i temi della contemporaneità in presenza di lacune concettuali o buchi temporali.

Nel corso dell'anno è stata privilegiata la lezione frontale, ma sempre con modalità interattiva, anche grazie a un coinvolgimento attivo della classe. Il programma è stato sviluppato integrando lo sguardo cronologico con blocchi tematici, per favorire l'evoluzione delle dinamiche storiche in un'ottica di "lunga durata". In più, ogni fase storica è stata letta con il prisma della politica, dell'economia, delle trasformazioni sociali e culturali, cercando di favorire la messa a sistema delle varie chiavi di lettura, e proponendo per ogni macro-tema diverse interpretazioni storiografiche.

Durante le lezioni, gli studenti sono stati costantemente stimolati a prendere appunti (da riorganizzare nell'attività domestica), e successivamente sollecitati alla realizzazione di mappe concettuali per favorire una sintetica visione d'insieme di eventi storicamente e geograficamente complessi.

Spesso avvenimenti di attualità sono stati l'occasione per riflettere su dinamiche storiche, e d'altro lato la classe ha mostrato ammirevole curiosità verso il presente, nel tentativo di leggere il passato in parallelo all'attualità.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA		X		
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE			X	
TENDENZIALMENTE CORRETTO				
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

RIFLESSIONI DI METODO STORICO

Il significato della storia

- Fatti e interpretazioni (Marc Bloch)
- I tre tempi braudeliani della storia
- Evoluzionismo e darwinismo sociale

Gli attrezzi del mestiere

- Problemi e proposte di cronologia
- Scuole e approcci storiografici
- Forme di Stato e forme di governo (Stato moderno, liberale, democratico)

CONTENITORI CONCETTUALI PER L'ETÀ MODERNA/CONTEMPORANEA

Gli Stati coloniali

- Il Portogallo e i commerci
- La Spagna: scoperta, conquista, catastrofe demografica, leggenda nera
- Francia e Inghilterra: dal colonialismo di popolamento all'imperialismo
- Olanda: la repubblica dei mercanti

Lo Stato moderno

- Le monarchie composite e il sistema dinastico
- Francia prototipo dell'assolutismo
- Inghilterra prototipo del costituzionalismo
- I sistemi repubblicani
- Il dispotismo illuminato e le riforme
- L'Antico Regime

Le rivoluzioni del Settecento

- La rivoluzione demografica

- La prima rivoluzione industriale
- Le rivoluzioni politiche: Stati Uniti d'America e la prima costituzione; Rivoluzione francese e fine dell'Antico Regime

EVENTI, BLOCCHI TEMATICI, INTERPRETAZIONI

L'OTTOCENTO E LA SOCIETÀ PER CLASSI

La Seconda Rivoluzione industriale

- L'intreccio tra industria, tecnologia e finanza
- Il pensiero liberista, il protezionismo, l'imperialismo
- La trasformazione delle città
- La rivoluzione dei trasporti

Società borghese e società di massa

- Imprenditori e proletari
- Colletti bianchi, classe media: le nuove stratificazione sociali
- Nascita dei partiti di massa

Socialismo e marxismo

- Marx, Engels e il manifesto dei comunisti
- Prima e Seconda internazionale socialista: ortodossi e riformisti
- I movimenti operai

IL RISORGIMENTO

Le rivoluzioni degli anni '20

- Nascita del concetto di "Nazione"
- I moti in Spagna e Italia
- L'indipendenza greca

Le rivoluzioni del '48

- I movimenti europei: Francia, Impero, Germania
- Lotte democratiche e restaurazione conservatrice

Il Risorgimento italiano

- I moti del '31
- Mazzini e la Giovine Italia
- La prima guerra d'indipendenza
- Cavour e l'esperienza liberale in Piemonte
- La seconda guerra d'indipendenza
- Garibaldi e la spedizione dei Mille
- Unità d'Italia (e unità tedesca)

GLI ASSETTI INTERNAZIONALI

Europa 1848-1870

- Lotte per l'egemonia europea
- Napoleone III
- La guerra franco-prussiana e l'unificazione tedesca
- La Comune di Parigi

Europa 1870-1890

- L'età di Bismark e l'egemonia tedesca
- La Terza Repubblica in Francia
- L'Inghilterra di Gladstone e Disraeli

Europa tra i due secoli

- Nuovi equilibri e accerchiamento tedesco
- Conflitti di nazionalità nell'Austria-Ungheria
- La crisi balcanica
- La rivoluzione russa del 1905
- Età delle contraddizioni: bell'époque e riarmo

Nuovi Mondi

- Gli USA: dalla guerra di secessione a potenza mondiale

- Il Giappone: dall'isolamento a potenza asiatica

L'ITALIA UNITA

Età della Destra storica

- Classe dirigente piemontese e accentramento amministrativo
- Politica economica e costi dell'unificazione
- Mezzogiorno, arretratezza, brigantaggio
- La terza guerra d'indipendenza: Roma capitale

Età della Sinistra storica

- Depretis e il trasformismo
- L'autoritarismo imperialista di Crispi
- Politica interna: protezionismo e scandali (la Banca romana)
- Politica estera: la Triplice alleanza e l'espansione coloniale
- La nascita del partito socialista

Età giolittiana

- Il sistema giolittiano: la strategia della mediazione parlamentare
- Lo stato liberale e le tensioni sociali
- Fuori dal parlamento: socialisti e clericali
- Decollo industriale e progresso civile
- La questione meridionale e le riforme
- La "nazione proletaria" e la guerra in Libia

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Precondizioni

- Da Sarajevo alle reazioni a catena
- Gli schieramenti in campo

La guerra "nuova"

- Dalla guerra lampo di movimento, alla guerra di logoramento in trincea
- Le nuove tecnologie belliche

Gli avvenimenti

- Il fronte occidentale e orientale
- La svolta del 1917: esce la Russia, entrano gli USA

L'Italia e la Guerra

- Dalla neutralità all'interventismo: gli schieramenti in campo, la "nuova stella" Mussolini
- Le battaglie simbolo: il Carso, Caporetto, il Piave, Vittorio Veneto

Versailles e il nuovo assetto europeo

- I trattati di pace: clausole territoriali e clausole economiche (le riparazioni contro la Germania)
- La nuova carta d'Europa: nascita e riconoscimento di nuovi Stati
- La Società delle Nazioni

I TOTALITARISMI

La Rivoluzione d'ottobre in Russia e lo Stalinismo

- Lenin e Trotskij
- Dittatura di partito e guerra civile
- La repressione di zaristi e melscevichi
- La Terza internazionale
- L'Unione Sovietica: propaganda, scristianizzazione, partito unico
- Stalin e il socialismo in un solo paese
- L'industrializzazione forzata
- Le "grandi purghe" e i Gulag

Il Fascismo

- L'Italia del dopoguerra e la crisi del sistema liberale
- La vittoria mutilata
- Biennio rosso e agitazioni sociali (nascita del PCI)

La presa del potere

- Fascismo agrario e squadristico
- Elezioni del '21: i fascisti e il fronte parlamentare
- La marcia su Roma
- La politica liberista, la riforma Gentile, la legge elettorale maggioritaria

Lo Stato totalitario

- Il delitto Matteotti e "l'Aventino"
- Le leggi fascistissime e la dittatura a viso aperto
- I Patti lateranensi

La fascistizzazione della società

- Propaganda e consenso: cultura, scuola, comunicazione di massa, sport

La politica economica

- Le campagne simboliche: la "battaglia del grano", "quota novanta", l'autarchia
- Lo Stato imprenditore: Iri e bonifiche

La politica estera

- L'impero e l'impresa etiopica
- Il riavvicinamento alla Germania
- Le leggi razziali

L'Italia antifascista

- I motivi di un insuccesso

Il Nazismo

- La crisi della Repubblica di Weimar, il totalitarismo in 4 mesi, il Terzo Reich
- Il *Mein Kampf* e i tratti della propaganda nazista
- I motivi del consenso
- Le leggi di Norimberga e l'eugenetica

IL MONDO TRA LE DUE GUERRE

La grande crisi economica

- Il grande crollo del '29: dagli USA all'Europa
- Roosevelt e il New Deal, lo Stato imprenditore, le teorie di Keynes

L'Europa verso la catastrofe

- La guerra di Spagna e gli accordi di Monaco

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Il conflitto mondiale

- Gli attori in campo
- Offensiva tedesca: la distruzione della Polonia, il governo di Vichy, l'attacco all'URSS
- Guerra mondiale: Giappone e USA
- Il dominio della nazione eletta e la soluzione finale
- La campagna d'Italia e lo sbarco in Normandia
- La fine del Terzo Reich, Yalta, l'atomica

L'Italia: Resistenza e guerra civile

- Il crollo del Fascismo, il governo Badoglio, l'armistizio
- Le due Italie; la RSI, la Resistenza, la liberazione

IL SECONDO DOPOGUERRA

La politica internazionale

- La Guerra fredda
- La nascita di Israele e il problema mediorientale

L'Italia della ricostruzione

- La Costituzione
- La Prima Repubblica
- Dalla ricostruzione al miracolo economico

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Elisa Pampolini

TESTO IN ADOZIONE

Alma. ALIMENTAZIONE Versione Enogastronomia Sala e Vendita. Volume C.

PREMESSA

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Scienze e Cultura dell'alimentazione ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Saper individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di preparazione degli alimenti.
Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Riconoscere i criteri di applicazione del sistema HACCP. Saper adottare comportamenti igienici corretti in merito alla persona, alle attrezzature e alle superfici di lavoro.
3. Valorizzare e promuovere le risorse ambientali, le tradizioni nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Saper riconoscere la funzione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionali.
4. Saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche e patologiche. Saper definire il fabbisogno in macro e micronutrienti nelle diverse fasce d'età e in diverse condizioni fisiologiche. Saper individuare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più idonei per prevenire o combattere determinate patologie e intolleranze alimentari.
5. Saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute.
6. Saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni.
7. Essere in grado di interpretare e utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA		X		
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE			X	
TENDENZIALMENTE CORRETTO				
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

1. La qualità totale degli alimenti, elementi che compongono la qualità oggettiva e soggettiva. I marchi di origine e di qualità.
2. Igiene del personale e dei locali. Il sistema HACCP. Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti. Fattori che favoriscono la crescita microbica. Principali parassitosi.
3. Nuove tendenze di filiera. Caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Additivi e coadiuvanti alimentari.
4. Principi di bioenergetica. Calcolo di MB, LAF, FET, BMI, peso desiderato.
5. Alimentazione equilibrata e LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Dieta mediterranea e la piramide alimentare. Caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute.
6. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: gravidanza, allattamento, accrescimento, età adulta, terza età. Dieta dello sportivo.
7. Alimentazione e prevenzione delle principali patologie con particolare riferimento alle reazioni avverse agli alimenti.
8. L'alimentazione nella religione cristiana, ebraica, musulmana. Religioni orientali e alimentazione vegetariana.

MATEMATICA

Prof.ssa Giulia Bolzonaro

TESTO IN ADOZIONE

Sasso, Fragni - “Colori della Matematica edizione BIANCA per gli Istituti Alberghieri” - Volume A -
Petrini

PREMESSA

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Matematica ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
2. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi.
3. Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando in modo consapevole gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni scientifiche di tipo informatico.
4. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

La programmazione ha subito delle modifiche rispetto al piano di lavoro inizialmente stilato a causa delle prove Invalsi. Infatti, fino al mese di febbraio non era chiaro se la partecipazione alle suddette prove fosse requisito necessario all'ammissione all'Esame di Stato anche per gli alunni dei corsi serali. Per questo motivo si è scelto di trattare esponenziali e logaritmi in maniera approfondita, argomenti di alcuni quesiti, piuttosto che svilupparli velocemente per dar spazio al calcolo dei limiti.

Infine, lo sviluppo della programmazione è stato rallentato, specialmente durante il I quadrimestre, a causa di necessari interventi di recupero attuati per poter sanare alcune lacune sulle nozioni di base.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA		X		
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE				
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X	
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

Modulo 0: Ripasso

- Calcolo letterale
- Prodotti notevoli
- La parabola: caratteristiche e problemi di massimo/minimo

Modulo 1: Disequazioni di I grado

- Disuguaglianze, disequazioni di I grado intere
- Disequazioni di I grado fratte
- Sistemi di disequazioni di I grado
- Risoluzione di problemi tramite le disequazioni

Modulo 2: Disequazioni di II grado

- Disequazioni di II grado intere e fratte
- Sistemi di disequazioni di I e II grado
- Risoluzione di problemi mediante le disequazioni

Modulo 3: Le funzioni e le loro caratteristiche

- Concetto di funzione
- Classificazione delle funzioni
- Funzioni definite per casi
- Dominio naturale e codominio di una funzione
- Il grafico di una funzione
- Funzioni iniettive, suriettive, biiettive
- Funzione inversa, applicazione: crittografia
- Monotonia di una funzione: funzioni crescenti e decrescenti

- Dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche

Modulo 4: Funzioni esponenziali

- Potenze ad esponente reale, proprietà delle potenze
- La funzione esponenziale, il suo grafico e le sue caratteristiche
- Equazioni esponenziali
- Disequazioni esponenziali

Modulo 5: Funzioni logaritmiche

- Definizione di logaritmo, proprietà dei logaritmi
- La funzione logaritmica, il suo grafico e le sue caratteristiche
- Equazioni logaritmiche

*LABORATORIO ENOGASTRONOMICO E VENDITA DI
SALA - BAR*

Prof.ssa Bompan Raffaella

TESTO IN ADOZIONE

Tecniche di sala-bar e vendita vol. C .

ALMA PLAN Per i professionisti di domani Edizioni Plan

PREMESSA

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento di Lab. Enogastronomico e vendita di sala e bar ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

- Enologia: ripasso punti fondamentali sulle tecniche di servizio
- Saper svolgere in autonomia le varie fasi riguardanti il servizio
- I principali prodotti tipici del territorio
- La gastronomia regionale
- Saper utilizzare in modo autonomo, la diversa attrezzatura
- La cucina di sala: preparazione delle principali proposte culinarie alla lampada
- Saper allestire la sala ristorante in funzione delle diverse attività da svolgere
- Saper organizzare e svolgere servizi di catering e banqueting
- La gestione del vino e la cantina
- La tecnica di abbinamento cibo-vino
- Saper organizzare e svolgere servizi di coffee break e cocktail party
- Preparare drinks di diverse tipologie, codificati e non
- Saper organizzare il lavoro in funzione delle preparazioni e della attività da svolgere
- Saper creare ricette a fantasia
- Saper creare guarnizioni complesse
- La gestione del bar

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X		X	X
PIENAMENTE SUFFICIENTE		X		
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA			X	
COSTANTE		X		X
GENERALMENTE ADEGUATA	X			
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE		X		X
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X	
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO		X		
CORRETTO			X	X
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

Articolazione Sala e Bar

- 1- Raccordo con gli argomenti della classe precedente.
- 2- Ripasso macchina del caffè, il caffè espresso e tutte le preparazioni a base di caffè.
- 3- Il cioccolato caldo : preparazione e pianta.
- 4- Preparazioni aperitivi analcolici : Kiwiland accompagnato da appetizer.
- 5- Miscelazioni di cocktail IBA: Bacardi, Daiquiri, Manhattan, Americano, Negroni, Gin fizz.
- 6- Gli Sparkling: preparazione Mimosa
- 7- I liquori: caratteristiche dei liquori in commercio e nella miscelazione.
- 8- Ripasso dei distillati : Rum, Gin, Whiskey, Tequila, Cachaca, Vodka.
- 9- Preparazione drinks a fantasia con decorazioni complesse.
- 10- Enologia: dall'uva al Vino, le varie vinificazioni, i metodi di spumantizzazioni, i vini speciali.
- 11- La gestione del vino e della cantina.
- 12- La tecnica di abbinamento cibo-vino
- 13- Degustazione guidata secondo le linee AIS , di vini delle sabbie: Fortana e Bianco frizzante Az. Mattarelli
- 14- La qualità UNI ESO 9000, la certificazione ISO 9000, la sicurezza alimentare.
- 15- I prodotti di qualità, e i marchi DOP,, IGT E IGP.
- 16- Il servizio di Banqueting e Catering.
- 17- La cucina regionale e enologia nazionale
- 18- La birra
- 19- La cucina di sala: pesche flambè con gelato, e Pere al cioccolato flambè.

Articolazione Cucina

- 1-Ripasso della brigata di sala: le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- 2-Tecniche di base di sala : Mise en Place e stili di servizio
- 3-Enologia: dall'uva al vino. Le varie vinificazioni, le spumantizzazioni, le tecniche di servizio.
- 4-I principali prodotti tipici del territorio
- 5-La gestione del vino e della cantina.
- 6-La tecnica di abbinamento cibo-vino
- 7-Saper organizzare e svolgere servizi di catering e banqueting.
- 8-La birra

9-Ripasso di caffetteria: la macchina del caffè, la pianta del caffè e le varie preparazioni a base di caffè.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof.ssa Valentina Scialla

TESTO IN ADOZIONE

Rascioni, Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive vol. 3, Ed. Tramontana.

PREMESSA

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Diritto e Tecnica Amministrativa ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere;
2. interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati ed adeguare la produzione e la vendita dei servizi alle richieste della clientela tramite l'utilizzo di nuove tecnologie e promuovendo le tradizioni locali;
3. individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. interpretare i dati del bilancio d'esercizio;
2. identificare le caratteristiche del mercato turistico e analizzarne e interpretarne le dinamiche, individuando la normativa di riferimento;
3. utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali e al marketing integrato;
4. individuare fasi e procedure per redigere un business plan;

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTE
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA		X		
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE			X	
TENDENZIALMENTE CORRETTO				
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE

L'analisi di Bilancio

Conto economico riclassificato, indici di redditività e loro interpretazione

Stato patrimoniale riclassificato, indici patrimoniali e finanziari e loro interpretazione

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

IL MARKETING

Il marketing aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Food & Beverage Cost

Il web marketing

Il marketing plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla costituzione dell'impresa

Le norme sulla sicurezza del lavoro e nei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

I contratti delle imprese di viaggio

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

Il budget

Il Business Plan

FRANCESE

Prof.ssa Grazia Ferrara

TESTO IN ADOZIONE

Les toqués de la gastronomie. S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, Cappelli Editore, Bologna.
Pour aller Loin, guida integrativa al libro di testo.

PREMESSA

Nel corso dell'anno scolastico, in coerenza con la programmazione iniziale, si è cercato di sviluppare negli alunni le competenze di seguito riportate:

- acquisire un accettabile competenza comunicativa in Lingua 2;
- sapersi esprimere in forma verbale e scritta su argomenti di carattere concreto, quotidiano e professionale;
- produrre in modo corretto testi rispondenti alle consegne e documenti relativi alla vita di un settore ristorativo;
- saper leggere correttamente testi, brani descrittivi;
- rispondere a semplici questionari.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTI	RAPPORTO CON LE FAMIGLIE
OTTIMO		X	X		
BUONO				X	X
PIENAMENTE SUFFICIENTE					
QUASI SUFFICIENTE					
INSUFFICIENTE					
ATTIVA E PROPOSITIVA		X			
COSTANTE					
GENERALMENTE ADEGUATA					
PASSIVA					
SPESSO DI DISTURBO					
EDUCATO E RESPONSABILE			X		
TENDENZIALMENTE CORRETTO					
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO					
NON SEMPRE CORRETTO					
NON CORRETTO					
SERENO E COLLABORATIVO				X	
CORRETTO					
NON CORRETTO					
SPESSO CONFLITTUALE					

ARGOMENTI SVOLTI

MODULE 1: Échappées gourmandes

1. La gastronomie française
2. Les repas en France

MODULE 2: Qui fait quoi?

1. En cuisine
2. En salle et au bar

MODULE 3: À vos recette

1. Madame la Recette!

MODULE 4: On va au resto

1. Je voudrais réserver une table
2. L'accueil au restaurant
3. La prise de commande des clients
4. Le service
5. Où est-ce qu'on va manger en France?

MODULE 7: Le monde du travail en France

1. Le curriculum vitae (CV)
2. L'entretien d'embauche

POUR ALLER PLUS LOIN

1. DROM et COM
2. La cuisine antillaise
3. Les Pays francophones dans L'Europe

ÉCHAPPÉES GOURMANDES EN ITALIE

1. Le Nord-Ouest
2. Le Nord-Est

3. Du Nord au Centre
4. Les Régions de la côte Tyrrhénienne
5. Les Régions De la côte Adriatique
6. Au coeur de l'Italie
7. La gastronomie du Sud
8. De la côte Ionienne à la côte Adriatique
9. Les deux îles

MODULE 9: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

1. La pyramide alimentaire
2. Mangeons méditerranéen
3. Je deviens végé

MODULE 10: Alimentation et maladies: quand manger rend malade

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation
2. Les troubles du comportement alimentaire: l'enfer est dans l'assiette
3. Le maladies coeliaque

MODULE 11: Alimentation bio et labels de qualité

1. Le bio: bon pour la nature, bon pour nous!
2. Les signes officiels de l'origine et de la qualité

MODULE 12: La sécurité alimentaire

1. L'hygiène dans la restauration
2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires
3. La conservation des aliments
4. La méthode HACCP

LA MARMITE À GRAMMAIRE

*LABORATORIO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA-SETTORE
CUCINA*

Prof.ssa Tagliatti Patrizia

TESTO IN ADOZIONE “Tecniche di cucina e pasticceria”, “Cucina per sala e vendita” ALMA PLAN, Per i professionisti di domani Edizioni Plan

PREMESSA

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento di Lab. Enogastronomia settore cucina articolazione servizi sala e vendita ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- Programmazione e organizzazione della produzione; catering e banqueting
- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro TUSL n. 81 DEL 2008
- Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
- Progettazione menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologie di clienti
- Applicare criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPOR TAMENTO DELLA CLASSE	RAPPOR TO STUDEN TI DOCENT E
OTTIMO				
BUONO	X		X	X
PIENAMENTE SUFFICIENTE		X		
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA			X	X
COSTANTE		X		
GENERALMENTE ADEGUATA	X			
PASSIVA				
<i>SPESSO DI DISTURBO</i>				
<i>EDUCATO E RESPONSABILE</i>		X		X
<i>TENDENZIALMENTE CORRETTO</i>			X	
<i>VARIABILE ED OPPORTUNISTICO</i>				
<i>NON SEMPRE CORRETTO</i>				
<i>NON CORRETTO</i>				
<i>SERENO E COLLABORATIVO</i>			X	X
<i>CORRETTO</i>		X		
<i>NON CORRETTO</i>				
<i>SPESSO CONFLITTUALE</i>				

ARGOMENTI SVOLTI (articolazione cucina)

- La brigata di cucina
- La sicurezza alimentare:
 - °La sicurezza
 - °La sicurezza delle materie prime al consumo
 - °Il quadro normativo
 - °La rintracciabilità e la tracciabilità

- Il sistema HACCP
- L'igiene
- L'igiene del prodotto alimentare
- Le tecniche di conservazione
- Le classi ristorative
- Il catering
- Il banqueting
- Il buffet
- La gestione degli acquisti
- Tipologie di produzione e innovazione in cucina
- Le tecniche di cottura, preparazione e presentazione del piatto
- Qualità alimentare
 - °Certificazione ISO 9001
 - °Produzione biologica
 - °La lotta integrata
 - °I chilometri zero e la filiera corta
 - °La tipicità
 - °Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici

- Elaborazione di menù e carte
- La gastronomia tipica locale. Cenni alla gastronomia tipica di alcune regioni italiane (Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, Veneto, Liguria, Marche, Sicilia, Sardegna)
- Sicurezza sul lavoro
- La normativa di riferimento (TUSL n. 81 DEL 2008)

ATTIVITÀ IN LABORATORIO

Preparazioni per eventi

- Open day
- Apericena natalizia a buffet

- Apericena per la Polizia Municipale in occasione del patrono presso la manifattura dei marinati a Comacchio

Percorsi pluridisciplinari extracurricolari

- Open day
- Apericena natalizia a buffet
- Apericena per la Polizia Municipale in occasione del patrono presso la manifattura dei marinati a Comacchio

(articolazione Sala e Vendita)

- La sicurezza alimentare
 - °La sicurezza
 - °La sicurezza delle materie prime al consumo
 - °Il quadro normativo
 - °La rintracciabilità e la tracciabilità
- Le classi ristorative
- Il sistema HACCP
- L'igiene
- L'igiene del prodotto alimentare
- Le tecniche di conservazione
- Il catering
- Il banqueting
- Il servizio a buffet
- Tecniche di cottura, preparazione e presentazione del piatto
- Tipologie di produzione e innovazione in cucina
- Tecniche di conservazione
- Gestione degli acquisti
- Elaborazione del menù e carte
- Qualità alimentare
 - °Certificazione ISO 9001
 - °Produzione biologica
 - °La lotta integrata
 - °I chilometri zero e la filiera corta
 - °La tipicità
 - °Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici

- Cenni alla gastronomia tipica di alcune regioni italiane (Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, Veneto, Liguria, Marche, Sicilia, Sardegna)
- La sicurezza sul lavoro
 - °La normativa di riferimento (TUSL n.81 del 2008)

ATTIVITÀ IN LABORATORIO

Preparazioni per eventi

- Open day
- Apericena natalizia a buffet
- Apericena per la Polizia Municipale in occasione del patrono presso la manifattura dei marinati a Comacchio

Percorsi pluridisciplinari extracurricolari

- Open day
- Apericena natalizia a buffet
- Apericena per la Polizia Municipale in occasione del patrono presso la manifattura dei marinati a Comacchio

INGLESE

Prof.ssa Lisa Caramori

TESTO IN ADOZIONE

- C.E. Morris - *Well Done! Catering: Cooking and Service*, ELI, La Spiga Edizioni (2016).
Per il ripasso di argomenti grammaticali si è ricorso al web e a dispense.

PREMESSA

Molti alunni affiancano allo studio il lavoro che prevalentemente si svolge nel campo della ristorazione e se ciò da un lato conferisce loro maggiore maturità e senso di responsabilità, dall'altro non sempre ha permesso un adeguato approfondimento dei contenuti scolastici e partecipazione continua. Tuttavia, si sottolinea che questa classe di indirizzo serale ha avuto una partecipazione piuttosto assidua. La classe, dal punto di vista disciplinare, non ha presentato problemi. Si è osservati il rispetto delle regole della comunità scolastica e sono stati assunti comportamenti responsabili che hanno favorito un clima sereno e collaborativo. Sotto il profilo didattico essa è stata di continuo disponibile al dialogo educativo e l'impegno nell'esecuzione dei compiti assegnati è stato spesso adeguato. A seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere due fasce di livello: alto-media e bassa.

La fascia medio-alta risulta formata dalla maggioranza del gruppo classe che si è distinto per continuità nello studio e nella partecipazione attiva al dialogo educativo ed ha dimostrato buone capacità logico-espressive raggiungendo un livello soddisfacente di conoscenze e competenze; possiede una discreta conoscenza delle strutture morfosintattiche di base della lingua inglese, dei principali contenuti professionali d'indirizzo e del lessico settoriale specifico essenziale.

La fascia medio-bassa, costituita da un numero esiguo di componenti della classe, ha faticato maggiormente e sebbene non sia mancata la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare.

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Lingua Inglese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

- Comprendere il senso globale di testi relativi ad argomenti di interesse generale e di natura tecnico-professionale del settore di indirizzo;
- Comprendere testi di carattere enogastronomico in modo analitico;
- Comprensione orale: Saper comprendere messaggi orali relativi al settore d'indirizzo.
- Sostenere conversazioni scorrevoli, adeguate al contesto ed alla situazione comunicativa privilegiando argomenti di carattere della materia di indirizzo;
- Produrre testi orali e scritti con precisione terminologica e correttezza linguistica;
- Conoscere i principali aspetti socio-culturali e turistico-enogastronomici del proprio paese.

- Saper produrre testi orali e scritti adeguati al contesto ed alla situazione, accettabili dal punto di vista lessicale e sintattico;
- Saper descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione terminologica;

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTI
OTTIMO				
BUONO	X			
PIENAMENTE SUFFICIENTE				
QUASI SUFFICIENTE				
INSUFFICIENTE				
ATTIVA E PROPOSITIVA		X		
COSTANTE				
GENERALMENTE ADEGUATA				
PASSIVA				
SPESSO DI DISTURBO				
EDUCATO E RESPONSABILE				
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X	
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO				
NON SEMPRE CORRETTO				
NON CORRETTO				
SERENO E COLLABORATIVO				X
CORRETTO				
NON CORRETTO				
SPESSO CONFLITTUALE				

ARGOMENTI SVOLTI

- Ripasso tempi grammaticali: Future Simple (present continuous, Will/Won't, To Be Going to), Past Simple (forma affermativa, interrogativa, negativa); Past Perfect, Past Continuous
- Avverbi di frequenza, Preposizioni di tempo IN/ON/AT
- The passive (Il passivo - tutti i tempi verbali)
- If clauses (periodo ipotetico di tipo 0, 1, 2 e 3)
- Bars and Restaurants (Types of bars, Bar equipment and display)
- Hygiene, the uniform and HACCP
- Food Preparation and ingredients (Fish, Eggs)
- Cooking Techniques (Water cooking techniques, Heat cooking techniques, Mixed cooking techniques, New cooking techniques)
- Special menus (Banqueting and special events menus, religious menus)
- Preparation and Service (Wine, Pairing Food and Wine, Beer, Serving Drinks, Glassware)

PROGETTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA TERZA D'ESAME

La prova d'esame, a causa della situazione sanitaria in corso, ha assunto quest'anno una diversa articolazione: unico colloquio, della durata massima di 1 ora, articolato e scandito come di seguito specificato: discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo precedentemente individuate dal Ministero come oggetto della seconda prova scritta e con tipologia ad essa coerente; discussione di un breve oggetto di studio nell'ambito di Lingua e Letteratura Italiana durante l'ultimo anno, sulla base di una antologia precedentemente fornita dal docente; analisi, da parte del candidato, del materiale (testo, esperienza, progetto, problema) finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Tale materiale viene scelto dalla commissione prima di ogni giornata di colloquio; esposizione, da parte del candidato, mediante una breve relazione o un elaborato multimediale, delle esperienze di PCTO mostrando di saperle analizzare criticamente e di saperle correlare al proprio percorso di studi; accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a *Cittadinanza e Costituzione*.

La simulazione, tenendo conto di tale articolazione, viene organizzata predisponendo una cartella Drive condivisa con la commissione e gli studenti, in cui sono state preventivamente inserite le due tracce per gli elaborati (una per l'indirizzo sala e una per l'indirizzo cucina).

In una seconda cartella, condivisa solamente tra i docenti della commissione, sono stati inseriti ulteriori materiali da utilizzare per il colloquio.

In accordo con la classe, in considerazione delle loro esigenze di orario dovute a impegni di lavoro, la prova è stata fissata per il giorno sabato 23 maggio, a partire dalle ore 9.00, su piattaforma Gmeet.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ORALE

La commissione assegna fino a un massimo di 40 punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
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	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare e le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con riferimento al	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale,	4	

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera		vario e articolato		
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

La simulazione, su adesione volontaria, si è svolta il giorno sabato 23 maggio dalle ore 9.00 su piattaforma Gmeet, alla presenza del prof. Bruno Ferrigato in vece di Presidente di commissione.

Seguono le tracce assegnate (Allegato 1 e Allegato 2) e l'antologia dei testi di italiano (Allegato 3). I documenti utilizzati sono raccolti nella cartella Drive condivisa tra la commissione: <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1d2lsvsW8q7-Gmhr2CUwekzKD0Yd0l9Ty>

Hanno preso parte alla prova 4 studenti, 2 appartenenti all'indirizzo cucina e 2 all'indirizzo sala.

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Prof. Matteo Provasi	ITALIANO/STORIA	
Prof.ssa Giulia Bolzonaro	MATEMATICA	
Prof.ssa Elisa Pampolini	SC. ALIMENTAZIONE	
Prof.ssa Raffaella Bompan	LAB ENO - SALA	
Prof.ssa Patrizia Tagliatti	LAB. ENO - CUCINA	
Prof.ssa Valentina Scialla	DTA	
Prof.ssa Lisa Caramori	LINGUA INGLESE	
Prof.ssa Grazia Ferrara	LINGUA FRANCESE	

Lido degli Estensi, 30 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico

Dott. Silvia Tognacci

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs. 39/1993)
