

CAF For Miu

DISTRETTO SCOLASTICO N. 29  
**IIS-IPSA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**  
**IPSCT Oriolo (CS)**  
 TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE  
 PROFESSIONALE: SERVIZI SOCIO SANITARI - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE)  
 MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA  
 ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI  
**Formez<sub>PA</sub>**

Prot. n. 2434 V.4  
 del 29-05-20

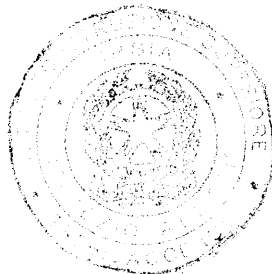
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**  
**E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" - SEZ. I.D.A**

**III PERIODO (CLASSE V SEZ. L)**  
**Esame di Stato**  
**Anno Scolastico 2019/2020**



**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof.ssa Angela BRUNO**

*Angela Bruno*



**Il Dirigente Scolastico**  
**Dott.ssa Marilena VIGGLIANO**

*Marilena Viggiano*

- organizza e coordina le risorse umane all'interno delle unità ristorative;
- organizza l'attività di cucina e sala-bar;
- controlla la funzionalità delle attrezzature di produzione, la conservazione delle derrate e il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- pianifica gli acquisti e la gestione delle scorte;
- gestisce i rapporti con i fornitori e il budget.

<b>INDICE</b>
---------------

<b>PARTE 1<sup>a</sup>:</b>	<b>IL CORSO DI STUDI</b> Profilo Professionale Aree di competenza del Diplomato in Servizi Enogastronomici Quadro orario
<b>PARTE 2<sup>a</sup></b>	<b>LA CLASSE</b> Presentazione della classe
<b>PARTE 3<sup>a</sup>:</b>	<b>PERCORSO FORMATIVO</b> Obiettivi Obiettivi didattici Competenze minime sviluppate in coerenza con le linee guida nazionali Metodologie didattiche Modalità di lavoro Percorso formativo pluridisciplinare Attività didattiche e integrative Attività extracurricolari
<b>PARTE 4<sup>a</sup>:</b>	<b>IL NUOVO ESAME DI STATO</b> Laboratori e Competenze Percorsi di Cittadinanza P.C.T.O. Ex Alternanza Scuola-Lavoro Assegnazione del Credito Scolastico Tipologia e modalità del Colloquio Elaborato ex Articolo 17 O.M. n. 10 del 16/05/2020 Lingua e Letteratura Italiana: Analisi del Testo Percorsi di Cittadinanza Griglia di Valutazione del Colloquio
<b>PARTE 5<sup>a</sup>:</b>	<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b> Criteri generali di Valutazione Tabella di Corrispondenza Giudizio/Voto Attribuzione del Voto di Comportamento e relativa Tabella Criteri di ammissione all'Esame di Stato
<b>PARTE 6<sup>a</sup>:</b>	<b>RELAZIONI DISCIPLINARI</b> Lingua e Letteratura italiana Storia Lingua straniera: Francese Lingua straniera: Inglese Matematica Scienze e Cultura dell'Alimentazione Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva Laboratorio di Servizi Enogastronomici di Cucina Laboratorio di Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita

## PARTE 1<sup>a</sup>

### IL CORSO DI STUDI

#### PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso degli studi seguito dagli alunni del III Periodo (già classe 5<sup>a</sup> L) conferisce il diploma di *Istituto Professionale Settore Servizi - Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera” - Articolazione “Enogastronomia”* a 22 alunni di età adulta.

L’indirizzo in questione è un corso di studio d’istruzione superiore della durata di cinque anni, che si conclude con il rilascio di un **diploma di maturità**. Al termine del quinquennio l’operatore diplomato, con una specifica formazione professionale di carattere teorico e tecnico-pratica, svolge la propria attività nei settori propri del corso di studio. Da due A. S. tale corso è articolato sui tre Periodi di studio, secondo la nuova normativa che ha riorganizzato gli ex Serali in Rete CPIA.

Dall’A. S. 2018/2019, invece, per venire meglio incontro alle esigenze degli allievi, il Dipartimento ad hoc dell’Istituto ha deciso di non fare più uso dei Libri di testo in uso nelle classi parallele del c.d. “Diurno”, preparando i propri studenti per mezzo di dispense, percorsi personalizzati ed eventi specifici professionali in cui coltivare le competenze specifiche degli stessi allievi, andando oltre il campo dei soli saperi.

In quest’A. S. 2019/2020 il Corso ha “riavuto” la Cattedra di Lingua Straniera Francese, che per motivi mai del tutto compresi da parte del nostro Istituto, non c’è stata negli Anni precedenti. Ciò significa che gli alunni dello stesso Corso, anche a causa degli effetti dovuti al Covid-19, di fatto in presenza hanno potuto prendere dimestichezza con questa seconda Lingua Straniera solo per circa tre mesi. Da ciò, tutte le ovvie difficoltà di apprendimento che si possono registrare alla data di questo nostro Documento di Fine Corso.

Vi è infine da fare la considerazione più triste alla fine di questo particolare A. S. 2019/2020. Pure gli allievi adulti dell’I.D.A. hanno dovuto industriarsi per seguire le lezioni in modalità D.a.D.: in verità, facendo già loro ricorso alle lezioni della piattaforma “Agorà” dell’Istituto, almeno in modalità sincrona, l’impatto è stato meno devastante a quanto a organizzazione didattica rispetto al resto dell’Istituto. Tuttavia, lo stesso si sono registrati disagi e difficoltà nella preparazione degli Esami di Stato, nonostante i grandi sacrifici sostenuti sia dai docenti che dagli alunni.

Nonostante tutto ciò, in forza di tutto questo processo educativo, il titolo conseguito permette:

- l’accesso a professioni tecnico-pratiche nell’ambito dei *servizi* di ristorazione, nelle aziende ricettive e, in generale, nel settore turistico;
- l’eventuale prosieguo degli studi universitari.

Il Diplomato di *Istituto Professionale Settore Servizi - Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera”* è il responsabile dell’attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera e, pertanto, dovrà avere specifiche competenze nel campo dell’approvvigionamento delle derrate, del controllo *qualità-quantità-costi*, della produzione e distribuzione dei pasti, dell’allestimento di un buffet o di un banchetto, della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

#### AREE DI COMPETENZA DEL DIPLOMATO IN SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Poiché potrà assumere livelli di responsabilità che possono anche essere elevati, il Diplomato di *Istituto Professionale Settore Servizi - Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera”* dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all’intero settore. Inoltre, date le funzioni organizzative e il rapporto con fornitori e clienti, dovrà saper utilizzare le lingue e sviluppare capacità di comunicazione e comprensione delle esigenze del personale e della clientela. Questa figura professionale è ricercata nelle aziende alberghiere e ristorative, in enti e associazioni che gestiscono centri di produzione pasti, in quartieri fieristici, in villaggi turistici o centri vacanza, in ospedali o strutture per la collettività.

Il Diplomato di *Istituto Professionale Settore Servizi - Indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera”*, inoltre:

## QUADRO ORARIO

### Quadro orario

- *Area delle discipline comuni di formazione umanistica e scientifica*

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI	VALUTAZIONE
	<b>III PERIODO (già V ANNO)</b>	
Italiano	3	Voto unico
Storia	2	Voto unico
Matematica	3	Voto unico
Lingua straniera (Inglese)	3	Voto unico
<b>TOTALE ORE</b>	14	

- *Area delle discipline di indirizzo*

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI	VALUTAZIONE
	<b>III PERIODO (già V ANNO)</b>	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	3	Voto unico
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	3	Voto unico
Laboratorio di Servizi Enogastronomici di Cucina	4	Voto unico
Laboratorio di Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita	4	Voto unico
Lingua straniera (Francese)	2	Voto unico
<b>TOTALE ORE</b>	16	

## PARTE 2<sup>a</sup>

### LA CLASSE

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe del III Periodo (già V sezione L) indirizzo *Servizi Enogastronomici* si compone di **ventidue** studenti adulti (13 femmine e 9 maschi) provenienti da Trebisacce e da località limitrofe, diversi per quanto concerne le esperienze, gli interessi e la base culturale, ma tutto sommato abbastanza eterogenei per l'impegno e le attitudini. La prevalenza femminile è casuale per un corso IDA, mentre la media età *alta* è propria di un simile Corso dedicato a persone adulte, per lo più impegnate già nel mondo del lavoro.

Delle peculiarità dell'ordinamento proprio dei Corsi di Istruzione Superiore della Rete CPIA occorre tener presente nell'analisi della classe. Trattandosi, appunto, di adulti, va specificato come il percorso dei singoli vada inquadrato nel relativo Patto Formativo che ogni allievo sigla a inizio d'Anno Scolastico con l'Istituto che frequenta e in cui sono descritte le differenti modalità di frequenza/impegno di ogni singolo candidato.

Complessivamente gli studenti in oggetto hanno avuto, nel corso dell'Anno Scolastico, un comportamento corretto, aperto al dialogo, dimostrandosi discretamente disponibili a partecipare pure ad attività extracurricolari proposte dalla scuola. La classe ha evidenziato buone qualità relazionali, ha sviluppato un solido sentimento di appartenenza e d'identificazione, pur nel rispetto delle individualità, e ha instaurato un rapporto con i docenti contraddistinto da correttezza, rispetto e stima reciproca.

Tuttavia, sempre nel corso dell'anno sia in presenza che in modalità DaD, si sono manifestati dei problemi relativi alla frequenza per taluni alunni, per i quali comunque non sarà necessario verificare l'applicazione delle deroghe nei casi previsti dalle norme vigenti e, *ad integrandum*, dal Regolamento d'Istituto, in osservanza delle specifiche regolamentazioni proprie dei Corsi IDA in ottemperanza dell'O.M. n. 11 del 16 maggio scorso.

Nel complesso, e nonostante le problematiche degli ultimi mesi, quasi tutti gli alunni hanno sempre mostrato grande interesse, grande entusiasmo e notevole spirito di sacrificio, considerata la loro condizione di lavoratori e spesso anche di genitori: interesse ed impegno che non sono mancati neanche con quegli allievi che, per motivi diversi, ma soprattutto di lavoro, non hanno partecipato alle lezioni con costanza o in toto durante l'anno, sia in presenza che "a distanza". Nella maggior parte dei casi gli allievi hanno frequentato per conseguire un diploma che precedentemente non avevano, per ragioni varie, conseguito. Diversi sono anche i casi di allievi con titoli di studio già acquisito e che sono stati attratti dalle discipline professionalizzanti.

Analizzando il punto di vista della motivazione e dell'impegno profuso, si possono individuare tre gruppi:

1. **motivazione alta** (alunni con impegno costante, continui stimoli al docente e coscienza che dal proprio impegno derivano la crescita personale e i risultati di valutazione scolastica; costituiscono circa il **40%** della classe);
2. **motivazione media** (alunni che rispettano quasi sempre gli impegni per senso del dovere e/o per conseguire una buona valutazione; costituiscono circa lo **40%** della classe);
3. **motivazione medio-bassa** (alunni che vengono meno agli impegni scolastici in un numero limitato di casi; costituiscono circa il **20 %** della classe).

È bene specificare che i suddetti livelli di motivazione non sempre corrispondono ai livelli di profitto. In alcuni casi, studenti con "motivazione alta" hanno conseguito livelli di profitto non elevati, anche se buoni, a causa di difficoltà pregresse.

Allo stesso modo è successo che studenti senza difficoltà pregresse si sono fermati a livelli di profitto sufficiente a causa di limiti motivazionali.

Dal punto di vista del profitto, è possibile individuare quattro gruppi che, dato il modesto numero complessivo di allievi, constano ognuno di pochi alunni:

1. studenti con elevate competenze di intuito, comprensione, elaborazione-rielaborazione, organizzazione del sapere e presentazione-rappresentazione dello stesso e dotati di un efficace metodo di studio (circa il 30 % della classe);

2. studenti con buone o discrete competenze di intuito, comprensione, elaborazione, organizzazione del sapere e presentazione-rappresentazione dello stesso e dotati di un adeguato metodo di studio (circa il 40 % della classe);

3. studenti con sufficienti competenze di intuito, comprensione, elaborazione, organizzazione del sapere e presentazione-rappresentazione dello stesso (circa il 20 % della classe);

4. studenti che solo in parte dispongono di sufficienti competenze di intuito, comprensione, organizzazione del sapere e presentazione-rappresentazione dello stesso (circa il 10 % della classe);

Bisogna precisare anche che le capacità e le competenze di tutti gli alunni per quanto riguarda le materie tecnico-professionali sono, nella maggior parte dei casi, più che sufficienti.

Nell'ambito delle attività già di "P.C.T.O. - Alternanza Scuola-Lavoro", va rammentato come esse non sono previsti per i Corsi IDA. Quindi non sono state né programmate né realizzate nello specifico. In compenso, sono stati previsti e realizzati specifici percorsi laboratoriali con cui "abituare" gli allievi stessi alla pratica professionale. Il tutto puntando sulle competenze specifiche per lo più.

La valutazione del processo formativo è scaturita essenzialmente dai risultati delle verifiche, per lo più in forma di attività laboratoriali, ma si è tenuto conto anche di determinati parametri di riferimento quali l'impegno profuso, la partecipazione assidua e consapevole al dialogo educativo, la puntualità nel lavoro, il contributo personale alle attività curricolari ed extracurricolari e la progressione dell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza. Tutto ciò è avvenuto sia in presenza che in modalità DaD, nonostante le obiettive difficoltà registrate in questa seconda modalità

Alla data del 30 Maggio 2020 **non** risultano abbinati alla classe candidati esterni anche perché ciò non è specificatamente previsto dalla normativa per le classi IDA.

## 1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE/ALLIEVO	MATERIA	CONTINUITÀ <sup>1</sup>
1	VINCENZI Marianna	Lingua e Letteratura Italiana – Storia	
2	PASTORE Robertino	Laboratorio Servizi Enogastronomici: Settore Sala	
3	GRILLO Francesco	Laboratorio Servizi Enogastronomici: Settore Cucina	
4	ABBRUZZESE Monia	Lingua e Cultura Straniera: Inglese	
5	BRUNO Angela	Scienze degli Alimenti	X
6	FALBO Antonio	Matematica	X
7	FABBRICATORE Daniela	Scienze Economico-Aziendali	
8	MUNNO Angela	Lingua e Cultura Straniera: Francese	
9	SALAMONE Maria	Allieva	
10	MILANO Carmela	Allieva	
11	SANZI Alberto	Allievo	

<sup>1</sup> Dato relativo ai Docenti e non alle Discipline che per il III Periodo sono tutte in regime di Continuità

## 2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE<sup>2</sup>

*	NOMINATIVO	GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O TITOLO/CURRICULO DI PROVENIENZA <sup>3</sup>	ACCETTAZIONE P. F. P. (SI/NO)
1	CATERA Ilaria	F	Trebisacce	Diploma Esperienza Prof.le	Si
2	COCO Giuseppina Rita	F	Trebusacce	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
3	DE PAOLA Francesco	M	Amendolara	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
4	DE VITA Rocco	M	Trebisacce	Laurea Esperienza Prof.le	Si
5	FORCINITI Felicia	F	Acri	Laurea Esperienza Prof.le	Si
6	FRANCO Alessandra	F	Roseto C. S.	Laurea Esperienza Prof.le	Si
7	FRANCOMANO Maria	F	Francavilla Mar.ma	Laurea Esperienza Prof.le	Si
8	GODINO Giuseppe	M	Acri	Laurea Esperienza Prof.le	Si
9	GRECO Antonella	F	Trebisacce	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
10	GRECO Francesco	M	Campana	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
11	KOSHIL Liudmyla Petrivna	F	Albidona	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
12	MILANO Carmela	F	Roseto C. S.	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
13	MIRANDA Mariateresa	F	Castrovillari	Laurea Esperienza Prof.le	Si
14	NEAGOE Denisa Aura	F	Francavilla Mar.ma	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
15	ODOGUARDI Vincenzo	M	Trebisacce	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
16	OROFINO Giuseppe	M	Trebisacce	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si
17	PAVAO Mauritania	F	Castrovillari	III I.D.A. IPSEOA <sup>5</sup>	Si
18	ROMEO Gianfranco	M	Trebisacce	Laurea Esperienza Prof.le	Si
19	ROSELLI Vincenzo	M	Acri	Laurea Esperienza Prof.le	Si
20	SALAMONE Maria	F	Scanzano Jonico	4 <sup>a</sup> IPSIA	Si
21	SALERNO Angela Pina	F	Trebisacce	II I.D.A. (4 <sup>a</sup> Classe)	Si



22	SANZI Alberto	M	Rossano	Laurea Esperienza Prof.le	Si
----	---------------	---	---------	------------------------------	----

<sup>2</sup> *In attesa della sigla finale dei vari Patti Formativi Personalizzati*

<sup>3</sup> *Indicare solo il tipo di curriculum e l'indirizzo, non lo specifico Istituto*

<sup>4</sup> *Allievo a cui non è stato possibile somministrare la c.d. "Intervista Personale"*

<sup>5</sup> *Allievo ripetente*

## PARTE 3<sup>a</sup>

### IL PERCORSO FORMATIVO

#### OBIETTIVI

Scopo dell'azione didattica del Consiglio di Classe del III Periodo (già 5<sup>a</sup> L) è stato quello di contribuire a formare futuri cittadini educandoli alla convivenza civile e di fornire loro le informazioni necessarie per acquisire abilità, conoscenze e competenze da poter spendere nel mondo del lavoro o necessarie per poter proseguire gli studi.

Il Consiglio di Classe ha perciò fissato gli obiettivi in relazione al carattere formativo-orientativo dell'ultimo anno di studi, tenendo conto delle direttive ministeriali, del POF e delle programmazioni del Dipartimento IDA, peraltro al suo primo anno di vita e programmazione. L'attività in oggetto è stata sviluppata in due Quadrimestri e, soprattutto, attraverso le due differenti modalità della *didattica in presenza* e di quella *a distanza* (o *remoto*).

In particolare l'azione trasversale del Consiglio di Classe è stata finalizzata a:

1	Promuovere la cultura della legalità, la formazione morale, sociale e culturale.
2	Aprire alla prospettiva europea e mondiale per favorire la disponibilità al confronto e l'apertura al dialogo tra culture diverse.
3	Educare all'autogoverno e all'esercizio della democrazia, promuovendo atteggiamenti sociali positivi e responsabili, e il coinvolgimento partecipato.
4	Stimolare atteggiamenti pluralistici e collaborativi all'interno del gruppo.
5	Ampliare la crescita culturale e umana dell'allievo mediante una "formazione permanente".
6	Rendere consapevole l'allievo delle proprie capacità intrinseche, al fine di rafforzare, consolidare e migliorare le proprie conoscenze e competenze.
7	Rendere l'allievo partecipe alla progettazione, al controllo e alla valutazione del proprio processo formativo.
8	Far maturare nell'allievo il senso di responsabilità nei confronti dell'impegno intrapreso e il rispetto per le regole sociali, le persone e le strutture, sia nell'ambito scolastico sia in quello extra scolastico.
9	Sviluppare la coscienza ecologica, sulla base di una adeguata preparazione scientifica, del rispetto per le risorse naturalistiche ed umane da difendere.
10	Favorire le competenze digitali, sia mediante l'uso dei più moderni device e delle piattaforme on line, sia con una migliore fruizione della Rete.

#### OBIETTIVI DIDATTICI

Riguardo alla tipologia del corso di studi sono stati mediamente conseguiti i seguenti obiettivi didattici:

1	Promuovere la conoscenza graduale e sistematica delle discipline caratterizzanti gli specifici indirizzi di studio.
2	Promuovere la capacità di individuare, in ciascuna disciplina, concetti, modelli e metodi di indagine.

3	Promuovere la capacità di individuare analogie e differenze tra i diversi impianti disciplinari.
4	Promuovere la riflessione sui problemi significativi della realtà contemporanea in una prospettiva interdisciplinare.
5	Comunicare mediante composizione articolata, anche con strumenti multimediali, attraverso una riscrittura dei messaggi.
6	Progettare in gruppo, esercitando capacità di autocontrollo.
7	Migliorare la conoscenza del Web e della sua utilità, anche mediante il corretto uso di ciò che ne favorisce la fruizione come hardware e software.

### **COMPETENZE MINIME SVILUPPATE IN COERENZA CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI**

1. Utilizzare i saperi multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo per operare autonomamente nei processi in cui è coinvolto.
2. Esporre i contenuti appresi in maniera coerente utilizzando correttamente il linguaggio specifico delle varie discipline sia in forma orale che scritta.
3. Compiere collegamenti tra le conoscenze acquisite.
4. Acquisire/consolidare un metodo di studio appropriato ed efficace.
5. Integrare le competenze professionali con quelle linguistico-comunicative.
6. Usare consapevolmente apparecchiature e strumenti di laboratorio.
7. Consolidare/potenziare l'utilizzo dei sussidi didattici multimediali.
8. Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale.
9. Utilizzare strumenti e metodologie operative per rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio.
10. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

### **METODOLOGIE E STRUMENTI ADOTTATI** **DAL CONSIGLIO DI CLASSE (in presenza e remoto)**

Anche il Corso I.D.A. dell'Istituto "Ezio Aletti" di Trebisacce ha vissuto due momenti distinti nel corso dell'A. S. 2019/2020, a causa dell'impatto che il Covid-19 ha avuto sull'intera società civile italiana. Pertanto l'esito dello stesso A. S., pure circa i suoi effetti didattici, va analizzato compiutamente considerando ciò che è stato programmato e realizzato prima del 5 marzo c.a., e quindi *in presenza*, e ciò che è stato rimodulato e portato a compimento dopo tale data, e quindi *a distanza*.

In generale, la metodologia comune è stata finalizzata all'acquisizione di competenze specifiche nelle singole discipline, di un metodo di studio atto a fornire collegamenti con la realtà nonché allo sviluppo di un atteggiamento critico, di capacità logiche, chiarezza di linguaggio e abilità operative. È stato attuato un lavoro fondato sul dialogo e in grado di fornire proposte continue di attività miranti ad un processo didattico – educativo partecipativo e formativo.

Il graduale conseguimento degli obiettivi ha richiesto il confluire di diversi stimoli provenienti dall'insegnante, dall'interazione con i compagni di classe, dal confronto con tutti i messaggi che, su un determinato problema, provengono dai mass-media o dall'ambiente extrascolastico.

Riguardo alle singole discipline, la definizione degli obiettivi formativi, dei programmi per il loro conseguimento, delle competenze da acquisire, dei criteri di valutazione, è stata curata dai singoli

insegnanti, in base alle esperienze pregresse e alle indicazioni programmate e condivise durante le riunioni per Dipartimento e per Assi disciplinari di inizio anno cercando, così, di sincronizzare lo svolgimento dei contenuti dei singoli programmi propedeutici ad altre materie e di valorizzare i collegamenti interdisciplinari.

Come già accennato, la seconda parte dell'A. S. ha caratterizzato il lavoro del gruppo classe anche nel Corso I.D.A. dell'Istituto e nel 3° Periodo in particolare, soprattutto in considerazione della necessità di proiettarsi nella maniera più soddisfacente alla prova d'Esame finale. In tal senso, nel suo complesso, la classe ha evidenziato un grande senso del sacrificio seguendo sia le lezioni sincrone che quelle asincrone organizzate dalla Sezione rispettando l'orario curriculare già predisposto per la didattica precedente e appunto conservato pure dopo il 5 marzo.

A tal pro', il Dipartimento della Sezione ha redatto e messo in atto una pertinente Rimodulazione della Programmazione I.D.A. in relazione dell'attivazione della didattica a distanza dal 5 marzo 2020 e, di fatto, per buona parte del secondo Quadrimestre. In estrema sintesi il Consiglio di Classe ha così operato da marzo stesso fino a giugno.

### ***Competenze di riferimento***

- Competenze europee chiave 2018;
- Competenze di cittadinanza (D. M. 139/2007);
- Priorità del rapporto di autovalutazione e obiettivi del piano di miglioramento A. S. 2019/2020;
- Abilità: si fa riferimento agli standard minimi di abilità, per periodo del curriculum, propri della Programmazione dipartimentale;
- Conoscenze: si fa riferimento agli standard minimi di conoscenze, per periodo del curriculum, propri della Programmazione dipartimentale;
- Nuclei essenziali: si fa riferimento ai contenuti minimi propri della Programmazione dipartimentale;
- Livelli essenziali: si fa riferimento ai livelli minimi, per discipline e per periodo, propri della Programmazione dipartimentale;

### ***Materiali di studio DaD***

Materiali audio e video prodotti dall'insegnante, ppt realizzati dal docente, visione film, mappe concettuali, sintesi per la mediazione dei contenuti, contenuti registrati dalla RAI o da altre piattaforme, documentari YouTube.

### ***Strumenti digitali di studio***

Piattaforme digitali di classe, Google Suite, vari dispositivi digitali, App per videoconferenze Skipe, Hangout e Jitsi Meet.

### ***Interazione, anche emozionale, con gli allievi***

Videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat di classe o di gruppo su piattaforme per feedback o su messaggistica istantanea per mantenere vivo il rapporto docente/studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale, restituzione prove corrette tramite posta elettronica o su piattaforme utilizzate, correzione prove in videoconferenza.

### ***Didattica inclusiva***

Il processo ha previsto la massima attenzione a ogni eventuale caso di difficoltà nel seguire le lezioni in remoto. A tal pro', tra le altre cose, sono state attivate le procedure per garantire la disponibilità di device ed è stata attivata la "didattica della vicinanza" con attenzione alla dimensione relazione del processo didattico, attraverso:

- condivisione di strategie e materiali;
- carichi cognitivi calibrati;
- dilatazione del tempo consegna;
- feedback per monitorare il percorso;
- costruzione collaborativa di conoscenze,

- rapporto solidale con le persone-allievi;
- misura e buon senso.

### **Verifiche**

Prove di realtà, meglio se interdisciplinari e in forma laboratoriale. Quindi test scritti in modalità sincrona e asincrona nonché in forma di colloquio singolo o di gruppo in videoconferenza. Ancora, feedback in chat o in videoconferenza.

### **Valutazione**

Oltre a quanto previsto dal Dipartimento di Sezione a inizio A. S., e quindi ricorrendo alle rubriche in essere nella Programmazione dipartimentale, a seconda delle esigenze dei docenti e degli studenti, vista anche la peculiarità della classe in quanto formata da allievi di età adulta, di volta in volta si sono proposte rubriche ad hoc in relazione alle prove organizzate in DaD.

## **MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (in presenza e remoto)**

Lezione espositiva, partecipata, multimediale - sia in presenza che in remoto.
Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.
Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.
Problem solving. Analisi dei casi. Attività di laboratorio.

Nel Corso IDA non sono più in uso i libri di testo. Al loro posto viene utilizzato materiale didattico e multimediale a disposizione nell'Istituto. Nel corso dell'A.S., grande importanza ha avuto il lavoro pratico nei nostri Laboratori di Cucina e di Sala, finché la didattica è stata in presenza. Poi, a distanza, quest'attività laboratoriale è stata supplita dalla visione guidata di apposite clip video in cui mostrare concretamente il lavoro in Cucina e in Sala.

## **PERCORSO FORMATIVO PLURIDISCIPLINARE**

<b>1</b>	Valorizzazione dei prodotti tipici locali: con il contributo dei docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina - Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e Vendita - Scienza e cultura dell'Alimentazione - Diritto e Tecniche amministrative della Struttura ricettiva.
<b>2</b>	Salute e sicurezza alimentare: con il contributo dei docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina - Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e Vendita - Scienza e cultura dell'Alimentazione – Inglese e Francese - Cittadinanza Attiva.

## **ATTIVITA' FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA**

<b>ATTIVITA' DIDATTICHE INTEGRATIVE</b>
---

Nel corso dell'anno le attività didattiche integrative sono state attuate mediante:

- Pausa didattica
- Eventi organizzati dalla Sezione I.D.A.
- Approfondimento curriculare nelle discipline oggetto della prima e seconda prova scritta
- Modalità remota per la DaD

<b>ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI / LABORATORI-EVENTI</b>
---

“Libriamoci 2019” - Novembre 2019
-----------------------------------

Pizza che “passione” - Dicembre 2019
--------------------------------------

La Notte delle Professioni - Gennaio 2020
---

Seminario laboratoriale “La filiera viti-vinicola” - Febbraio 2020
--

## PARTE 4<sup>a</sup>

### IL NUOVO ESAME DI STATO

Sin dall’A. S. scorso e ancora di più nel corso dell’attuale, anche questa Classe dell’IDA “Aletti” e il suo Consiglio hanno dovuto confrontarsi con le nuove modalità dell’Esame di Stato. Come sempre, trattandosi di allievi adulti che seguono un Corso differenti dai ragazzi del c.d. “Diurno”, e che quindi anche a livello normativo hanno percorsi e iter didattici differenti, diverse questioni specifiche hanno avuto bisogno di uno studio particolareggiato e approfondito. Pertanto, sin dalle prime riunioni del pertinente Dipartimento e poi anche nelle prime assemblee consiliari, si è pensato a come meglio armonizzare le necessità di tali studenti e le nuove linee guida dell’Esame in oggetto. In verità, come spesso accade per i nostri Corsi IDA, abbiamo fatto i conti con le poche informative apposite e, allora, abbiamo dovuto attingere a quanto si andava realizzando negli altri Dipartimenti mediando un simile prodotto didattico-organizzativo con quanto necessario per i nostri allievi. A tutto ciò, già problematico di suo, si è infine aggiunto il complesso di novità procedurali apportate dall’O. M. del 16 maggio scorso.

Un dato ci ha guidato. Chi frequenta un Corso IDA cerca soprattutto di coronare un proprio sogno, spesso soltanto lavorativo. In pratica, al di là della soddisfazione per il Diploma finale, i più ci chiedono di essere “formati” professionalmente. Ovvero di attingere a dei saperi che abbiano come diretta risultante delle precise e più approfondite **competenze** con cui poter affrontare meglio il mondo del lavoro. Questa particolarità del nostro Corso di studi ha indirizzato la nostra lettura e analisi delle linee guida per il nuovo Esame di Stato partito nell’A. S. 2018/2019 e ancor più “rivoluzionato” in questo A. S. 2019/2020.

### LABORATORIO E COMPETENZE

Sia in presenza che in remoto, l’A. S. è stato modulato in diversi Laboratori-Evento (le succitate “Attività extracurricolari”) in cui mettere alla prova quanto appreso dagli allievi e “tradotto” in **competenze** professionali concrete. In pratica, programmando e realizzando alcune manifestazioni esterne o anche interne all’Istituto, comunque con un prodotto finale atto ad “allenare” ogni studente a rapportarsi con un “pubblico, sia in classe che in sala, abbiamo chiesto alla Classe stessa di mettersi alla prova e di “misurare”, anche in maniera autonoma e personale, la propria crescita culturale e professionale.

In tal senso, le diverse Discipline hanno interagito “naturalmente” in una logica di trasversalità propria di un Corso professionale che deve essere capace di mettere in campo tutti gli interventi possibili affinché gli allievi vedano crescere nel tempo le proprie capacità di rapportarsi con l’esterno e i futuri fruitori del lavoro che andranno a svolgere. In questa maniera, di fatto, abbiamo supplito alla carenza normativa dei Corsi IDA che, com’è noto e per come spiegheremo da qui a breve, non prevedono alcun percorso di Alternanza.

Agli allievi abbiamo pertanto chiesto di mettere in campo le **competenze** maturate nelle settimane, sia nel primo Quadrimestre che nel secondo. A ogni Laboratorio-Evento ha fatto seguito la stesura di una sintetica **Scheda di Progetto**. In pratica, si è realizzato un “diario di bordo” personale in cui ogni alunno ha registrato il livello della sua partecipazione a quanto realizzato, indicando anche specifici argomenti di studio in cui ravvisare la Disciplina coinvolta in questo tipo di lavoro di Classe. Queste stesse Schede, in numero di 4 (quattro) più 1 (una) iniziale di presentazione del singolo allievo, sono oggetto dell’analisi del Consiglio circa il livello di preparazione professionale raggiunto dagli studenti e che, facendo tuttora fede la specifica Circolare MIUR dell’8 Aprile 2019,

sono parte integrante del c.d. *Progetto di Vita e di Lavoro* su cui far vertere il Colloquio d'Esame anche nell'A. S. corrente, per come ampiamente confermato dall'O. M. del 16 Maggio c. a.

Lo spirito dell'Esame finale per gli allievi dell'I.D.A. va oltre la sola analisi delle loro competenze. In effetti, tale Esame conclude la sfida personale messa in campo da ogni adulto che ha scelto questo percorso rimettendosi pienamente in gioco. Un impegno, questo specifico, che va oltre la sola sfera del singolo e coinvolge la sua famiglia, il suo lavoro, la sua cerchia sociale, le sue preoccupazioni e ansie. Il candidato dell'I.D.A. è un mondo particolare e complesso e di questa peculiarità va tenuto presente ogni aspetto per meglio premiarne il valore e il potenziale.



<b>PCTO - EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</b>
---

L'alternanza scuola-lavoro, introdotta con legge nell'Anno Scolastico 2010-2011, non è stata svolta dagli allievi del corso I.D.A. in quanto non obbligatoria secondo l'organizzazione didattica inerente la costituzione dei nuovi C.P.I.A.

Tuttavia, proprio organizzando eventi pubblici e interni alla scuola, oppure partecipandovi, e comunque per mezzo della pratica nei nostri Laboratori, abbiamo cercato di "abituare" gli allievi al lavoro vero e proprio nei settori professionali proprio del nostro Corso di studi.

Pertanto, anche in sede di Esame, i candidati della nostra Sezione potranno illustrare quanto prodotto in forma di laboratorio nei loro anni di frequenza e, congiuntamente, raffrontare questo bagaglio di esperienze scolastico con quanto appartiene alla propria sfera personale e lavorativa, essendo molti di loro degli studenti lavoratori o, in ogni caso, già comunque impegnati nel mondo del lavoro e, in particolare, in quello specifico dell'Enogastronomia.

<b>ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b>
--

L'assegnazione del credito scolastico è stata modificata dalla legge n. 108/2018 che ha indicato il punteggio massimo conseguibile in 40 punti da totalizzare nel Triennio. La recente O. M. del 16 Maggio 2020, tuttavia, ha ampliato questo punteggio portandolo alla quota dei **60 punti** complessivi, divisi per come segue:

- 18 punti per la Classe Terza;
- 20 punti per la Classe Quarta;
- 22 punti per la Classe Quinta.

Nel caso dei Corsi IDA, va sempre considerato che il percorso scolastico è diviso in tre Periodi: il I Periodo è frequentato dagli allievi delle Classi Prima e Seconda del c.d. "Diurno", il II Periodo da quelli delle Classi Terza e Quarta, il III Periodo è relativo agli allievi della Classe Quinta. Pertanto, il credito va calcolato solo sugli due ultimi Periodi.

La già citata O. M. del 16 maggio scorso nulla specifica in dettaglio circa il particolare computo del credito scolastico relativo alle Sezioni I.D.A.: in tal senso allora, fermo restando la conversione nei nuovi punteggi per l'A. S. in corso, fa fede quanto prodotto e seguito nello scorso A. S. e in particolare quanto contenuto dall'O. M. 205/19.

Nello specifico, il comma 4 art. 8 della suddetta O. M. 205/19 dell'11/03/2019 recita: "Nei percorsi di Istruzione degli Adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico di cui all'articolo 15 del D. Lgs. N. 62 del 2017, maturato nel Secondo e Terzo Periodo Didattico fino a un massimo di quaranta punti". Ovviamente, la vecchia quota dei 40 punti va stavolta convertita nell'attuale dei **60 punti**, debitamente distribuita nei due Periodi I.D.A. in rapporto alle tre Classi diurne.

Sempre il comma 4 art. 8 della suddetta O. M. 205/19 prosegue così: "In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel Secondo Periodo Didattico, il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio moltiplicando per due il credito scolastico attribuito a esito dello scrutinio finale del secondo Periodo didattico sulla base della media dei voti assegnati, in misura comunque non superiore a *venticinque* punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo Periodo didattico, il Consiglio di Classe attribuisce il credito in misura non superiore a *quindici* punti sulla base della media dei voti assegnati".

Riportiamo, a solo titolo esplicativo, la tabella risultante da un simile computo e valida per gli Esami dell'A. S. scorso:

Media dei voti	Credito scolastico	
	II PERIODO	III PERIODO
M<6	-	7-8
M=6	16/18	9-10
6<M≤7	18/20	10-11
7<M≤8	20/22	11-12
8<M≤9	22-24	13-14
9<M≤10	24-25	14-15

Per l'A. S. 2019/2020, cambia il punteggio complessivo finale relativo al Credito scolastico, ma resta invariata la logica con cui arrivarci. L'articolo 10 dell'O. M. n. 10 del 16 maggio c. a. illustra dovutamente ciò che ci interessa e lo fa anche con il diretto riferimento all'I.D.A. nel suo comma 8 che riportiamo di seguito integralmente: "Per i candidati dei percorsi di Istruzione per gli Adulti di Secondo Livello, a) in sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio per il

Credito scolastico maturato nel Secondo e nel Terzo Periodo Didattico. b) Il credito maturato nel Secondo Periodo Didattico è convertito sulla base delle fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla Tabella B dell'Allegato A della presente ordinanza. Il credito così ottenuto è moltiplicato per due e assegnato allo studente in misura non superiore a **trentanove** punti. c) il credito maturato nel Terzo Periodo Didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella C all'allegato A alla presente ordinanza, in misura non superiore ai **ventuno** punti”.

Un'ulteriore riflessione va fatta per ciò che concerne il Terzo Periodo. A tal proposito va rammentato come nelle Sezioni I.D.A. le iscrizioni rispondano a logiche differenti rispetto a ciò che accade per le classi diurne. Esse vengono disciplinate da apposite “Interviste” all'inizio di ogni A. S., nel corso delle quali si valutano i titoli e i crediti formali e informali secondo cui ogni allievo può frequentare uno dei tre Periodi di Corso. In sintesi, si ricorda che nel Primo Periodo sono ammessi coloro che hanno conseguito la Licenza di Scuola Secondaria di I Grado; può invece frequentare il Secondo Periodo chi è in possesso di un Diploma non afferente il Corso o comunque senza alcuna formazione professionale specifica; infine sono ammessi al Terzo Periodo i diplomati e laureati con esperienza professionale afferente il Corso. Tutto ciò va letto quale un caso ad hoc di **abbreviazione del Corso di studio per merito** e deve risultare nel Patto Formativo Personalizzato di ogni allievo.

Pertanto è possibile che agli Esami siano ammessi anche allievi che hanno frequentato il solo ultimo Periodo Didattico, come del resto avviene anche in questo A. S.: in questi casi, dal varo dei nuovi C.P.I.A. - e per il nostro Istituto dall'A. S. 2018/2019 - ovvero con il passaggio dalle Cinque Classi ai Tre Periodi Didattici, il computo del Credito scolastico segue la logica di quanto è indicata nelle Ordinanze Ministeriali per l'annualità in corso, relativamente ai “casi di abbreviazione del corso di studio per merito”. Una prassi che è stata riconfermata dalla Nota Miur più recente su tale materia, quella dell'8 Aprile 2019. In tal senso comunque, pure stavolta ci viene in ausilio il già citato articolo 10 dell'O. M. n. 10 del 16 maggio e, in particolare, il suo comma 7 lettera b) che riportiamo: “Nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il Credito scolastico è attribuito dal Consiglio di Classe, per la classe quarta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a ventidue punti”. Trattandosi per il Terzo Periodo I.D.A., vale per il computo inerente la quarta classe raddoppiato secondo lo stesso iter già delineato precedentemente per il Secondo Periodo e con un massimo di trentanove punti.

Considerato quanto indicato nelle due suddette Ordinanze Ministeriali, e nello spirito della natura delle Sezioni I.D.A. tutte, il Consiglio di Classe ha pertanto usato la tabella sottostante per l'assegnazione del Credito scolastico, peraltro anche analizzato e approvato alla unanimità nel Collegio dei Docenti del 27 Maggio 2020.

Media dei voti	Credito scolastico		
	II PERIODO		III PERIODO
<b>M&lt;5</b>	---		<b>9-10</b>
<b>5&lt;M&lt;6</b>	12 = <b>24</b>		<b>11-12</b>
<b>M=6</b>	14 = <b>28</b>		<b>13-14</b>
<b>6&lt;M&lt;7</b>	15 = <b>30</b>		<b>15-16</b>
<b>7&lt;M&lt;8</b>	17 = <b>34</b>		<b>17-18</b>
<b>8&lt;M&lt;9</b>	18 = <b>36</b>		<b>19-20</b>
<b>9&lt;M&lt;10</b>	20 = <b>39</b>		<b>21</b>

<b>TIPOLOGIA E MODALITA' DEL COLLOQUIO</b>
--

L'O. M. n. 10 del 16 maggio c. a. disciplina anche le modalità del Colloquio orale che, di fatto, completa la valutazione dei candidati prevedendo un massimo di **quaranta** punti da aggiungere a quelli inerenti il Credito di ciascun allievo. La stessa Ordinanza non prevede particolari differenze tra il Colloquio degli alunni del mattino e quelli degli alunni dell'I.D.A., fatta salva la possibilità che qualche candidato possa non trattare una o più Discipline di cui ha avuto una qualche esenzione nel proprio Patto Formativo Personalizzato.

Nel caso del III Periodo I.D.A. di questo A. S., nessun allievo ha usufruito di esenzioni complete rispetto a qualsivoglia Disciplina e quindi i candidati in questione sono tenuti alla trattazione di tutte le Discipline previste in Esame, secondo quanto deliberato dal Consiglio di Classe.

Nella preparazione degli allievi, lo stesso Consiglio di Classe ha dovuto tenere in considerazione le peculiarità del Corso IDA in ossequio di quanto previsto ad hoc nel Decreto Legislativo n. 62 del 13 aprile 2017, nel DM n. 37 del 18 gennaio 2019 e nell'OM n. 205 del 11 marzo 2019.

Dal canto suo, la nuova O.M. 10/2020, per quanto riguarda sempre la Sezione I.D.A., ha di fatto confermato le indicazioni della già citata Nota MIUR dell'8 Aprile 2019 che aveva chiarito tanto sulla "natura" e sullo "spirito" del Colloquio per quanto riguardava e tuttora riguarda la specifica prova "nei Percorsi di Secondo Livello dell'IDA (art. 19 comma 6 OM 205)". Alla Pagina 23 della suddetta Nota MIUR, alla lettera C), viene sottolineato che "il Colloquio può riguardare la discussione di un Progetto di Vita e di Lavoro elaborato dall'adulto nel corso dell'anno". In pratica è quanto progettato e realizzato dalla Classe nel corso di questo A. S. e che è il risultato delle prove pratiche in cui gli allievi hanno messo a frutto le **competenze** acquisite. Ed è, soprattutto, quanto ora torna attuale anche in forza della più recente O. M. 10/2020.

In linea generale, pure il Colloquio dei candidati dell'I.D.A. segue i cinque "momenti" distinti previsto dalla succitata Ordinanza. Della stessa Ordinanza viene assunto l'Allegato "b) - griglia di valutazione orale" per l'espletamento della valutazione specifico che, in forma collegiale e alla unanimità in data 28 maggio 202, il Consiglio di Classe indica quale griglia d'Esame per la prossima sessione di giugno (*vedi Parte seguente*).

**ELABORATO EX ART. 17 O.M. N. 10 DEL 16/05/2020**

Nella seduta del 28 Maggio c. a., il Consiglio di Classe ha individuato l'Argomento delle due Discipline di indirizzo da proporre agli allievi della Sezione I.D.A.: su proposta specifica dei due Docenti curricolari, l'assise ha deciso di proporre una sola traccia. Questa scelta risponde alla logica di far affrontare a tutti i candidati un test unico, con l'identico grado di difficoltà, in cui poter dimostrare le proprie competenze specifiche affrontandolo ognuno con la propria preparazione, la fantasia della professione, l'abilità nel districarsi per offrire una prova originale alla Commissione.

Per quest'A. S. le due Discipline di Indirizzo sono Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina.

**Argomento individuato dalle due Discipline di indirizzo:  
Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina.**

***Argomento:***

Lo stato di nutrizione dell'individuo è espressione del comportamento alimentare e della conseguente risposta dell'organismo. Quest'ultimo è in grado di riflettere l'adeguatezza o meno della dieta nel breve, medio e lungo termine. Per questo è necessaria una dieta adeguata (quantità e qualità di alimenti che soddisfano i fabbisogni).

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito;

- Predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert) per una comitiva di adulti, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
- Dia le indicazioni necessarie alla "squadra di cucina" circa quali misure debbano essere adottate per la tutela del cliente nella predisposizione delle pietanze.
- Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.
- Selezioni infine tre prodotti DOP o IGP proposti. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive ed organolettiche.

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: ANALISI DEL TESTO**

Su proposta del Docente curriculare, nella seduta del 28 maggio c. a. il Consiglio di Classe alla unanimità ha individuato gli Autori e le relative Opere che saranno oggetto del momento del Colloquio d'Esame dedicato all'Analisi del Testo proprio della Disciplina di Lingua e Letteratura italiana.

Si tratta di brani ed estratti di brani analizzati dal gruppo classe sia in modalità di didattica in presenza che remota. Essi sono parte integrante del percorso letterario compiuto analizzando i maggiori temi e le maggiori correnti culturali del Novecento italiano ed europeo. Gli allievi hanno approfondito gli stili letterari, la storia dei maggiori avvenimenti storici e le correnti di pensiero che hanno prodotto questo patrimonio di estro per lo più italiano.

Di seguito i Testi che saranno oggetto del Colloquio:

- **Luigi Pirandello: *Uno, nessuno e centomila***
- **Corrado Alvaro: *Gente in Aspromonte***
- **Pier Paolo Pasolini: *Ragazzi di vita***
- **Oriana Fallaci: *Lettera a un bambino mai nato***
  - **Elsa Morante: *La storia***
  - **Eugenio Montale: *Mediterraneo***
  - **Cesare Pavese: *La casa in collina***

<b>PERCORSI DI CITTADINANZA</b>
---------------------------------

L'ambito di Cittadinanza e Costituzione è un luogo eminentemente pluridisciplinare e, da sempre, fa parte della trasversalità disciplinare propria del nostro Corso IDA. Non da oggi soltanto, infatti, si ritiene che l'educazione a una Cittadinanza attiva e consapevole sia dovere e competenza di ogni Dipartimento, di ogni Referente di Area, di ogni docente in quanto adulto, prima ancora che professionista in ambito educativo. Se tutto ciò "vale" per il corpo docente, deve valere anche di più per un gruppo di allievi adulti.

Il Dipartimento IDA si è confrontato in tal senso con il Dipartimento competente del nostro Istituto. Anche noi abbiamo inteso promuovere una serie di azioni positive attraverso un insieme di azioni metodologiche protese a inserirsi nella formazione professionale degli studenti. È stato un processo andato avanti per tutto l'A. S. 2019/2020 e che alla fine ha pure esso dovuto fare i conti con la didattica in remoto. L'eccezionalità degli eventi vissuti ha altresì consigliato ai Docenti interessati di "curvare" gli argomenti trattati nello specifico con un occhio particolare alla loro incidenza sulle complesse questioni legate al Covid-19. Il tutto secondo le seguenti modalità.

### **Metodologie didattiche**

- **Didattica attiva e laboratoriale**, in cui **centrale sia l'azione dell'allievo** -con un approccio il più possibile aperto al lavoro di gruppo- e che preveda un evento/ prodotto finale;
- **Ruolo di tutoring da parte del docente**, che predispona l'ambiente educativo, riflette sugli input e le varie fasi del lavoro, monitora e fornisce continuamente verifiche e feedback sul lavoro svolto.
- **Co-progettazione** delle fasi e degli interventi, sia con la classe sia con il Consiglio di Classe.
- **Individuazione** di un concetto e/o ambito concettuale '**selettore**', come elemento guida della progettazione didattica.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, nel corso dell'A. S. ha proposto la trattazione di alcuni percorsi di Cittadinanza e Costituzione modulandoli Disciplina per Disciplina. Ogni allievo ha fatto proprio il tutto, cercando di "tradurlo" nell'ambito delle proprie **competenze**. La riprova di tanto sforzo è stata fatta nella realizzazione dei Laboratori-Eventi: ogni studente ha dimostrato di aver assimilato simili percorsi mettendoli in pratica secondo le proprie esigenze pratiche e registrando i relativi progressi nel proprio "diario" annuale o *Progetto di Vita e di Lavoro*.

Ecco gli argomenti di massima trattati nel corso dell'A. S., in maniera trasversale, dai vari docenti.

- **Italiano/Storia: "Il Diritto allo Studio e la DaD".**
- **Laboratorio Cucina: "Sicurezza e salute sul posto di lavoro - Legge 626".**
- **Lingua Francese: "Les valeurs de la République confinées par le Covid".**
- **Scienze e Cultura dell'Alimentazione: "L'Alimentazione sostenibile e il Covid-19".**
- **Lingua Inglese: "Covid and discrimination women".**
- **Diritto e Tecniche Amministrative: "La privacy ai tempi del Coronavirus".**

## Griglie di valutazione COLLOQUIO

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



## PARTE 5<sup>a</sup>

<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>
--------------------------------

### CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei risultati di apprendimento trova il proprio complemento nella valutazione del processo formativo e come le due dimensioni - dei risultati e del processo - coesistono si integrano reciprocamente (cfr. art. 1 d. lgs 13 aprile 2017, n. 62)

La valutazione si basa su verifiche scritte e verifiche orali. Tuttavia, nel caso della Sezione I.D.A., le verifiche orali di fatto non vi sono e sono sostituite da lavori di gruppo in forma di laboratorio o prova di realtà.

La comunicazione della valutazione delle singole prove ha una fondamentale valenza formativa. La valutazione delle prove orali sarà comunicato dopo l'interrogazione, onde poter essere da subito oggetto di autovalutazione anche da parte dell'alunno.

I voti che danno il senso alla valutazione parziale o finale, di fatto riguardano e danno un senso compiuto alle seguenti macro-aree:

- Conoscenza dei contenuti disciplinari.
- Abilità e coerenza nell'organizzazione dei contenuti.
- Competenze nell'utilizzare le conoscenze che sa applicare, per la risoluzione di situazioni problematiche nuove.
- Linguaggio specifico, capacità espositiva ed argomentativi.
- Metodo di studio, impegno e partecipazione.
- Autonomia.

A seguito del periodo di emergenza epidemiologica che ha sospeso le attività didattiche in presenza e attivato la DaD, si è resa necessaria una revisione del documento di valutazione allegato al PTOF, alla luce delle linee guida dell'Ordinanza Ministeriale 11 del 16 maggio 2020 ai sensi dell'articolo 4, commi 1, 2, 3 e 4 del Regolamento (decreto legislativo 122/09).

In particolare, nella didattica a distanza è ancora più necessario superare la prospettiva monofocale della valutazione integrando la dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili con quella soggettiva dell'autovalutazione e con quella intersoggettiva del contesto che si ottiene. Tutto ciò:

- ✓ Attraverso elementi formali e non formali di eventi/prestazioni valutabili
- ✓ Integrando diversi elementi fra loro (valutazione formativa e valutazione sommativa).

Il Consiglio di Classe procede alla valutazione degli alunni sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta, in presenza e a distanza, utilizzando l'intera scala di valutazione in decimi.

**ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE**  
**TABELLA di CORRISPONDENZA GIUDIZIO/VOTO - *in presenza e da remoto***

LIVELLI		GIUDIZI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Gravemente insufficiente	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative</li> <li>- Assenza di organizzazione nel lavoro</li> <li>- Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche</li> <li>- Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali</li> <li>- Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>
Insufficiente	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche</li> <li>- Grave disorganizzazione nel lavoro</li> <li>- Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali</li> <li>- Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>
Mediocre	<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte</li> <li>- Mediocre organizzazione nel lavoro</li> <li>- Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati</li> <li>- Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>
Sufficiente	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche</li> <li>- Sufficiente organizzazione nel lavoro</li> <li>- Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili</li> <li>- Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>
Buono	<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche</li> <li>- Adeguate capacità organizzative nel lavoro</li> <li>- Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali</li> <li>- Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>
Distinto	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi</li> <li>- Buona organizzazione nel lavoro</li> <li>- Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali</li> <li>- Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali</li> </ul>
Ottimo	<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative</li> <li>- Ottima e precisa organizzazione nel lavoro</li> <li>- Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali</li> <li>- Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>
Eccellente	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità applicative che utilizza in percorsi originali per la risoluzione di nuove situazioni problematiche in vari contesti</li> <li>- Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro</li> <li>- Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali</li> <li>- Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica</li> </ul>

## **ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO**

La valutazione del comportamento degli studenti risponde alle seguenti prioritarie finalità:

- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce sia al periodo di permanenza nella sede scolastica compresi anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori, sia ma il periodo della didattica a distanza in cui gli Istituti si sono impegnati per fronteggiare l'emergenza epidemiologica.

## **CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO**

Il Collegio dei Docenti, nel rispetto dei principi e dei criteri di carattere generale previsti, consapevole del rilevante valore formativo, tenendo conto di quanto previsto dal Regolamento di istituto, dal Patto educativo di corresponsabilità, individua i seguenti criteri per l'assegnazione del voto di condotta che vengono declinati nella successiva tabella alla quale si fa riferimento per l'attribuzione del voto di comportamento in presenza e da remoto:

- frequenza e puntualità;
- rispetto del Regolamento di Istituto;
- partecipazione alle attività didattiche;
- collaborazione con i compagni e i docenti;
- rispetto degli impegni scolastici e della legalità;
- partecipazione ad attività in orario extrascolastico;
- partecipazione e impegno agli eventi dell'Istituto.

**TABELLA DI CORRISPONDENZA COMPORAMENTI/VOTO - *in presenza e da remoto***

DESCRIZIONE DEI COMPORAMENTI	VOTO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni</li> <li>- regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>- ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe</li> <li>- esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto</li> <li>- ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione</li> <li>- profitto scolastico ottimo- eccellente</li> <li>- lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- eccellente partecipazione e profitto ad eventi</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interesse e partecipazione attiva alle lezioni</li> <li>- costante adempimento dei doveri scolastici</li> <li>- equilibrio nei rapporti interpersonali</li> <li>- rispetto puntuale del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo collaborativo nel gruppo-classe</li> <li>- notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>-ottima partecipazione e ottimo profitto ad eventi</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>- adeguato svolgimento dei compiti assegnati</li> <li>- generale rispetto del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe</li> <li>- buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- buona partecipazione e profitto ad eventi</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>-regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe e da remoto</li> <li>-generale rispetto del Regolamento di Istituto</li> <li>-ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe</li> <li>-adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- Adeguata partecipazione e profitto ad eventi</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-interesse disciplinare selettivo</li> <li>-impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto</li> <li>-comportamento, nel complesso, corretto</li> </ul>	<b>6</b>
<p>Esclusione dagli scrutini e ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.</p>	<b>&lt; 6</b>

## CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Ai sensi dell'articolo 1, comma 6 del Decreto legge sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni: a) ai sensi dell'articolo 13, comma 1 del Decreto legislativo, gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2 del medesimo Decreto legislativo.

Pertanto relativamente al corrente anno scolastico, in considerazione dell'emergenza sanitaria, non sono più condizioni propedeutiche all'ammissione all'Esame di Stato

- ✓ la frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale nel rispetto del Patto Formativo Personalizzato;
- ✓ la votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

L'esito della votazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'Istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso", dicitura che per il corrente anno scolastico sarà comune a tutti gli studenti.

Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito devono essere riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

Sono fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini o dagli esami emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell'articolo 4, comma 11, dello Statuto delle studentesse e degli studenti

## PARTE 6<sup>a</sup>

<b>RELAZIONI DISCIPLINARI</b>
-------------------------------

### DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**DOCENTE:** Prof.ssa MARIANNA VINCENZI

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

#### TEMPI

- Ore settimanali:	3
- Ore previste:	96
- Ore totali effettive in presenza e in D.aD. al 30/05/2020:	92
- Ore da effettuare in D.aD. fino al termine delle lezioni:	4
- Tempo impiegato per la realizzazione di ciascun modulo: dalle otto alle dieci ore	

#### QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

Partecipazione al dialogo educativo: Attiva, ma non sempre propositiva.

Attitudine alla disciplina: Sufficiente.

Interesse per la disciplina: Spontaneo.

Impegno nello studio: Sufficiente per alcuni e in qualche caso inferiore alle loro potenzialità, assiduo e sistematico per altri.

Metodo di studio: Assimilativo per alcuni, organizzativo per altri.

#### OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

La classe risulta omogenea per estrazione sociale, senso di responsabilità e desiderio di affermazione. Nonostante sia costituita da studenti-lavoratori mostra una serie di svantaggi di base che hanno limitato il raggiungimento di una compiuta ed ampia crescita di interessi culturali e di atteggiamenti partecipativi. Da sottolineare, comunque, l'interesse di alcuni alunni verso lo studio, mentre altri hanno faticato ad assimilare i contenuti svolti, soprattutto a causa di un impegno non sempre costante e di una presenza saltuaria. Di essi è da porre subito una stagione di veri sacrifici offerti in un autentico crogiolo quotidiano, che li ha visti intensamente impegnati, soprattutto, nell'ambito della durata di quest'ultimo anno.

La preparazione conseguita, pertanto, per alcuni non risulta omogenea; gli altri, invece, pur avendo conseguito un livello di preparazione appena sufficiente, rivelano difficoltà nella produzione scritta e hanno bisogno di guida perché possano elevarsi dal piano informativo a quello del coordinamento critico.

Gli obiettivi didattici mediamente conseguiti sono i seguenti:

- conoscenza dei principali eventi culturali del Novecento e della cornice storica in cui si realizzarono;
- conoscenza del pensiero di alcuni importanti Autori e delle caratteristiche peculiari della relativa produzione letteraria;
- capacità di lettura, analisi e interpretazione autonoma di testi letterari di media difficoltà.

#### METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Si è cercato di indirizzare l'azione didattico-educativa verso una lezione interattiva, volta a fornire non solo i contenuti specifici della disciplina ma anche la chiave interpretativa delle diverse problematiche. I vari contenuti, inoltre, sono stati presentati nell'ambito di percorsi modulari, suddivisi in unità didattiche che hanno previsto una descrizione-interpretazione degli stessi all'interno del contesto storico-culturale in cui sono stati prodotti. L'acquisizione di nuove conoscenze si è realizzata attraverso attività individuali, discussioni, letture guidate per la comprensione e l'analisi del testo ed esercitazioni su varie tipologie di scrittura.

Da quando si è reso necessario attivare la "didattica a distanza" a causa dell'emergenza da Covid 19, di cui a tutti i DPCM relativi alla situazione, dal mese di marzo c.a. in poi, la classe ha saputo adeguarsi in maniera sufficiente al cambiamento radicale imposto dalla contingenza in tutti i settori della nostra esistenza, non sempre partecipando con senso di responsabilità sia alle attività svolte nella piattaforma Classroom, sia in quella E-dida; nonostante gli oggettivi e notevoli problemi di connessione, oltre che di dotazione di strumentazione tecnologica personale, non facendo mai mancare attenzione e partecipazione al dialogo didattico-educativo, gli alunni hanno rispettato sommariamente le consegne assegnate partecipando non sempre con impegno e costanza a tutte le attività proposte. Naturalmente, questa nuova didattica e questa nuova modalità di "far lezione" hanno chiamato docenti e alunni a un nuovo impegno formativo, educativo, psicologico e culturale, del tutto emergenziale e gravemente mancante, come è facilmente comprensibile, dell'insostituibile ruolo di una scuola fatta in presenza, cioè di una scuola fatta "di corpi" e di segni comunicativi fisici, verbali, paraverbali, non verbali o prossemici.

### **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

I percorsi didattici sono stati attuati con l'ausilio di materiale fornito dal docente (slide in power-point, video-lezioni registrate, appunti su word ecc.). Il lavoro è stato coadiuvato, inoltre, da una serie di letture e saggi critici che hanno permesso una ulteriore riflessione sugli argomenti esaminati.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Sia nella didattica in presenza che in quella in d.ad., si è verificato il grado di apprendimento attraverso la stesura di elaborati (con riferimento alle tipologie previste dall'Esame di Stato); prove strutturate e semistrutturate; analisi e commento di testi letterari e non letterari; ricerche. Le verifiche orali sono state condotte sotto forma di colloquio, prendendo avvio anche da una riflessione o una domanda casuale.

### **CONTENUTI SVOLTI**

#### **IN PRESENZA:**

#### **MODULO A "STORICO-CULTURALE"**

##### **U.D. 1 IL PRIMO NOVECENTO**

- Contesto storico-culturale di inizio Novecento
- Simbolismo ed Estetismo
- La figura del "poeta maledetto"

##### **U.D. 2 D'ANNUNZIO**

- Cenni biografici, opere, pensiero

##### **U.D. 3 L'ETA' DELLE AVANGUARDIE**

- L'Ermetismo

## U.D. 4 UNGARETTI

- Cenni biografici, opere, pensiero

## U.D. 5 MONTALE

- Cenni biografici, opere, pensiero

## U.D. 6 QUASIMODO

Cenni biografici, opere, pensiero

## MODULO B “RITRATTO D'AUTORE”

## U.D. 8 PIRANDELLO

- Formazione culturale e visione del mondo

## U.D. 7 LA LETTERATURA DELL’IMPEGNO NEL SECONDO DOPOGUERRA

- Il Neorealismo: definizione e periodizzazione  
- Cesare Pavese: cenni biografici e profilo letterario

**IN REMOTO:**

- Elsa Morante: cenni biografici e opere  
- La narrativa “testimonianza” di Pier Paolo Pasolini e di Corrado Alvaro

## U.D. 9 ORIANA FALLACI

- Biografia e formazione culturale della Fallaci

## MODULO C “INCONTRO CON UN’OPERA”

## U.D. 10 “ LETTERA A UN BAMBINO MAI NATO “ di O. FALLACI

**ANALISI DEL TESTO** - *in presenza e in remoto*

- **Luigi Pirandello:** *Uno, nessuno e centomila*
- **Corrado Alvaro:** *Gente in Aspromonte*
- **Pier Paolo Pasolini:** *Ragazzi di vita*
- **Oriana Fallaci:** *Lettera a un bambino mai nato*
- **Elsa Morante:** *La storia*
- **Eugenio Montale:** *Mediterraneo*
- **Cesare Pavese:** *La casa in collina*

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Marianna Vincenzi**



## DISCIPLINA: STORIA

**DOCENTE:** Prof.ssa MARIANNA VINCENZI

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

### TEMPI

Numero di ore settimanali:	2
Ore di lezione previste:	46
Ore effettuate alla data del 30 maggio 2020 in presenza e in D.aD.:	43
Ore rimanenti fino al termine delle lezioni:	3
Ore impiegate per la realizzazione di ciascun modulo: dalle 4 alle 8 ore.	

### QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

Partecipazione al dialogo educativo: Attiva, ma non sempre propositiva.

Attitudine alla disciplina: Sufficiente.

Interesse per la disciplina: Spontaneo.

Impegno nello studio: Sufficiente per alcuni e in qualche caso inferiore alle loro potenzialità, assiduo e sistematico per altri.

Metodo di studio: Prevalentemente assimilativo, organizzativo per altri.

### OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, competenze, capacità)

Il comportamento tenuto dagli allievi durante le lezioni, ha contribuito all'acquisizione di un adeguato metodo di studio e al parziale superamento delle incertezze iniziali. Gli obiettivi prefissi, finalizzati non solo alla conoscenza dei contenuti ma anche allo sviluppo di autonomia operativa, risultano sufficientemente conseguiti da una parte degli allievi, pur in presenza di notevoli difficoltà in fase di approfondimento critico, soprattutto quando si tratta di usare una terminologia adeguata o, spesso, per l'utilizzo di forme espressive non proprio adeguate e pertinenti.

Gli allievi sono comunque in grado di:

- esporre in modo coerente un fatto storico studiato;
- esprimere una personale opinione su avvenimenti del passato e del presente;
- riconoscere l'importanza delle testimonianze storiche (documenti, monumenti, siti archeologici, musei) e della memoria collettiva.

### METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Al fine di migliorare e potenziare conoscenze, competenze e capacità di ogni singolo alunno, sono state attivate opportune strategie didattiche. I contenuti sono stati proposti mediante lezioni interattive, al fine di stabilire un rapporto fondato sul confronto aperto e rivolto alla ricerca di nessi causali e logici tra gli eventi del passato e la storia attuale. Sono state avviate proposte di ricerca sugli argomenti trattati per porre i ragazzi a contatto diretto con la ricostruzione dei fatti, indirizzandoli al metodo della ricerca storica, alla critica, al vaglio delle interpretazioni date alla fonte, all'attualizzazione del passato.

A causa dei tempi ristretti alcuni argomenti di storia, di pur rilevante importanza, sono stati illustrati solo nelle linee essenziali.

Da quando si è reso necessario attivare la "didattica a distanza" a causa dell'emergenza da Covid 19, di cui a tutti i DPCM relativi alla situazione, dal mese di marzo c.a. in poi, la classe ha saputo adeguarsi in maniera quasi sufficiente al cambiamento radicale imposto dalla contingenza in tutti i settori della nostra esistenza, non sempre partecipando con senso di responsabilità sia alle attività svolte nella piattaforma Classroom, sia in quella E-dida; nonostante gli oggettivi e notevoli problemi di connessione, oltre che di dotazione di strumentazione tecnologica personale, non facendo mai

mancare attenzione e partecipazione al dialogo didattico-educativo, gli alunni hanno rispettato sommariamente le consegne assegnate partecipando non sempre con impegno e costanza a tutte le attività proposte. Naturalmente, questa nuova didattica e questa nuova modalità di “far lezione” hanno chiamato docenti e alunni a un nuovo impegno formativo, educativo, psicologico e culturale, del tutto emergenziale e gravemente mancante, come è facilmente comprensibile, dell’insostituibile ruolo di una scuola fatta in presenza, cioè di una scuola fatta “di corpi” e di segni comunicativi fisici, verbali, paraverbali, non verbali o prossemici.

## **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Dispense  
 Mappe concettuali  
 Carte storico-geografiche  
 Slide in power-point  
 Video-lezioni registrate

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Domande flash  
 Colloqui  
 Questionari

## **CONTENUTI SVOLTI**

### **IN PRESENZA:**

**MODULO A – Dall’Italia “agricola” a quella “industriale”**

U.D. 1 - L’arretratezza dell’Italia post-unitaria

La questione sociale

U.D. 2 - L’età del ‘900

La crisi culturale ed economica

L’emigrazione italiana

**MODULO B – Guerra e rivoluzione: La crisi dell’Europa liberale**

U.D. 1 - La grande guerra e la rivoluzione russa

Scoppio e svolgimento del conflitto

U.D. 2 - La crisi politica dell’Europa e l’avvento del fascismo

I problemi del dopoguerra

**MODULO C – Regimi totalitari e secondo conflitto mondiale**

U.D. 1 - L’Italia fascista, la Germania nazista e il totalitarismo staliniano

Mussolini e il fascismo in Italia

Hitler e il nazismo in Germania

Repressione politica e razzismo antisemita

U.D. 2 - 1939-1945 “ Guerra totale “

Fasi del secondo conflitto mondiale

La Resistenza in Italia e in Europa

U.D 3 - La sconfitta di Germania e Giappone. L’orrore atomico

L’Italia della Repubblica ( 2 giugno 1946).

**IN REMOTO:**

MODULO D Il mondo nella guerra fredda e l'Italia  
Il difficilissimo dopoguerra.  
Il Mondo della globalizzazione

MODULO E – Storia settoriale  
U.D. 1 - Sviluppo economico e consumismo alimentare.

**CITTADINANZA E COSTITUZIONE:**

- Elementi fondamentali della Costituzione Italiana
- Differenze tra la Costituzione e lo Statuto Albertino
- Il Diritto di voto in Italia alle Donne
- Leggi sull'aborto
- Diritto allo studio in presenza di Covid 19

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Marianna Vincenzi**

## **DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA - FRANCESE**

**DOCENTE:** Prof.ssa ANGELA MUNNO

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** nessun testo.

### **TEMPI**

<b>Numero di ore settimanali:</b>	2
<b>Ore di lezione previste:</b>	66
<b>Ore effettuate alla data del 30 maggio:</b>	60
<b>Ore rimanenti fino al termine delle lezioni:</b>	6

### **QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE**

Partecipazione al dialogo educativo: attiva

Attitudine alla disciplina: apprezzabile

Interesse per la disciplina: interesse discreto, nonostante alcune difficoltà

Impegno nello studio: sufficiente per alcuni, costante per altri

Metodo di studio: essenziale nel complesso

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI** (in termini di conoscenze, abilità e competenze)

La programmazione è stata adattata e modificata in base al livello di partenza della classe e alla presenza di livelli di apprendimento eterogenei. Considerate le carenze di base e una non adeguata padronanza di argomenti propedeutici della lingua oggetto di studio, in quanto non presente nell'offerta formativa negli anni passati, si è voluto mirare alla realizzazione degli obiettivi ad un livello minimo. Nonostante le difficoltà, sia in presenza, ma soprattutto nella didattica a distanza, è da sottolineare l'interesse verso la disciplina e l'impegno nello studio da parte di alcuni, mentre altri hanno mostrato un impegno e una frequenza non sempre costante. In linea di massima, si può affermare che la classe ha raggiunto un grado di preparazione nel complesso sufficiente, raggiungendo i seguenti obiettivi:

- Conosce gli argomenti svolti in classe riferiti all'area ristorazione;
- Conosce alcuni tra i più importanti piatti tipici francesi;
- E' in grado di comprendere quanto basta per soddisfare i bisogni di tipo concreto;
- E' in grado di presentare piatti e usare semplici frasi ed espressioni legate alla ristorazione;
- Parlare di sé;

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Per quanto riguarda la didattica in presenza, la lezione si è svolta principalmente in modalità frontale, ma partecipata e dialogata, favorendo le attività di gruppo. Per quanto riguarda la didattica a distanza, la lezione si è svolta attraverso delle video lezioni e materiale caricato nelle piattaforme utilizzate.

### **MEZZI E STRUMENTI**

I principali strumenti utilizzati sia in presenza che a distanza sono stati:

- Lim ( solo in presenza );
- Dispense e materiale di supporto;
- Presentazioni power point;
- Materiale video e audio.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Per quanto riguarda la verifica dell'apprendimento, sia in presenza che a distanza, sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- colloqui e discussioni;
- test e domande dal posto e in video lezione;
- esercitazioni collettive alla lim ( solo in presenza );
- laboratori e attività di gruppo;
- verifiche scritte (prove strutturate e semistrutturate)

## **CONTENUTI**

La programmazione proposta, leggermente modificata rispetto all'inizio dell'anno, risulta adattata ai bisogni e alle esigenze che si sono presentate. A causa della non adeguata padronanza dei contenuti propedeutici e delle competenze, si è ritenuto necessario effettuare ripassi e approfondimenti.

### **MODULO: AU RESTAURANT (svolto in presenza)**

Le Menu et le repas

### **MODULO: LA GASTRONOMIE FRANÇAISE (in presenza e a distanza)**

Les plats typiques, tradition et innovation

### **MODULO: LES ALIMENTS (a distanza)**

Alimentation équilibrée

### **MODULO: CITTADINANZA E COSTITUZIONE (a distanza)**

Les valeurs, les principes et les symboles de la République française

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Angela Munno**

## DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA - INGLESE

**DOCENTE:** Prof.ssa MONIA ABBRUZZESE

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** nessun testo.

### TEMPI

<b>Numero di ore settimanali:</b>	3
<b>Ore di lezione previste:</b>	99
<b>Ore effettuate alla data del 15 maggio:</b>	90
<b>Ore rimanenti fino al termine delle lezioni:</b>	9

### QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

La partecipazione al dialogo educativo da parte dei corsisti, nonostante qualche difficoltà iniziale, è stata mossa da un discreto interesse e da un impegno concreto.

Gli studenti hanno dimostrato volontà di migliorare, ciascuno in base al proprio livello di partenza.

Tuttavia, considerati gli adattamenti effettuati, mirando alla realizzazione degli obiettivi ad un livello minimo, si può affermare che, in linea di massima, la classe ha raggiunto un grado di preparazione sufficiente per sostenere l'esame di stato, fermo restando la valutazione dei risultati finali, che determinerà l'esatta portata dei discenti che affronteranno tale appuntamento. La maggioranza di essi ha frequentato il corso di studi, con l'evidente intento di trarre da esso proficuo progresso culturale. È da apprezzare come quasi tutti abbiano voluto mettersi in discussione, sia socialmente che culturalmente, cogliendo in ogni momento lo spunto giusto per formulare domande e spingersi in mirate discussioni in ordine agli argomenti trattati. Tutto l'impegno comune è stato costante sia in presenza che in remoto.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI (in termini di conoscenze, abilità e competenze)

La programmazione è stata opportunamente adattata alle esigenze della classe, tenendo conto dei bisogni educativi dei corsisti, anche in relazione alla presenza di livelli di apprendimento eterogenei.

Il monte ore di lezioni svolte risulta di poco inferiore a quanto preventivato: per questa ragione, si è apportata una leggera modifica alla programmazione.

Avendo raggiunto, in generale, una più che sufficiente preparazione sui contenuti disciplinari, gli studenti sono capaci di:

- Conosce gli argomenti svolti in classe riferiti all'area ristorazione;
- Conosce alcuni tra i più importanti piatti inglesi ed italiani;
- È in grado di comprendere quanto basta per soddisfare i bisogni di tipo concreto;
- È in grado di leggere, tradurre e sintetizzare testi brevi e semplici;
- È in grado di presentare ricette, piatti e usare semplici frasi legate alla ristorazione;
- Esprime una propria opinione;
- Parla di sé;
- Scrive semplici ricette.

### STRUMENTI, METODI E STRATEGIE DIDATTICHE E DI RECUPERO

Seguendo l'approccio comunicativo situazionale, si è deciso di promuovere attività di speaking e writing, lavorando sull'abbassamento del filtro affettivo.

Utilizzando vari strumenti (Lim, presentazioni in powerpoint, materiale integrativo in fotocopia), la lezione si è tenuta:

- in modalità frontale, ma il più possibile dialogata;
- attraverso esercitazioni alla lim, individuali e collettive;
- mediante presentazione di situazioni problematiche (*problem solving*);

- frequenti accertamenti (soprattutto dal posto) del livello di apprendimento dei contenuti;
- con correzione di esercizi e traduzioni assegnati per casa;
- proponendo lavori di gruppo.

Nell'ambito delle ore curriculari, il recupero delle difficoltà evidenziate dagli studenti è stato attuato ricorrendo alle seguenti modalità:

- continua ricerca di feedback;
- analisi degli errori;
- esercizi svolti in classe e proposti come lavoro individuale;
- assegnazione di questionari riepilogativi, relativamente al programma svolto, allo scopo di testare l'avvenuto recupero delle lacune presenti.

## **VERIFICHE**

Allo scopo di verificare la conoscenza degli argomenti e ricevere dei feedback da parte degli studenti, testando le loro abilità e competenze, lavorando sull'abbassamento del filtro affettivo e del livello d'ansia (soprattutto considerando la particolare natura dell'IDA), il docente si è servito dell'interrogazione tra pari, come mezzo d'elezione per essere tutor e regista del test, ma non il diretto somministratore.

Oltre a questa modalità, si è fatto ricorso anche a quelle tradizionali, quali:

- colloqui;
- test e sondaggi dal posto;
- esercizi in classe;
- correzioni individuali o di gruppo;
- compiti in classe (prove strutturate e semistrutturate)

I diversi livelli di rendimento raggiunti dagli studenti sono stati quantificati attraverso voti, utilizzando una scala di valutazione decimale.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione delle verifiche scritte, sono state utilizzate griglie di valutazione adottate in seno al dipartimento.

## **CONTENUTI**

A causa della non completa padronanza dei contenuti propedeutici degli anni precedenti, si è ritenuto necessario effettuare, in itinere, continui ripassi, volti a colmare le lacune esistenti.

Per questo motivo, la programmazione proposta, leggermente modificata rispetto all'inizio dell'anno, risulta tarata e modellata sui bisogni che gli apprendenti hanno via via presentato.

## **IN PRESENZA:**

### **MODULO: FOOD**

Cereals, fish, meat, eggs, poultry.

### **MODULO: COOKING HISTORY**

Past and present, changing habits, meals

## **IN REMOTO:**

### **MODULO: DIET AND NUTRITION**

Vocabulary about food, restaurant, cooking

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Monia Abbruzzese**

## DISCIPLINA: MATEMATICA

**DOCENTE:** Prof. ANTONIO FALBO

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

### TEMPI

Ore di lezione settimanali:	3
Ore previste:	99
Ore totali effettive al 15/05/2020:	90
Ore da effettuare fino al 09/06/2020:	9

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

### QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** Per lo più costante e attiva, modesta in qualche caso.
- **Attitudine alla disciplina:** Apprezzabile in alcuni casi, sufficiente nel resto.
- **Interesse per la disciplina:** La classe, per la quasi totalità, ha mostrato un discreto interesse nei confronti della disciplina, nonostante alcune difficoltà.
- **Impegno nello studio:** Sufficiente per alcuni, più assiduo per altri.
- **Metodo di studio:** Assimilativo per alcuni, organizzativo per altri.

### OBIETTIVI REALIZZATI

Le variazioni, rispetto a quanto programmato all'inizio dell'Anno Scolastico, sono da attribuire alla sopravvenuta necessità di consentire a tutti gli alunni di assimilare i contenuti proposti. A volte è stata riscontrata, inoltre, una non sempre adeguata padronanza di argomenti propedeutici, oggetto di studi negli anni precedenti, e questo ha richiesto ulteriori ripassi e approfondimenti rispetto a quanto preventivato.

Gli obiettivi didattici mediamente conseguiti sono:

- riconoscere e risolvere equazioni di primo e secondo grado
- riconoscere e risolvere disequazioni di primo e secondo grado
- classificare una funzione algebrica;
- riconoscere funzioni pari e funzioni dispari;
- determinare e rappresentare graficamente il dominio di una funzione algebrica;
- studiare e rappresentare graficamente il segno di una funzione algebrica;
- individuare massimi e minimi di una funzione
- individuare eventuali flessi di una funzione
- tracciare qualitativamente il grafico di una funzione polinomiale

I risultati conseguiti dai corsisti variano in relazione alle capacità individuali, ai livelli di partenza, all'assiduità nella frequenza, all'applicazione e all'impegno profuso.

### METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Gli argomenti sono stati esposti attraverso l'utilizzo della lim, a partire da un'introduzione semplice, riferita per quanto possibile a riscontri pratici. Le lezioni sono state sempre interattive, per favorire il dialogo ed il confronto.

Ampio spazio è stato dato al lavoro di gruppo in classe: si tratta infatti di un momento molto importante che da una parte favorisce gli allievi che hanno maggiormente interiorizzato i concetti e che si trovano quindi a spiegare tali concetti ai propri compagni, dall'altro aiuta chi ha qualche dubbio in uno scambio tra pari che mette non mette in soggezione. Ciò sia in presenza che in remoto.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

I principali strumenti utilizzati sono stati:

- dispense;



- lim;
- grafici, tabelle, schemi, mappe concettuali;

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

La verifica formativa ha avuto come scopo principale quello di verificare il conseguimento degli obiettivi prefissati. Per verificare la conoscenza degli argomenti trattati, le capacità espositive e argomentative degli allievi, l'abilità nell'applicare le conoscenze, le capacità di rielaborazione, di analisi e di sintesi si è fatto ricorso ai seguenti strumenti:

- colloqui;
- test e sondaggi dal posto;
- esercizi in classe;
- correzioni individuali o di gruppo;
- compiti in classe di tipo tradizionale.

### **CONTENUTI SVOLTI**

#### **IN PRESENZA:**

##### **U.D.A. 1 Equazioni e Disequazioni**

- Equazioni di primo grado
- Disequazioni di primo grado
- Equazioni di secondo grado
- Disequazioni di secondo grado

##### **U.D.A. 2 Le funzioni**

- Funzioni polinomiali
- Funzioni razionali
- Funzioni irrazionali
- Funzioni pari e dispari

#### **IN REMOTO:**

##### **U.D.A. 3 Studio qualitativo di una funzione polinomiale**

- Campo di esistenza
- Studio del segno e zeri
- Massimi e minimi relativi
- Massimi e minimi assoluti
- Flessi

**IL DOCENTE**

**Prof. Antonio Falbo**

## **DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE:** Prof.ssa ANGELA BRUNO

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

### **TEMPI**

Ore settimanali: n.	3
Ore di lezione previste per l'A. S. 2019/2020: n.	99
Ore di lezione effettuate al 10/05/2020: n.	90
Ore di lezione restanti fino al 09/06/2020: n.	9

### **QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE**

- Partecipazione al dialogo educativo: per lo più costante e attiva, modesta in qualche caso.
- Attitudine alla disciplina: molto apprezzabile.
- Interesse per la disciplina: costante e vivo.
- Impegno nello studio: tutti i frequentanti, seppure tra oggettive difficoltà, a causa di impegni di lavoro, sono stati inclini ad un impegno positivo. Ovviamente, i risultati finali raggiunti sono abbastanza eterogenei anche perché altrettanto eterogenei erano i livelli di partenza sia in termini di conoscenze sia in termini di competenze.
- Metodo di studio: la classe, nel complesso, ha sviluppato un metodo di studio essenziale che le ha consentito di raggiungere risultati positivi.

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

Gli allievi, alla fine del percorso didattico-educativo, hanno raggiunto i seguenti obiettivi:

- Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Comprensione dell'importanza dell'alimentazione nelle diverse età e condizioni fisiologiche.
- Conoscenza delle patologie più ricorrenti legate alle malnutrizioni e delle diete più adeguate da usare come misure terapeutiche.
- Conoscenza delle principali cause di contaminazione alimentare.
- Conoscenza dei principali additivi alimentari, in base alla normativa vigente.
- Comprensione del termine "qualità" di un alimento.
- Conoscenza e comprensione del sistema di Autocontrollo HACCP che la legge impone per qualsiasi azienda alimentare.
- Comprensione dell'importanza che riveste l'igiene dei locali, dell'attrezzatura e del personale per la tutela della salute dei consumatori.
- Comprensione ed utilizzo del linguaggio specifico della disciplina

### **METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

Il percorso didattico adottato è stato finalizzato all'acquisizione, da parte degli allievi della conoscenza dei contenuti facendo riferimento anche alla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare. Le U. D. sono state svolte in maniera graduale, con un linguaggio chiaro e rigorosamente scientifico; le metodologie utilizzate sono state diverse: in particolare si è puntato sulla lezione frontale supportata dalla LIM in un confronto aperto e costruttivo.

Le carenze di base di cultura generale e specifica hanno ostacolato, per parte degli alunni, il normale ritmo di apprendimento, favorendo una preparazione essenziale, con una capacità di esposizione verbale e di rielaborazione personale, non sempre autonoma, dei contenuti appresi. Il tutto sia in presenza che in modalità di didattica a distanza, condizione di lavoro particolarmente difficoltosa all'inizio per molti allievi e che invece alla lunga ha registrato sia una nutrita partecipazione che un certo entusiasmo generale.

## **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

L'attività didattica è stata supportata dall'uso dei necessari sussidi didattici quali:

- 1) LIM;
- 2) appunti forniti dal docente;
- 3) schemi semplificativi alla lavagna;
- 4) uso del computer.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

Al fine di saggiare la validità del percorso didattico sono state effettuate le seguenti prove di verifica:

- 1) test orali in forma di colloquio;
- 2) trattazione di argomenti specifici (relazioni);
- 3) compiti scritti in classe.

## **CONTENUTI SVOLTI**

### **IN PRESENZA:**

#### ***MODULO 1: L'Alimentazione nell'era della Globalizzazione***

- Nuovi prodotti alimentari: nuovi alimenti ed OGM

#### ***MODULO 2: La Dieta in condizioni fisiologiche***

- La dieta nelle diverse età in condizioni fisiologiche: la dieta nell'età evolutiva, nell'adulto e nella terza età.
- Dieta mediterranea e vegetariana: alimenti e risvolti del modello dietetico mediterraneo, la piramide degli alimenti, varie diete vegetariane

#### ***MODULO 3: La Dieta in condizioni patologiche***

- La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione, iperlipidemia, aterosclerosi;
- La dieta nelle malattie del ricambio: diabete, obesità;
- La Dieta nella prevenzione dei tumori: alimentazione e rischio tumorale;
- Allergie e Intolleranze Alimentari: principali reazioni avverse al cibo.

### **IN REMOTO:**

#### ***MODULO 4: I Rischi e la Sicurezza Alimentare***

- Contaminazione fisico-chimica degli Alimenti: aspetti generali, fattori tossici naturali, residui tossici attribuibili all'attività umana;
- Contaminazione biologica degli Alimenti: modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni; batteri, virus, funghi e principali malattie che essi trasmettono con gli alimenti;
- Il Sistema HACCP e le Certificazioni di Qualità: sistema HACCP, qualità controllata.

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Angela Bruno**

## **DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE:** Prof.ssa DANIELA FABBRICATORE

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

### **TEMPI**

Ore settimanali: n.	3
Ore di lezione previste per l'A. S. 2019/2020: n.	99
Ore di lezione effettuate al 10/05/2020: n.	90
Ore di lezione restanti fino al 09/06/2020: n.	9

### **TRAGUARDI DI COMPETENZA e OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio e del mercato turistico nazionale ed internazionale.
- Collocare l'esperienza personale nell'ambito del sistema-Azienda, utilizzando tecniche di programmazione, controllo e marketing.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

### **ANALISI DELLA SITUAZIONE**

La classe è composta da persone adulte. Gli allievi sono ben disposti all'ascolto e ciò permette lo svolgimento regolare della lezione. Dal punto di vista dell'impegno scolastico tutti gli allievi appaiono motivati allo studio della disciplina, ognuno in base alle proprie capacità.

### **BISOGNI**

La classe ha necessità di proseguire il programma già svolto nella classe quarta al fine di poter conseguire le competenze prefissate al termine del percorso quinquennale.

In riferimento al

- profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) e i traguardi formativi attesi per gli Istituti Tecnici e Professionali;
- al Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto;
- alla Progettazione dipartimentale per Assi;
- alla Programmazione del Consiglio di classe;
- all'analisi della situazione di partenza del gruppo classe;

si presentano le linee progettuali per competenze, abilità e conoscenze del percorso formativo disciplinare di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva così come segue:

### **QUADRO DELLE COMPETENZE**

**Competenze disciplinari specifiche (definite all'interno dei dipartimenti e riferite al curriculum d'istituto) articolate in abilità e conoscenze**

**IN PRESENZA:****Unità formativa n. 1****La programmazione e il controllo di gestione****COMPETENZE:**

- Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato ristorativo e interpretarne le dinamiche</li> <li>• Individuare le fasi e le procedure di pianificazione aziendale</li> <li>• Redigere un business plan</li> <li>• Elaborare budget di imprese ristorative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche e le dinamiche del mercato ristorativo</li> <li>• Il processo di pianificazione aziendale</li> <li>• Il business plan</li> <li>• Il controllo di gestione</li> <li>• Il budget</li> </ul>

**Unità formativa n. 2****Il marketing dei servizi ristorativi****COMPETENZE:**

- Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative
- Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing
- Individuare le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato</li> <li>• Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale</li> <li>• Definire il prezzo di un prodotto</li> <li>• Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale</li> <li>• Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse politiche di mercato</li> <li>• Le attività di marketing non convenzionale</li> <li>• Il marketing mix</li> <li>• Le strategie di marketing</li> <li>• Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita</li> <li>• Le tecniche per il rilevamento</li> <li>• La struttura del piano di marketing</li> </ul>

**IN REMOTO:****Unità formativa n. 3****La sicurezza alimentare****COMPETENZE:**

- Applicare la normativa nazionale e internazionale in materia di sicurezza dei prodotti alimentari

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• Individuare le diverse fattispecie di frode alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• Le frodi alimentari</li> </ul>

**Unità formativa n. 4****La tracciabilità dei prodotti****COMPETENZE:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa nazionale e internazionale in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari</li> </ul>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti</li> </ul>
<b>Unità formativa n. 5</b> <b>L'etichettatura dei prodotti alimentari</b>  <b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa nazionale e internazionale in materia di trasparenza dei prodotti alimentari</li> </ul>	
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i principi, gli scopi e gli scopi della normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti</li> <li>• Applicare la disciplina relativa ai marchi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di settore in materia di etichettatura degli alimenti</li> <li>• La disciplina relativa alla registrazione, all'uso e all'estinzione dei marchi</li> </ul>

<b>NUCLEI FONDANTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di bilancio di esercizio</li> <li>• Il concetto di mercato</li> <li>• Le fonti del diritto nazionale ed internazionale</li> </ul>
---

<b>EVENTUALI PERCORSI MULTIDISCIPLINARI/INTERDISCIPLINARI</b>  //////////////////////////////////////
---

<b>METODOLOGIA</b>	<p>Lezione frontale, partecipata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, flipped classroom, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.</p> <p>Problem solving. Analisi dei casi. Attività di laboratorio.</p> <p>Tutto in presenza e in remoto</p>
<b>STRUMENTI</b>	<p>LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</p>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<p>Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

La presente programmazione è in linea con le finalità educative dell'Istituto espresse nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa ed è stata concordata con la classe.

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Daniela Fabbricatore**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA  
- SETTORE: SALA E VENDITA -**

**DOCENTE:** Prof. ROBERTINO PASTORE

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

**TEMPI**

□ Ore settimanali	4
□ Ore complessive (anno scolastico 2019/2020)	165
□ Ore effettive di lezioni (al 15 maggio 2020)	141
□ Ore rimanenti fino al termine delle lezioni	24

**QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE**

□ **Partecipazione al dialogo educativo :**

Gli alunni hanno sviluppato le capacità di controllare il proprio comportamento nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma.

Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

□ **Attitudine alla disciplina :**

La classe ha dimostrato buone attitudini nei confronti della disciplina svolta.

□ **Interesse per la disciplina :**

La classe ha dimostrato di avere discreto interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

□ **Impegno nello studio :**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante per alcuni, saltuario per altri.

□ **Metodo di studio :**

La classe, nel complesso, ha sviluppato un metodo di studio essenziale ma proficuo.

**OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'**

Gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

**METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate in modo frontale e in laboratorio. Gli alunni hanno avuto modo di svolgere attività di laboratorio, oltre che in orario curricolare, anche in occasioni di manifestazioni promosse dall'Istituto. Il tutto sia in presenza che in remoto.

**MEZZI E STRUMENTI**

Appunti del docente, fotocopie, attrezzature di laboratorio, piattaforme informatiche.

**VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a verifiche laboratoriali o test scritti.



## I CONTENUTI

### IN PRESENZA:

#### La comanda:

vendita dei prodotti;  
regola per una buona proposta;  
promozione dei prodotti.

#### La carta:

la carta delle vivande;  
la compilazione della comanda;  
menu per banchetti;  
La compilazione dell'ordinativo per banchetti;

#### La vendita dei prodotti e servizi

- Il caffè: produzione e miscele; l'espresso al bar.
- La sala ristorante ed il servizio; i diversi stili di servizio; la gestione degli stili di servizio in funzione della struttura ristorativa.
- La psicologia delle relazioni; l'accoglienza del cliente e la gestione dello stesso durante tutto il servizio; la gestione dei reclami.
- La birra: ingredienti, lavorazione, classificazione, servizio.
- Il vino: la fermentazione alcolica; le vinificazioni; i vini D.O.C.; il vino D.O.C. - Cirò.
- I distillati ed i liquori: definizione tecnica e categorie.
- Tecniche di miscelazione dei cocktails.
- La miscibilità dei distillati nei cocktails.

#### Servizi speciali di sala e bar

- Le insalate: semplici, miste e composte; il servizio dei condimenti davanti al cliente.
- Gli antipasti ricchi: il salmone affumicato, il caviale; le buone regole per il relativo servizio.
- Il servizio di banqueting.
- Cucina di sala: realizzazione pratica di primi piatti, secondi piatti e dessert al rechaud à flamber.
- La decantazione dei vini rossi invecchiati.
- Il trancio della frutta al gueridon.
- La filettatura dei pesci da porzione al gueridon.
- Il trancio del pollo in ottavi, degli arrostiti di maiale e vitello al buffet di servizio.
- Realizzazione pratica di alcuni cocktails delle diverse categorie.

### IN REMOTO:

#### Strumenti di gestione

- Costi e prezzi di vendita; perché calcolare il food cost; i diversi tipi di food cost; il metodo di calcolo con il coefficiente "mark up".
- Calcolo del costo della materia prima dei cocktails.
- L'alcol in volume; rapporto tra alcol in volume e quantità di alcol espressa in grammi.
- Calcolo dell'alcol in volume, della quantità in grammi e della gradazione alcolica dei cocktails.

#### Riferimenti legislativi

Legislazione sull'igiene e sul sistema HACCP.

**IL DOCENTE**

**Prof. Robertino Pastore**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA  
- SETTORE: CUCINA -**

**DOCENTE:** Prof. FRANCESCO GRILLO

*Allegato al Documento del Consiglio di III Periodo (già Classe V sez. L)*

**LIBRO DI TESTO:** nessun testo.

**TEMPI**

□ Ore settimanali	4
□ Ore complessiva(anno scolastico 2019/2020)	165
□ Ore effettive di lezioni (al 15 maggio 2020)	141
□ Ore rimanenti fino al termine delle lezioni	24

**QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE**

□ **Partecipazione al dialogo educativo:**

Gli alunni hanno sviluppato le capacità di controllare il proprio comportamento nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma.

Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

□ **Attitudine alla disciplina:**

La classe ha dimostrato particolare abilità nei confronti della disciplina svolta.

□ **Interesse per la disciplina:**

La classe ha dimostrato di avere buone interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

□ **Impegno nello studio:**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante durante l'anno scolastico ,solo per alcuni alunni essendo un corso per adulti-lavoratori la frequenza è stata in modo discontinuo comunque hanno raggiunto gli obbiettivi prefissati.

□ **Metodo di studio:**

La classe ha osservato ed analizzato le conoscenze della disciplina, attraverso il dialogo educativo. Infine sono riusciti ad operare scelte individuandone le strategie.

**OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'**

Gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel corso degli anni, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

**METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE**

Per la formazione didattico-professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni frontali, lezioni teoriche di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici. Lezioni tecnico-pratici nei laboratori dell'Istituto. Inoltre alcuni alunni hanno migliorato le proprie conoscenze e abilità lavorando nel settore ristorativo. Il tutto sia in presenza e in remoto.

**MEZZI E STRUMENTI**

Libri di cucina di vario genere messi a disposizione dalla biblioteca della scuola, riviste del settore ristorativo. Utilizzo della Lim. Laboratorio di cucina.

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni argomento trattato, a continue verifiche orali, scritte e di laboratorio attraverso preparazioni di piatti.

## **I CONTENUTI**

### **IN PRESENZA:**

#### **L'impianto ristorativo**

- La struttura
- Le zone operative
- Le zone di consumo

#### **L'approvvigionamento**

- Le tecniche di approvvigionamento
- La scelta sul mercato
- I prodotti alimentari
- La gestione delle scorte

### **IN REMOTO:**

#### **Corretta prassi igienica**

- Il sistema HACCP
- L'igiene dell'ambiente
- Procedure per gli operatori

#### **Attività svolte nel laboratorio di cucina**

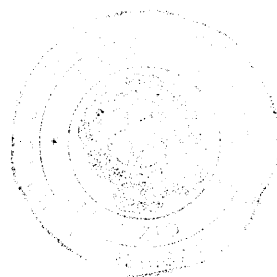
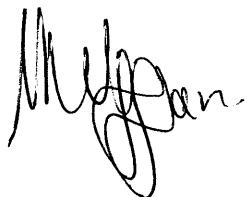
Nei laboratori di cucina del nostro Istituto abbiamo creato ed elaborato delle ricette a base di riso, pasta secca, pasta fresca con uova e non, ripiena e non, secondi piatti a base di carne con l'abbinamento della spiegazione dei vari tipi di carne, secondi piatti a base di pesci, molluschi, crostacei, dessert.

## **IL DOCENTE**

**Prof. Francesco Grillo**

Trebisacce, 30 maggio 2020

**Il Dirigente Scolastico**  
**Dott.ssa Marilena Viggiano**



**Il Coordinatore di Classe**  
**Prof.ssa Angela Bruno**

