



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti" Bari

ESAMI DI STATO
Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. prot. n.205 dell'11/ 03/2019)

Classe 5[^] Sez.cA - serale

Istituto Professionale
Indirizzo: ENOGASTRONOMICO SETTORE CUCINA

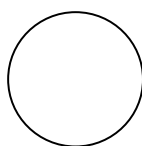
Docente Coordinatore: Prof.ssa Lucia Grazia DONATELLI

Composizione del consiglio di classe:

Disciplina	Docente
Italiano e Storia	Prof.ssa Donatelli Lucia Grazia
Lingua Inglese	Prof.ssa Capasso Antonella
Lingua Francese	Prof.ssa Di Martino Roberta
Matematica e Informatica	Prof. Natilla Giuseppe
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Saponaro Michele
Scienza e Cult. Alim.	Prof.ssa Scarlato Maria Giuseppina
Lab. Serv. Enog. Cucina	Prof.ssa Teresa Saulle
Lab. Serv. Enog. Sala	Prof. Carulli Adolfo

Redatto in data 15 maggio 2019

Prot. n.3708/04 del 15/05/2019



Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa *Rosangela Colucci*)

Il presente documento, redatto ai sensi dell' art.6 O.M. n. 205 dell' 11/03/ 2019, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

INDICE

1. **Presentazione dell'istituto**
2. **Analisi della situazione socio-culturale del territorio**
3. **Profilo professionale dell'indirizzo**
4. **profilo professionale e competenze**
5. **PECUP**
6. **Quadro orario percorsi di istruzione di secondo livello**
7. **Alunni della classe – elenco candidati interni**
8. **Docenti del Consiglio di classe**
9. **Presentazione della Classe**
10. **Variazione del CdC nel triennio**
11. **Elenco commissari interni**
12. **Memorandum per i candidati**
13. **Obiettivi realizzati**
14. **Schede disciplinari**
15. **Metodi didattici – Strumenti e materiali didattici**
16. **Valutazione – Verifiche e criteri di valutazione degli apprendimenti**
17. **Tabella livelli di valutazione**
18. **Verifiche e valutazioni effettuate in funzione dell'Esame di Stato**
19. **Credito scolastico nel secondo biennio e conversione secondo le nuove tabelle**
20. **Corrispondenza voti espressi in ventesimi con quelli espressi in decimi**
21. **Attività di recupero**
22. **Tematiche sulla base del percorso didattico - spunto per il colloquio**
23. **Attività, esperienze e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione**
24. **Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza scuola-lavoro)**
25. **Firme docenti**

Allegati:

Allegato A - Schede disciplinari individuali

Allegato B - Simulazioni prima prova

Allegato C - Simulazioni seconda prova

Allegato D - Simulazione e materiali spunto per il colloquio

Allegato E - Griglie di valutazione prima e seconda prova scritte , colloquio

Allegato F - Relazione del percorso triennale per le Competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) ex Alternanza Scuola-Lavoro

Documentazione Riservata

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici. Il bacino d'utenza è molto ampio e comporta un elevato pendolarismo di studenti provenienti anche da Comuni limitrofi (Bitritto, Adelfia, Bitetto, Triggiano, Palo del Colle, Valenzano, ecc.) L'Istituto da diversi anni intrattiene rapporti di proficua collaborazione con gli Enti locali, con le associazioni socio-culturali e con le categorie imprenditoriali. Essa si concretizza in:

- Attività progettuali scuola-lavoro; (percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento, stages)
- Progetti integrati istituzionali (Educazione alla Legalità, Educazione alla Salute, Educazione Stradale, ecc.);
- Collaborazioni tecnico-professionali (accoglienza e ristorazione in occasione di eventi sportivi, mostre, manifestazioni);
- Attività progettuali relative alla diversabilità;
- Partecipazione a mostre, fiere o eventi del settore tecnico-professionale;
- Visite guidate e viaggi d'istruzione.

L'Istituto è membro dell'A.E.H.T (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo).

2. ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L'Istituto Perotti nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente bassa.

3. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

TITOLO DI STUDIO: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

E' un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell'Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall'ordinamento giuridico, consente l'inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio :

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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

Profili professionali declinati sulle articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'articolazione dei SERVIZI SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- Nell'articolazione dell'ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

4.PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti comuni i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti professionali i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di **"Enogastronomia"** e **"Servizi di sala e vendita"** oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione a alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

5. PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato)

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Esso è finalizzato a: a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo dello studente (PECUP) assegna grande rilevanza alle competenze trasversali, ottenute dal rafforzamento e sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione, tra cui assumono rilievo, in particolare, quelle relative alle capacità di individuare e collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi e di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio, caratterizzati da innovazioni continue, nonché di assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.

La declinazione in competenze, conoscenze e abilità, aumenta la possibilità di sviluppare, (secondo le caratteristiche territoriali e l'utenza) percorsi personalizzati adeguati ai contesti reali in cui si inseriscono.

Il quinto anno, in particolare, si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro. Esso punta infatti a sviluppare una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studi a livello terziario, con particolare riferimento agli Istituti Tecnici Superiori.

Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore. Lo sviluppo delle competenze si realizza soprattutto attraverso un collegamento forte con la realtà produttiva del territorio e tende a sviluppare una prospettiva *glocal*, che guarda alle dinamiche globali relative al settore economico-produttivo di interesse a partire dalla valorizzazione delle peculiarità e delle particolarità culturali del territorio in cui si opera.

Nel quinto anno gli strumenti indispensabili per l'integrazione tra Area di istruzione generale e Aree di indirizzo sono costituiti dalla didattica laboratoriale come metodo ricorrente, dal laboratorio come strumento di indagine e verifica, dalle esperienze di studio svolte in contesti reali e dalle attività di alternanza scuola-lavoro.

Nell'area di indirizzo, il laboratorio, visto come luogo fisico d'apprendimento, assume una rilevanza maggiore sul piano metodologico.

6.QUADRO ORARIO
"TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

	1° PERIODO DIDATTICO		2° PERIODO DIDATTICO		3° PERIODO DIDATTICO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	792		660		330
ORE AREA INDIRIZZO	693		825		396
ORE SETTIMANALI	22	22	22	22	22

ANALISI DEL QUADRO ORARIO percorsi di istruzione di secondo livello

A seguito del **DPR 263 del 29/10/2012** e linee guida ministeriali, l'assetto organizzativo e didattico del corso serale è stato riordinato in "percorsi di istruzione di secondo livello" a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica dei CPIA, Centri provinciali per l'istruzione degli adulti.

- I percorsi di secondo livello del nostro Istituto si sono articolati quest'anno in un secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno, e in un terzo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.

- i percorsi di secondo livello hanno, rispettivamente, un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

- Le ore settimanali sono 22 per tutto il percorso di studi e si suddividono, nel quinto anno, in 10 ore dell'area generale e in 12 ore dell'area di indirizzo.

- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo periodo didattico rispetto all'area di indirizzo. La situazione si capovolge nel secondo e terzo periodo didattico, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali.

- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 2 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.

Con le linee guida di cui all'articolo 11, comma 10, approvate con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze avente natura non regolamentare sono definiti i criteri generali e le modalità per rendere sostenibili, per lo studente, i carichi orari di cui ai commi attraverso:

a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

b) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;

c) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20 per cento del corrispondente monte ore complessivo;

d) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso.

Al termine del primo periodo didattico, lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi sala e vendita" e "Accoglienza turistica", con aree di indirizzo in varia misura differenziate le une dalle altre.

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

7.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE - ELENCO CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno	Data di nascita	Provenienza
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

8.COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE**Composizione del Consiglio di Classe:**

Materia	Ore settiman.	Docente
Lingua e letteratura italiana	3	DONATELLI Lucia Grazia
Storia	2	DONATELLI Lucia Grazia
Lingua Inglese	2	Capasso Antonella
Lingua Francese	2	Di Martino Roberta
Matematica e informatica	3	Latilla Giuseppe
Diritto e tecnica amministrativa	3	Saponaro Michele
Lab. dei servizi enogastronomici settore: cucina e pasticceria	3	Saulle Teresa
Lab. dei servizi enogastronomici settore: sala-bar	2	Carulli Adolfo
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	Scarlatto Maria Giuseppina

Docente coordinatore: prof.ssa Lucia Grazia DONATELLI

Ai sensi della L 169/2008, la disciplina "Cittadinanza e Costituzione", di cui l'azione didattica non può non cogliere l'insita trasversalità, rientra nell'area delle discipline giuridico-economiche.

9.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

(n° effettivo degli alunni: 20)

Iscritti: 24		Ripetenti: 7		Ritirati:2	Non frequentanti:2
M 16	F 8	M 6	F 1	M2	F2
2 BES con PDP		(all. riservato)			

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

Continuità didattica: La classe era inizialmente formata da 24 allievi, 16 di sesso maschile e 8 di sesso femminile di cui 2 ritirati, 2 non frequentanti, 7 ripetenti (3 provenienti dalla 5cA serale 2017/18, 3 provenienti dalle quinte del diurno, 1 proveniente dall'istituto alberghiero di Castellana Grotte) i restanti sono tutti provenienti dalla 4 CA. Due discenti individuati come BES hanno il PDP (**All. riservato**) stilato dal C.dC

Frequenza: I due terzi della classe sono costituiti da studenti lavoratori il cui iter scolastico è stato caratterizzato da una certa discontinuità. Nel corso dell'anno la frequenza non è sempre stata assidua da parte di alcuni alunni che hanno dovuto conciliare attività di lavoro e incombenze familiari, altrettanto dicasi per la puntualità all'inizio delle lezioni, tuttavia la saltuarietà non ne ha compromesso la piena valutazione.

Comportamento: Il gruppo classe costituito da persone adulte e giovani adulti, con un bagaglio esperienziale complesso, si presenta fortemente eterogeneo sia nella preparazione di base che nelle caratteristiche personali. Abbastanza tranquillo da un punto di vista comportamentale e disponibile al confronto e al dialogo didattico-educativo dove alcuni alunni hanno evidenziato un comportamento corretto, responsabile e collaborativo, mentre altri andavano opportunamente sollecitati. Si sono sviluppate relazioni fra compagni di classe nel complesso serene, un paio i momenti di particolare vivacità che hanno disturbato il regolare processo di insegnamento/apprendimento. La classe in generale si è mostrata attenta ai richiami riportandosi facilmente all'ordine. La gran parte degli alunni appartiene per lo più ad un ceto sociale medio-basso e situazioni famigliari articolate.

Profitto: Gli alunni hanno provenienza diversificata: alcuni sono di Bari, altri provengono dai paesi limitrofi. Qualche studente ha già intrapreso un'attività lavorativa che, pur avendo penalizzato il tempo dello studio domestico, può essere considerata come valore aggiunto alle competenze scolastiche all'interno del processo complessivo di maturazione delle competenze. Pur essendo complessivamente sufficiente il livello di preparazione della classe, il profilo risulta eterogeneo: un gruppo si è limitato a perseguire un livello di profitto appena sufficiente, non adeguando l'impegno alle individuali potenzialità; un gruppo più consistente presenta un livello pienamente sufficiente; qualcuno invece discrete conoscenze con una preparazione che si è arricchita attraverso una attiva partecipazione al dialogo didattico-educativo ed un impegno costante. Va poi evidenziato che nel corso degli anni scolastici vari sono stati i docenti che si sono succeduti, ciò può aver influito negativamente sul rendimento scolastico.

10. Variazione del Consiglio di Classe nel triennio

COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Italiano e Storia	Leccese Pasquale	Leccese Pasquale	Donatelli Lucia Grazia
Inglese (1 [^] lingua)	Lamanna Alessandra	Lamanna Alessandra	Capasso Antonella
Francese (2 [^] lingua)	Di Martino Roberta	Di Martino Roberta	Di Martino Roberta
Matematica ed informatica	Natilla Giuseppe	Natilla Giuseppe	Natilla Giuseppe
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Michele Saponaro	Michele Saponaro	Michele Saponaro
Scienze e cultura degli alimenti	Solazzo Mirella	Scarlato Maria Giuseppina	Scarlato Maria Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Giacovelli Biagio	Giacovelli Biagio	Saulle Teresa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala -bar	Didio Pietro	Didio Pietro	Carulli Adolfo

L'avvicendamento di alcuni docenti, tra cui quelli di discipline professionalizzanti, ha causato nella classe un comprensibile disagio con effetti più evidenti negli alunni più insicuri e condizionati da lacune pregresse.

11. ELENCO COMMISSARI INTERNI

Prof.re Carulli Adolfo
Prof.ssa Saulle Teresa
Prof.ssa Scarlato Maria Giuseppina

12. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario

Prima Prova Scritta	19 /06/ 2019
Seconda Prova Scritta	20/06/ 2019
Colloquio orale	Le date saranno definite nella riunione plenaria

Durante le prove scritte sarà consentito (salvo diverse indicazioni del Ministero)

Prima Prova Scritta	Uso del dizionario di italiano e bilingue per gli studenti stranieri
---------------------	--

13. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE: I discenti, a livelli diversi di approfondimento ed organicità, conoscono per grandi linee gli elementi costitutivi del programma svolto nelle varie discipline. In base ai requisiti iniziali, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostra di padroneggiare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo adeguato per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per alcuni di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia, infine, formata da alunni con una modesta preparazione.

COMPETENZE: I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno tutti acquisito le competenze minime richieste sapendole riportare in semplici contesti; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle varie discipline.

CAPACITÀ: I discenti, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di effettuare ricerche, mettere ordine al proprio lavoro e rielaborare autonomamente le competenze acquisite; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie: dibattiti frequenti e regolari su argomenti chiave anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche.

Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli studenti favorendo:

- rispetto delle persone e delle cose, delle strutture e del patrimonio della scuola;
- rispetto delle norme di sicurezza nei confronti di sé e degli altri;
- rispetto delle consegne e degli obblighi assunti;
- acquisizione del senso di responsabilità e di autodisciplina;
- maturazione dello spirito di collaborazione;
- abitudine allo scambio di opinioni e alla partecipazione attiva, corretta e costruttiva;
- sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- sviluppo di capacità di autovalutazione, in un corretto rapporto con la realtà ambientale.

Obiettivi cognitivi trasversali

Il CdC ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, parzialmente e a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- acquisizione di un metodo personale adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca (sviluppo della capacità di raccolta, di organizzazione, di sintesi e di interpretazione dei dati);
- acquisizione dei contenuti essenziali delle diverse discipline;
- uso corretto degli strumenti e della manualità;
- sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base;
- capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisiti in ambiti disciplinari diversi;
- capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando linguaggi specifici;
- formazione e sviluppo dello spirito critico, anche come base per l'espressione di una positiva creatività.

Obiettivi specifici per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti. Tali relazioni vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

14 SCHEDE DISCIPLINARI

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte da ciascun docente della classe. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

Quanto ai contenuti e ai moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline. Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua degli alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero. (**ALLEGATO A**)

15.METODI – STRUMENTI E MATERIALI DIDATTICI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in copie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussion e guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X	X		X			X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X						X	X
Lingua inglese	X	X					X	X
Lingua FRANCESE	X	X					X	X
DTAR	X						X	
Matematica ed informatica	X		X			X		
Scienza e cultura degli alimenti	X		X					X
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X	X				X	X

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X	X		X
Lab. Enogas. Sala e vendita		X			X	
Lingua inglese	X	X	X			
Lingua francese	X	X	X			
DTAR		X				
Matematica ed informatica		X				
Scienza e cultura degli alimenti		X				
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X		X	X	

16. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Il voto è stato considerato come espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

In riferimento ai corsi serali – percorsi di istruzione di secondo livello, l'art. 6 comma 1 del DPR 263 del 29/10/2012 recita: "la valutazione e' definita sulla base del Patto formativo individuale di cui all'articolo 5, comma 1, lettera e), in modo da accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in esito a ciascun periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze comunque acquisite dalla persona in contesti formali, non formali e informali".

Verifiche

Le verifiche di tipo scritto, orale e pratico, nel corso dell'anno sono state orientate a monitorare il livello della classe da quello iniziale a quello in iter, e a misurare i progressi dell'apprendimento nel corso dell'anno scolastico. Sono state svolte verifiche in numero idoneo, come da programmazione del consiglio di classe, in relazione agli obiettivi previsti dalle singole discipline. Il CdC ha utilizzato le seguenti tipologie di verifica nel corso dell'anno scolastico: verifiche orali, prove strutturate o semistrutturate, analisi testuale, tema di ordine generale, testo argomentativo, risoluzione problemi, sviluppo progetti, relazioni, prove pratiche, sintesi, lavori di gruppo, traduzioni, questionari, discussioni su argomenti di studio.

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al POF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione

- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella :

17. TABELLA LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Nel processo di valutazione del trimestre-pentamestre e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame :

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

18.VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN FUNZIONE DELL'ESAME DI STATO

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato sono state effettuate simulazioni delle prove scritte e della prova orale.

Prova scritta di Italiano

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni I prova scritta nazionale(Allegato B)

Sono state effettuate due simulazioni della prima prova.

Disciplina	Data
Lingua Italiana	19/02/2019
Lingua Italiana	26/03/2019

Simulazioni II prova scritta nazionale(Allegato C)

Sono state effettuate due simulazioni della seconda prova.

Per lo svolgimento delle prove, essendo un corso serale con differente scansione oraria, il tempo dedicato alla simulazioni è stato ridotto.

Disciplina	Data e ora
Scienza e cultura degli alimenti Lab. Serv. Enogas. settore cucina	28/02/2019
Scienza e cultura degli alimenti Lab. Serv. Enogas.settore cucina	<u>02/04/2019</u>

Simulazione esame orale (Allegato D)

Per la simulazione del **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 03/05/2019 in cui la commissione ha esaminato tre discenti preparando cinque buste contenenti altrettanti materiali -spunto inerenti le varie discipline (allegato D).

Per quanto concerne il colloquio nei percorsi di secondo livello si precisa (art.19 comma 6 OM 205):

- La scelta dei materiali deve essere coerente con il PSP definito all'interno del patto formativo
- Per i candidati che non hanno svolto i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, la parte del colloquio ad essi dedicata viene condotta in modo da valorizzare il patrimonio culturale della persona a partire dalla storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e da favorire una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. A tal riguardo, il colloquio può riguardare la discussione di un progetto di vita e/o di lavoro elaborato dall'adulto nel corso dell'anno.

Per la valutazione delle simulazioni delle prove scritte e del colloquio d'esame, il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento. **(Allegato D)** Per le prove scritte sono state utilizzate le griglie nazionali integrate dai descrittori scelti dal CdC; per il colloquio una griglia che tiene conto dei criteri di valutazione stabiliti nel DM 37/2019.

20.CORRISPONDENZA VOTI ESPRESSI IN VENTESIMI CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI

SCRITTO	
VOTI IN VENTESIMI	voti in decimi
1	-
2	1
3	1.5
4	2
5	2.5
6	3
7	3.5
8	4
9	4.5
10	5
11	5.5
12	6
13	6.5
14	7
15	7.5
16	8
17	8.5
18	9
19	9.5
20	10
	<p>NOTE: Ad ogni prova scritta delle prove d'esame si assegna, per dare la sufficienza, 12/20. Il totale delle prove giudicato sufficiente è quindi 36/60. Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 12/20. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma: 24prove scritte + 12 prova orale ----- 36 prove d'esame + 24 credito scolastico minimo (7+8+9) ----- 60 Totale superamento esami di Stato</p>

21.ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del trimestre in itinere durante le ore curriculari, mediante:

- Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia
- Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo più ordinato ed organizzato
- Esercitazioni guidate
- Stimoli all'autocorrezione

**22.TEMATICHE SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO SVOLTO - SPUNTO PER IL COLLOQUIO
(D.M. 37/2019, art.2, comma 5)**

TEMATICHE	Discipline coinvolte
Le intolleranze alimentari	ITALIANO E STORIA:G. Pascoli; La Riv. Russa; DIRITTO ECONOMIA: turismo religioso; INGLESE: culinary geography; ALIMENTAZIONE: allergie e intolleranze; CUCINA: i prodotti alimentari utilizzati per i soggetti celiaci; SALA: vini speciali ;
La dieta mediterranea	ITALIANO E STORIA: Verga; Giolitti ; DIRITTO ECONOMIA: i prodotti tipici locali, identità territoriali e marketing; INGLESE: safety and nutrition; ALIMENTAZIONE; CUCINA:dieta mediterranea; SALA: abbinamento cibo-vino;
Progresso e alimentazione	ITALIANO E STORIA: il futurismo; il fascismo; DIRITTO ECONOMIA: l'evoluzione del marketing, tecniche del marketing; INGLESE: the eatwellplate, diet and nutrition; ALIMENTAZIONE; CUCINA: la dieta alimentare come prevenzione per malattie cardiovascolari e problematiche cancerogene; SALA: le diverse tipologie di servizi di sala;
Turismo e ristorazione	ITALIANO E STORIA: Dannunzio: 'il piacere'; La Belle Epoque e La società di massa; DIRITTO ECONOMIA: i marchi di tutela e la rintracciabilità dei prodotti; INGLESE: types of bars and restaurants; CUCINA: i prodotti di qualità;
Lo slow food e fast food	ITALIANO E STORIA: Ungaretti; le razioni alimentari durante la seconda guerra mondiale; DIRITTO ECONOMIA: la domanda turistica di ristorazione, segmentazione e mercato obiettivo; INGLESE; ALIMENTAZIONE: dietetica e dietologia; CUCINA: ristorazione commerciale e collettiva
Disordini alimentari	ITALIANO E STORIA: I Simbolisti; Prima Guerra Mondiale DIRITTO ECONOMIA: ; INGLESE: eating disorders and anorexia and bulimia; ALIMENTAZIONE: disordini alimentari; CUCINA: la sana alimentazione; SALA: i distillati;

23.ATTIVITÀ, ESPERIENZE E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
PON FSE 10.3.1A – Percorsi per Adulti e giovani adulti: " <i>Learning for Life</i> " .Potenziamento della lingua straniera .Sviluppo delle competenze digitali .Rafforzamento delle competenze di base anche legate ad interventi di formazione professionale	<ul style="list-style-type: none"> - Heading toward B1 - European Informatics Passport - Saperi e sapori di Puglia: percorsi turistici ed enogastronomici in Puglia 	Partecipazione parziale della classe
Sicurezza	Corso di formazione in materia di sicurezza del lavoro HACCP	Partecipazione parziale della classe
Cittadinanza	Nascita ed evoluzione della costituzione e del diritto di voto	Intera Classe
Cittadinanza europea	Nascita dell' Organizzazione Nazioni Unite	Intera Classe
Legalità	Iter di formazione della legge in Italia	Intera Classe
Sostenibilità	Tutela e salvaguardia dell'ambiente	Intera Classe

**24.PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**

In riferimento a quanto stabilito dall'art.19 comma 6 OM 205 nei percorsi di istruzione di secondo livello, per i candidati che non hanno svolto i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, la parte del colloquio ad essi dedicata è condotta in modo da valorizzare il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale e da favorire una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. A tal riguardo, il colloquio può riguardare la discussione di un progetto di vita e/o di lavoro elaborato dall'adulto nel corso dell'anno.

Docente tutor: : Prof.re/ssa Teresa SAULLE

Si allega con relazione redatta dal tutor. (**Allegato E**)

Il documento del Consiglio di Classe è stato letto, approvato e sottoscritto nella seduta del 13/05/2019.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Donatelli Lucia Grazia	Italiano - Storia	
Capasso Antonella	Inglese (1 [^] lingua)	
Di Martino Roberta	Francese (2 [^] lingua)	
Natilla Giuseppe	Matematica ed informatica	
Saponaro Michele	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Scarlato Maria Giuseppina	Scienze e cultura degli alimenti	
Saulle Teresa	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	
Carulli Adolfo	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	

Docente coordinatore della classe prof.ssa Lucia Grazia DONATELLI

IL COORDINATORE
SCOLASTICO
(prof.ssa Lucia Grazia Donatelli)

IL DIRIGENTE
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

ELENCO ALLEGATI

Allegato A – Schede disciplinari

Allegato B – Simulazioni di prima prova

Allegato C – Simulazioni di seconda prova

Allegato D – Simulazione colloquio.

Allegato E - Griglie di valutazione. (1°, 2° prova e colloquio)

Allegato F - Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola-Lavoro (ex ASL) rilasciata dal tutor.

Allegato Riservato

ALLEGATO A **SCHEDE DISCIPLINARI**

- **ITALIANO / STORIA**
- **INGLESE**
- **FRANCESE**
- **MATEMATICA E INFORMATICA**
- **DTAR**
- **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**
- **LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI- SET. SALA E VENDITA**
- **SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco “ Chiare lettere- Dall’ Ottocento a oggi ” Bruno Mondadori vol. 3 A. Ronconi, M.Cappellini, A.Dendi, E.Sada, O.Tribulato “ La mia letteratura – dalla fine dell’ottocento a Oggi ” vol.3 Signorelli/Mondadori
Testo di consultazione	

Breve presentazione della classe	La classe è fortemente eterogenea sia in relazione all’area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socio-culturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione intorno alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; un gruppetto ha limitate capacità cognitive supportate da buona volontà; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo, nonostante i vari interventi di supporto e le pause didattiche che sono stati effettuati nel corso dell’anno. Pertanto la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. In generale la frequenza discontinua, ha inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.
----------------------------------	--

CONTENUTI

UDA I Il Contesto storico letterario fra Ottocento e Novecento

- Il Positivismo
- Il Realismo e il Naturalismo francese
- Il Verismo italiano

UDA II GIOVANNI VERGA

- La vita e le opere
- Il Verismo
- *Vita dei campi – Rosso Malpelo*

UDAIII La cultura del Decadentismo

- La reazione al Positivismo e la crisi della ragione
- La nascita della poesia moderna: Charles Baudelaire “*Corrispondenze*”
- Il Simbolismo e i poeti maledetti

UDAIII GIOVANNI PASCOLI

- La vita e le opere
- La poetica del *Fanciullino*
- *Myricae* – lettura e analisi testuale della poesia “ *Novembre*”, “*X Agosto*”
- *Canti di Castelvecchio*– lettura e analisi testuale della poesia “*La mia Sera*”

UDAIV GABRIELE D’ANNUNZIO

- La vita e le opere

- L'estetismo il Superomismo e il romanzo decadente – *Il Piacere*
- L'Alcyone e il "panismo" – lettura e analisi testuale della poesia "*La Sera Fiesolana*"

UDAVI IL FUTURISMO

- La poesia del nuovo secolo in Italia
- Filippo Marinetti e l'esaltazione della modernità
- Il Manifesto del Futurismo

UDAVII Il Romanzo del primo Novecento

LUIGI PIRANDELLO E ITALO SVEVO

- Luigi PIRANDELLO: La vita e le opere
- "*Il Fu Mattia Pascal*" – la nascita di *Adriano Meis*
- Italo SVEVO: la vita e le opere
- La cultura di Svevo
- "La coscienza di Zeno"- *Prefazione, lo schiaffo del padre*

UDAVIII La poesia tra gli anni Venti e Quaranta

- L'ermetismo
- Giuseppe Ungaretti– linee generali – "*Soldati*"
- Umberto Saba – linee generali – "Goal"

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento ed organicità conoscono per grandi linee : le successioni temporali delle correnti letterarie dalla fine del Ottocento alla metà del Novecento ed i contesti storici ad essi connessi; i principali autori della tradizione italiana anche in relazione ai movimenti culturali europei; in forma essenziale le linee guida di analisi di un testo letterario e poetico.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di comprensione, interpretazione e composizione di un testo argomentativo, con elementi di coerenza e coesione e di analisi di un testo poetico. Sanno usare con limitata capacità critica gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzano strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
CAPACITÀ	I discenti, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di effettuare ricerche, mettere ordine al proprio lavoro e rielaborare autonomamente le competenze acquisite; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca personalizzata, attraverso internet o altri testi. La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da supporti audio-visivi, giornali, fotocopie, appunti e schemi di sintesi elaborati dalla docente.
	Le verifiche sono servite a controllare, volta per volta, il raggiungimento degli

VERIFICHE E VALUTAZIONI	obiettivi prefissati. Nella valutazione si è tenuto conto degli elementi relativi all'apprendimento scolastico, ma anche delle capacità espositive e relazionali di ciascuno. Sono state effettuate verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte sono state articolate sull'elaborazione di un testo argomentativo, di un tema di ordine generale e sull'analisi di un testo poetico. Le interrogazioni orali hanno valutato soprattutto i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà espositiva degli allievi.
-------------------------	---

La docente: Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli

I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"
Anno scolastico 2018/2019 - Classe 5° – sez. A / Cucina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli
LIBRO DI TESTO	Montanari M. "Vivere nella Storia – dal Novecento ad oggi vol.3 – Laterza Editori

Breve presentazione della classe	<p>La classe è fortemente eterogenea sia in relazione all'area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socio-culturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione intorno alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; un gruppetto ha limitate capacità cognitive supportate da buona volontà; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo, nonostante i vari interventi di supporto e le pause didattiche che sono stati effettuati nel corso dell'anno. Pertanto la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. In generale la frequenza discontinua, ha inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.</p>
----------------------------------	---

CONTENUTI

UDA I All'alba del Novecento

L'unificazione d'Italia – problemi e soluzioni
L'unificazione della Germania e il primo Reich
La Belle Epoque/La società di massa
L'età giolittiana

UDA II La prima guerra mondiale

Cause e inizio della guerra
L'Italia in guerra
I trattati di pace
I problemi del dopoguerra
I problemi del dopoguerra

UDA III La crisi del '29

Il crollo di Wall Street
Roosevelt e il New Deal

UDA IV La rivoluzione sovietica e lo Stalinismo

L'impero russo nel XIX secolo
La Rivoluzione di Ottobre
La nascita dell' URSS
Il governo di Lenin e la nuova politica economica
L'URSS di Stalin

UDA V L'Italia fra le due guerre: Il fascismo

Il biennio rosso in Italia

La crisi del dopoguerra
 Giolitti e la questione della città di Fiume
 La nascita del fascismo/La marcia su Roma/Mussolini al governo
 Il delitto Matteotti/Affermazione della dittatura
 L'Italia fascista/Le leggi fascistissime/I Patti lateranensi
 L'alleanza con la Germania

UDAVI La Germania tra le due Guerre: Il nazismo

La Repubblica di Weimar
 La fine della Repubblica di Weimar e l'ascesa di Adolf Hitler
 Il Nazismo
 Il terzo Reich e le leggi razziali
 La teoria dello spazio vitale

UDAVII La seconda guerra mondiale

Verso la guerra: le mosse di Hitler
 1939-1940 L'aggressione nazista alla Polonia
 L'entrata in guerra dell'Italia
 L'invasione della Russia
 L'attacco giapponese a Pearl Harbor
 Lo sterminio degli ebrei
 Lo sbarco alleato in Italia e la caduta del Fascismo
 Sbarco degli alleati in Normandia e avanzata sovietica
 La resa della Germania e la sconfitta del Giappone

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee : le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento; i principali fenomeni economico - sociali di Otto-Novecento; le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CAPACITÀ	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da supporti audio-visivi, giornali, fotocopie, appunti e schemi di sintesi elaborati dal docente.

La docente: Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 CA SERALE A.S.2018/2019

DISCIPLINA	INGLESE
DOCENTE	Capasso Antonella
LIBRO DI TESTO	Fascicolo estratto da Well done! Cooking

CONTENUTI

MODULO 1 The catering Industry

Catering and accomodation
Types of bars
Types of restaurants
Bars and restaurants: services and facilities
Restaurant and bar staff positions
Kitchen Brigade

MODULO 2 Safety and nutrition

HACCP and its 7 principles
The eatwell plate
Diet and nutritions
The Mediterranean diet
Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan
Food allergies and intolerances
Eating disorders: anorexia and bulimia

MODULO 3 Menu planning

The Mediterranean diet
What's in a menu?
Desining menus
Menu formats
Special menus:breakfast,lunch and dinner menus
Banqueting and special events menus

MODULO 4 Culinary geography

Food and wine in southern Italy and Islands
Olive oil
Cooking techniques

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Conoscenza della disciplina e dei contenuti specifici e professionali PIU' CHE SUFFICIENTE
COMPETENZE	PIU' CHE SUFFICIENTI risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti ai contenuti proposti
CAPACITÀ	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli PIU' CHE SUFFICIENTI

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :

METODOLOGIE

Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita da informazione e stimolo nel lavoro personale. La riflessione sulla lingua si è svolta in contesti significativi e ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici,

semantico-comunicativi, socio-culturali. Il tutto finalizzato al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi ed esprimere in modo semplificato in inglese i principali concetti del programma di studio.

STRUMENTI

Fascicolo, fotocopie, riassunti forniti dalla docente.

Il Docente

Prof.ssa Capasso Antonella

Firma _____

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 CA SERALE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
DOCENTE	PROF.SSA DI MARTINO ROBERTA
LIBRO DI TESTO	M. Zanotti – M. Paour PASSION RESTAURATION Ed. San Marco

CONTENUTI

MODULO 1 : Visite au domaine

- Le compagnon de table: le vin
- Les vins spéciaux
- Le champagne. La méthode champenoise
- La dégustation est un art
- Le service et les mariages du vin
- La carte des vins
- Les régions viticoles françaises et italiennes

MODULO 2 : Bien-être et qualité

- Que veut dire bien manger
- La pyramide alimentaire
- Le régime crétois
- Les cinq couleurs du bien- être
- Nourriture et religion
- Les certifications de qualité

MODULO 3 : Santé et sécurité alimentaire

- Conserver les aliments
- Les méthodes de conservation
- Attention, intoxication !
- Les allergies et les intolérances
- La cantine de l'école en France et en Italie

MODULE 4: Les lieux de la restauration

- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Plateaux repas

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di competenza e organicità conoscono per grandi linee : gli elementi fondamentali dei regimi alimentari ; delle nuove tecniche di conservazione e cottura degli alimenti ; le intossicazioni e allergie alimentari ; i luoghi della ristorazione ; gli elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale, etc.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze linguistiche per comunicare in forma orale e

	scrittanelsettoressessionale e sono in grado di leggere e scriveretestisemplici di varie tipologie.
CAPACITÀ	I discenti, in maniera molto diversificata, sannocomprendere, analizzare e rielaborare in maniera semplificatatesti di carattereprofessionale. Desumereinformazioni da testidiversi e rielaborarleautonomamente in forma orale e scritta.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodoinduttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolonellavoro personale. La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contestisignificativied ha compreso : gliaspettimorfologici-sintattici, quellisemantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua. Il tutto è statofinalizzato al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi edesprimere in modo semplificato i principali concetti di studio.
MEZZI E STRUMENTI	Il manuale « Passion Restauration» è statostrumento di lavoro principale, integrato con l'attivitàpersonalizzata del discente su temispecifici.

Il docente

Prof.ssa Roberta Di Martino

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	Prof. Giuseppe Natilla
TESTO DI RIFERIMENTO	MATEMATICA.bianco - Zanichelli

CONTENUTI

1° MODULO:	PERIODO
Funzione <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di funzione. • Funzione reale di una variabile reale. • Campo di esistenza di una funzione razionale, irrazionale, esponenziale e logaritmica e relativa rappresentazione grafica. • Studio del grafico di una funzione per ricavarne informazioni sul suo andamento 	Ottobre Dicembre Ore 20
2° MODULO:	
Limiti <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di limite di una funzione. • Limite destro e limite sinistro. • Concetto di asintoto orizzontale e verticale • Operazioni sui limiti. • Forme di indeterminazione $0/0$, ∞/∞ e loro risoluzione. 	Gennaio Marzo Ore 20
4° MODULO:	
Derivate <p>Concetto di derivata. Regole di derivazione di funzioni elementari. Significato geometrico della derivata Utilizzo della derivata prima per la determinazione della crescita e decrescita di una funzione. Concetto di massimo e minimo</p>	Aprile Maggio Ore 8
MODULO DI RINFORZO	
Equazioni di I e II grado. Disequazioni di I e II grado. Sistemi di equazioni di I e II grado. Sistemi di disequazioni.	Ore 20

<p>CONOSCENZE</p>	<p>La maggioranza della classe conosce i concetti richiesti, per altri la scarsa abitudine allo studio per una materia che è considerata solo applicativa determina livelli di conoscenza appena sufficienti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di funzione. • Campo di esistenza di una funzione, razionale, irrazionale, esponenziale e logaritmica e relativa rappresentazione. • Concetto di limite. • Calcolo del limite di semplici funzioni razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche. • Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali. • Concetto di derivata e suo significato geometrico. • Calcolo della derivata di funzioni elementari
<p>COMPETENZE</p>	<p>Circa la metà della classe sa operare applicando le conoscenze acquisite. Le difficoltà spesso sono dovute a lacune pregresse che impediscono il corretto svolgimento dei calcoli. Per gli alunni risulta spesso più semplice riconoscere le proprietà di una funzione dal suo grafico, che svolgere esercizi che prevedono calcoli.</p> <p>Saper riconoscere una funzione e classificarla. Saper determinare il dominio di una funzione.</p> <p>Saper operare sui limiti anche in presenza delle forme di indeterminazione: $0/0$, ∞/∞</p> <p>Saper dedurre il comportamento della funzione ai suoi estremi tramite i limiti Saper definire la funzione derivata e comprendere il suo significato geometrico. Utilizzando le regole di derivazione, calcolare la derivata di una funzione Saper utilizzare la derivata prima per determinare l'andamento grafico di una funzione. Studiare il grafico di una funzione. Riconoscere dal grafico il dominio di una funzione, i massimi e i minimi relativi e assoluti.</p>
<p>CAPACITA'</p>	<p>Solo alcuni alunni hanno raggiunto le capacità richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collegamento degli insegnamenti precedenti con i nuovi concetti riguardanti le funzioni. • Comprensione delle possibili applicazioni dello studio di funzione.
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale, esercizi, problem solving</p> <p>Le lezioni frontali sono state limitate e finalizzate all'acquisizione di un linguaggio specifico e di nozioni fondamentali. Si è ritenuto più costruttivo rinunciare alle dimostrazioni dei teoremi puntando invece sull'acquisizione della loro importanza concettuale al fine della risoluzione degli esercizi.</p> <p>Nel corso dell'anno gli argomenti sono stati trattati in maniera ciclica finalizzati allo studio grafico di una funzione. Ogni volta che è stato trattato un nuovo concetto, si è prima proceduto con una serie d'esercitazioni specifiche all'acquisizione delle capacità di applicazione, quindi si sono inserite le nuove conoscenze nel procedimento per lo studio del grafico di funzione riprendendo così tutti i metodi e i concetti precedentemente utilizzati.</p>
<p>MEZZI E STRUMENTI</p>	<p>Libri di testo, fotocopie</p>

Il Docente

DISCIPLINA	D.T.A.R.
DOCENTE	prof. Michele Saponaro
TESTO DI RIFERIMENTO	Giuseppe Aiello "Le Imprese del Turismo" (Hoepli)

CONTENUTI

Modulo I: Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale.

La domanda turistica mondiale, europea e in particolar modo nazionale

Modulo II: Tecniche di marketing del prodotto turistico.

Il marketing del turismo e della ristorazione;

I prodotti turistici;

La domanda turistica e di ristorazione: segmentazione e mercato obiettivo (tranne i paragrafi 5.6- 5.7e 5.8)

L'analisi Swat

Modulo III: Redazione del business plan.

Il business plan: funzioni e regola per la redazione;

Il business plan: il piano economico finanziario.

Modulo IV: Normative di settore nazionali e comunitarie.

Caratteristiche generali dei contratti del turismo organizzato

Caratteristiche generali dei contratti di trasporto (in particolare il contratto aereo, ferroviario, crociera turistica e da diporto)

Modulo V: Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti

I vari Marchi di tutela e la rintracciabilità dei prodotti

I prodotti tipici locali: identità territoriale e marketing;

CONOSCENZE	-Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore -acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari -maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione
COMPETENZE	- saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche -saper interpretare e comprendere le tecniche di marketing seguite da aziende del settore turistico. -saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali -saper analizzare ed elaborare piani e programmi -saper cogliere l'evoluzione in atto nelle tecniche di gestione di una qualsiasi azienda del settore turistico. -saper lavorare in gruppo -utilizzare il lessico specifico della disciplina
METODOLOGIE MEZZI E STRUMENTI	Gli argomenti sono stati introdotti da lezioni frontali ed il libro di testo ha rappresentato la traccia per proporre gli elementi didattici e le modalità di insegnamento a cui hanno fatto seguito strategie più operative del tipo: analisi di situazioni e di documenti aziendali, esercitazioni di gruppo e confronti.

Il Docente

Prof. Michele Saponaro_____

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
DOCENTE	prof.ssa Teresa Saulle
CLASSE	5 [^] C A serale
LIBRO DI TESTO	Sarò chef: corso di enogastronomia cucina e pasticceria. Giunti Editori

COMPETENZE PROFESSIONALI

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, indicando attività e metodologie didattiche.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni. Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menu. Tecniche di servizio di cucina.**
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Schematizzare e produrre dei menù conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti. Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. L'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina. Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione. I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.**
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. La distribuzione del prodotto: il legame caldo-freddo, la distribuzione differita ed i punti critici. Le tipologie di distribuzione degli alimenti.
- 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi la politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato e i rapporti tra quest'ultimo e il settore di riferimento.**

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Alimenti e materie prime
- ✓ I marchi
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Il cioccolato
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Ristorazione commerciale e collettiva
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ La dieta mediterranea
- ✓ I menù: composizione e stesura di menù specifici per le diverse attività ristorative
- ✓ Composizione e stesura di menù equilibrati, per celiaci, per intolleranti al lattosio
- ✓ La dieta alimentare come prevenzione per malattie cardiovascolari e problematiche cancerogene.
- ✓ Il biologico

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

LEZIONE DI LABORATORIO N°1 <ul style="list-style-type: none">● Impasti lievitati: le focacce nella tradizione italiana	LEZIONE DI LABORATORIO N°2 <ul style="list-style-type: none">● polpette di pane in salsa di pomodoro● pancotto con rucola e grana, bruschettine con verdure grigliate, melanzane ripiene di pane di Altamura
LEZIONE DI LABORATORIO N°3 la cucina classica regionale, con rivisitazione e in	LEZIONE DI LABORATORIO N°4 <ul style="list-style-type: none">● baccalà in pastella di birra e semolino, insalata di

<p>presentazione moderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bruschette con verdure grigliate • orecchiette alla barese • melanzane ripiene 	<p>polpo su panzanella frise integrali, sgombri con carciofi</p>
<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°5</p> <ul style="list-style-type: none"> • convention su costituzione e scuola in aula magna 	<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°6</p> <ul style="list-style-type: none"> • tecniche base ed avanzate di pasticceria: la torta Sacher è il tiramisù
<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°7</p> <ul style="list-style-type: none"> • spigola crema di zucchini e peperoni alici in tortiera, triglie in cartoccio di pasta fillo su patata schiacciata all'olio di oliva 	<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°8</p> <ul style="list-style-type: none"> • preparazione di un banchetto complesso
<p>LEZIONE N° 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • le regole dell'impianto, aspetti cromatici e decorativi del servizio al piatto 	<p>LEZIONE N°10</p> <ul style="list-style-type: none"> • le regole per impiantare: i colori dei decori, i colori del piatto, consistenze e suoni dei cibi
<p>LEZIONE N°11</p> <ul style="list-style-type: none"> • la scala dei gusti e il menù secondo Gualtiero Marchesi 	<p>LEZIONE N°12</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP. • Concetto generale e diagramma di flusso.
<p>LEZIONE N°13</p> <ul style="list-style-type: none"> • le farine, i gradi W e p/L . • conferenza su prevenzione e tumore 	<p>LEZIONE N°14</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP e il botulismo, prevenzione in cucina
<p>LEZIONE N°15</p> <ul style="list-style-type: none"> • concetto di qualità di qualità, I marchi di qualità 	<p>LEZIONE N°16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il bio e gli OGM
<p>LEZIONE N°17</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta mediterranea in cucina e la tradizione italiana nel mondo come patrimonio dell'umanità 	<p>LEZIONE N°18</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il catering e il banqueting

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi cognitivi:

<p>CONOSCENZE</p> <p>I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni</p> <p>Le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.</p> <p>Tecnica di lavorazione del cioccolato e della pasta di zucchero.</p>
<p>COMPETENZE</p> <p>Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.</p> <p>Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.</p> <p>Presentare specialità di cucina tipica italiana.</p> <p>Conoscere le principali tecniche e procedure che presidono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.</p>
<p>ABILITA'</p> <p>Riconoscere i diversi marchi di qualità.</p> <p>Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.</p> <p>Applicare le tecniche di preparazione e cottura.</p> <p>Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.</p> <p>Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting;</p>

Conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:

METODOLOGIE

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo; indagini; realizzazione delle indagini e delle applicazioni proposte dal libro di testo; riviste del settore.

STRUMENTI

Laboratorio di cucina, aula didattica, alternanza scuola-lavoro; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo, slide, video dimostrativi.

Il docente

TERESA SAULLE

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE

DISCIPLINA	Lab. Serv. Enogastronomia settore Sala e Vendita
DOCENTE	Carulli Adolfo
LIBRO DI TESTO	Sala-Bar e Vendita, Autore: Oscar Galeazzi, HOEPLI

CONTENUTI :

MODULO 1 - IL VINO:

La vite, tecniche di vinificazione
 Spumante, champagne
 Classificazione dei vini,
 Vino e salute (intervento del docente di alimentazione);
 Caratteristiche organolettiche del vino;
 Tecniche di degustazione;
 Abbinamento cibo-vino;
 Vini spumanti nazionali ed esteri principali;
 I vini italiani DOC e DOCG (principali);
 Schede di degustazione dei vini (CONOSCENZA);
 Conoscenza e preparazione di alcuni cocktail

MODULO 2 - IL RISTORANTE E I LOCALI ANNESSI:

Le attrezzature;
 Gli utensili;
 Gli arredi;
 I reparti annessi al ristorante.

MODULO 3 - IL MENU

La composizione del menu;
 Impostazione grafica del menù.

MODULO 4 - I DISTILLATI

Acquaviti nazionali: grappa brandy, etc.;
 Acquaviti estere: Whisky, Gin, Vodka, Cognac, Rum, Armagnac e Tequila;
 I liquori dolci e amari

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Conoscenza e capacità di valorizzare i prodotti tipici del territorio regionale Conoscenza dei prodotti tipici Le conoscenze sono: Discrete
COMPETENZE	Discrete risultano le competenze Orali su argomenti attinenti ai contenuti proposti
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli buoni.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :

METODOLOGIE
Conversazioni su argomenti o tematiche trattate Esercitazioni di vario tipo su argomenti di studio.
STRUMENTI
Dispense
Ricerche e approfondimenti

Il Docente
Prof. Adolfo Carulli

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: PROF.SSA MARIA GIUSEPPINA SCARLATO

CLASSE-5CA SERALE

SCHEDA DISCIPLINARE

CONTENUTI:

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI , SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

- D. 1.1: Principi di igiene degli alimenti - Contaminazione biologica, chimica e fisica
- U. D. 1.2: Infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare
- U.D. 1.3: La vicenda della "Mucca Pazza" e la sicurezza alimentare (*food safety*) nell'UE -
- U.D. 1.4: le misure e gli strumenti operativi a tutela della sicurezza alimentare: Il Reg CE nr. 178/2002 e disp.ni collegate. Gli strumenti operativi: Il principio di precauzione; la tracciabilità/rintracciabilità; l'EFSA. IL - c.d. "Pacchetto Igiene": l'HACCP;
- U.D. 1.4: Il concetto di qualità - la qualità regolamentata e registrata- i principali sistemi di produzione degli alimenti di qualità: DOP; IGP; STG; Agricoltura e zootecnia biologica;
- U.D. 1.5: Classificazione delle frodi e loro rilevanza sulla sicurezza alimentare;

Modulo 2: nuovi prodotti alimentari e principali problematiche di filiera (CENNI)

- U.D. 2.1: I nuovi prodotti alimentari: Novel Foods, prodotti dietetici, nanotecnologie, claims salutistici etc
- U.D. 2.2: Classificazione, nomenclatura e principali problematiche correlate a additivi, coloranti, conservanti e coadiuvanti alimentari;
- U.D. 2.3: allergie ed intolleranze principali e problematiche relative. Comunicazione del rischio correlato al Consumatore.

Modulo 3: DIETETICA E DIETOLOGIA

- U D. 3.1: LARN e Dieta Equilibrata - le tipologie dietetiche più diffuse.
- U.D. 3.2: I modelli contrapposti della Dieta Mediterranea e dello Slow Food vs Fast Food e disordini alimentari. La coniugazione di gusto e salute, l'inserimento dei prodotti di qualità e del territorio nella proposta alimentare, la valorizzazione delle filiere corte dal punto di vista dietetico; I comportamenti alimentari corretti (La piramide alimentare)
- U. D. 3.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche
- D. 3.4: Alimentazione in alcune condizioni patologiche (Obesità patologica; Anoressia; Diabete; Ipertensione; Prevenzione di patologie cardiovascolari, Alimentazione e cancro, ecc.)

Modulo 4 : CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI, CULTURA ED ETICA DEL CIBO (CENNI)

- U. D. 4.1: Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni (Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo,)
- U. D: 4.2: cenni ai principali sistemi di produzione e certificazione degli alimenti nelle religioni Ebraica ed Islamica;
- U D. 4.3: la cultura della diversità alimentare, la sostenibilità dei sistemi di produzione, commercio e consumo del cibo, gli strumenti a difesa della sostenibilità economica ed ambientale: Il commercio equo e solidale, Terra Madre etc...

CONOSCENZE	La classe ha raggiunto una conoscenza dei contenuti mediamente sufficiente .
ABILITA'	La classe è in grado di elaborare i contenuti proposti in chiave personale

COMPETENZE IN USCITA	<p>La classe, è in grado di usare in modo autonomo alcuni strumenti di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - predisporre un menù coerente con le diverse esigenze del cliente comunicandone contenuti e motivazioni; - applicare, a livello basilare, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità o di HACCP nel contesto di una struttura ristorativa; - Interpretare correttamente il sistema di designazione ed etichettatura degli alimenti semplici; certificati ed a qualità regolamentata; - effettuare un sommario controllo organolettico e merceologico degli alimenti;
-----------------------------	---

- Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti strumenti didattici:

METODOLOGIE/VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>MEZZI, METODI E STRUMENTI: Lezione frontale, discussione guidata, metodo scientifico (dall'osservazione della realtà, formulazione ipotesi per interpretarla), attività interdisciplinari con altri docenti dell'area d' indirizzo, schematizzazioni riassuntive.</p> <p>VERIFICA E VALUTAZIONE: prove scritte strutturate e semistrutturate, compresi i temi di simulazione d'esame ed elaborati svolti a casa. Brevi verifiche orali</p>
STRUMENTI
<p>Libro di testo, appunti delle lezioni, tabelle, grafici, , tabelle LARN. Tabelle SINU ed INRAN, ricerche sul WEB etc</p>

Il Docente
Prof . M.G. Scarlato

ALLEGATO B
SIMULAZIONE PRIMA PROVA

ALLEGATO C
SIMULAZIONE SECONDA PROVA

PROVA SIMULATA DEL 28/02/ 2019

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1

da “**EPICENTRO**”

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in:
www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

1^ SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Con riferimento ai concetti di una dieta equilibrata e in riferimento alle tecniche di cottura, agli abbinamenti degli alimenti e alla funzionalità dei prodotti alimentari il candidato:

1. Motivare la scelta dei prodotti alimentari inseriti nel contesto del menù;
2. Spiegare le tecniche di cottura utilizzate motivandone la scelta;
3. Strutturare una variante al menù indicato, proponendo delle pietanze per soggetti intolleranti al lattosio o per celiaci.
4. In relazione alle esperienze professionali acquisite il candidato faccia delle considerazioni personali.

PROVA SIMULATA DEL 02/04/ 2019

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze,rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
 - Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende, a tuo avviso, con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
 - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCPa due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione.In particolare:
- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
 - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
 - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCPe proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

2^ SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

In relazione al testo predisposto dal MIUR il candidato dimostri di possedere tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e servizi attraverso l'analisi dei seguenti punti:

- Individuazione di un'azienda ristorativa di tipo commerciale in cui s'intende operare;
- Stesura del menù con piatti tipici regionali da proporre al gruppo di turisti;
- Descrizione delle eventuali variazioni delle tecniche di cottura, rispetto alla tradizione, per preservare i principi nutritivi degli alimenti;
- Aggiunta di eventuali ingredienti che valorizzino la pietanza dal punto di vista organolettico;
- Indica sulla carta del menù eventuali prodotti a marchio utilizzati e specifica la provenienza delle materie prime;
- Infine il candidato spieghi in che modo evitare la contaminazione crociata.

ALLEGATO D
SIMULAZIONE COLLOQUIO
MATERIALI SPUNTO USATI

TEMATICHE	MATERIALI SPUNTO SORTEGGIATI <i>Testi, documenti, esperienze, progetti, problemi.</i>	DISCIPLINE COINVOLTE
HCCP	Immagine e batterio- la salmonella	Alimentazione: la salmonella Cucina : la pastorizzazione dei tuorli d'uovo; Italiano Il romanzo borghese; Sala I distillati; DTAR il busnees plan Lingua inglese(H.A.C.C.P.) Storia (La belle époque)
I distillati	Poesia "corrispondenze"	Italiano: Baudelaire; StoriaLa belle époque; Lab. Di sala I distillati; Cucina: la contaminazione crociata; Scienza degli alimenti: La piramide alimentare; DTAR Il Marketing;Lingua inglese Heating disorders
Dieta mediterranea e sicurezza alimentare	Immagine degli alimenti Il tiramisù	Italiano: Il Fanciullino; Storia mussolini; Lab. Di sala I passiti; Cucina:tecniche di preparazione del dolce; Scienza degli alimenti: Lieviti e muffe;Lingua L'H.A.C.C.P. guerra mondiale)
Materiali spunto non sorteggiati: immagine della dolce vita parigina, particolare del dipinto di J.Beraud "la pasticceria Gloppe,1889" / immagine di una bottiglia di rhum		

ALLEGATO E

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- **PRIMA PROVA**
- **COLLOQUIO**
- **SECONDA PROVA**

PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

ESAME DI STATO 2018-19

Commissione n°

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CLASSE

CANDIDATO.....

DATA.....

<i>Indicatori</i>	<i>Livelli</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punteggi</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
Esposizione delle esperienze relative: - al Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) ex Alternanza Scuola Lavoro; -all' Attività svolta in Cittadinanza e Costituzione	Insufficiente	Superficiale, poco organico	1-2	
	Sufficiente	Elementare	3	
	Buono	Articolato e approfondito	4	
	Ottimo	Approfondito, originale, interessante	5	

Discussione degli elaborati scritti	Insufficiente	Incompleta correzione degli errori	1	
	Sufficiente	Parziale correzione degli errori	2	
	Buono	Correzione critica degli errori	3	

Traccia e contenuti proposti dalla Commissione (argomento estratto)				
Conoscenze degli argomenti	Insufficiente	Lacunose, errate, disarticolate	1-2	
	Sufficiente	Limitate o superficiali	3	
	Più che sufficiente	Complete nelle linee generali	4	
	Buono	Complete e approfondite	5	
	Ottimo	Ampie ed elaborate	6	
Capacità di argomentazione e collegamento	Scarsa	Con difficoltà	1	
	Sufficiente	Elementare	2	
	Buono o ottimo	Efficace e sicura	3	
Correttezza e proprietà lessicale	Scarsa	Linguaggio scorretto e impreciso	1	
	Sufficiente o più che sufficiente	Linguaggio sufficientemente corretto	2	
	Buona	Linguaggio corretto ed appropriato	3	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA				.../20mi

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2018/19
 CLASSE..... Sez. Articolazione Enogastronomia – cucina e pasticceria
 CANDIDATO/A.....

Discipline coinvolte: 1) Scienza e cultura dell'alimentazione; 2) Laboratorio Servizi Enogastronomici di cucina e pasticceria

Indicatori ministeriali	Descrittori	Ripartiz. Punti Minister.	1^ parte 50%	2^ parte 50%
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo corretto, completo ed esaustivo i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste con contributi personali e critici.	3	1,5	1,5
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa, interpretando in modo adeguato i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	2	1	1
	Comprensione non sempre adeguata della tematica proposta e/o della consegna operativa con errori di interpretazione (non "focalizza l'argomento e/o comprensione parzialmente errata del testo)	1	0,5	0,5
	Non comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo acritico, illogico i concetti chiave e le informazioni essenziali nonché le relazioni tra queste.	0,5	0,25	0,25
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Conoscenza completa e approfondita con riferimenti culturali interdisciplinari. Elaborazione autonoma e personale dei nuclei fondamentali delle discipline, con motivazioni convincenti e originali i nuclei fondanti	6	3	3
	Padroneggia le principali conoscenze disciplinari dei nuclei fondamentali delle discipline. Dimostra abilità nel saper collegare i vari contenuti senza commettere errori significativi.	5	2,5	2,5
	Padroneggia alcune delle principali conoscenze disciplinari dei nuclei fondamentali delle discipline che espone con qualche incertezza.	4	2	2
	Conoscenza incompleta dei nuclei fondanti delle discipline con esposizione non sempre ordinata, e con errori non gravi.	3	1,5	1,5
	Conoscenza lacunosa e padronanza generica dei nuclei fondanti delle discipline, mnemonica e superficiale e con errori significativi.	2	1	1
	Conoscenza scarsa e frammentaria., distingue con difficoltà i nuclei fondanti delle discipline; commette errori gravi con esposizione non sempre comprensibile.	1	0,5	0,5

PADRONANZA A delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padroneggia con disinvoltura e in piena autonomia le competenze tecnico-professionali nella rilevazione le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative congruenti, originali e creative.	8	4	4
	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative congruenti, originali e creative inerenti al caso.	7	3,5	3,5
	Buona padronanza delle competenze tecnico-scientifiche applicate ai casi e alle problematiche proposte con metodo e adeguatezza. Applica metodi e strumenti in modo specifico nella risoluzione dei problemi	6	3	3
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche sufficientemente strutturate. Qualche lieve difficoltà ad individuare metodi, strategie e procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	5	2,5	2,5
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche parziale e non sempre adeguata. Difficoltà ad individuare metodi e/o procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	4	2	2
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non ben strutturate. Difficoltà ad individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	3	1,5	1,5
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non strutturate. Difficoltà ad individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	2	1	1
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche labile. Non è in grado di individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative nella risoluzione delle problematiche proposte.	1	0,5	0,5
CAPACITÀ di argomentare , di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Argomenta le informazioni in modo completo, approfondito, chiaro, coerente ed esaustivo, con collegamenti efficaci e razionali. Sintetizza efficacemente utilizzando in modo appropriato i diversi registri linguistici.	3	1,5	1,5
	Argomenta, collega e sintetizza in modo incoerente ma completo. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate. Utilizza il linguaggio specifico delle discipline con qualche incertezza	2	1	1
	Argomenta, collega e sintetizza in modo frammentario le informazioni. Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico non sempre adeguato.	1	0,5	0,5
	Non argomenta, collega e sintetizza in modo errato e/o incompleto, utilizzando i diversi linguaggi specifici in modo inappropriato.	0,5	0,25	0,25
SOMMA DEI PUNTEGGI		3 - 20	1,5-10	1,5 - 10
PUNTEGGIO TOTALE CONSEGUITO DAL/LA CANDIDATO/A				

ALLEGATO F
RELAZIONE PCTO

**PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**



**I.P.S.S.A.R. A. PEROTTI
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

**PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA-
LAVORO**

Avviso Pubblico n. 2/2015

RELAZIONE FINALE

CLASSE: 5[^] CUCINA A SERALE

DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF.SSA SAULLE TERESA

**ALUNNI COINVOLTI NELL'ATTIVITA' DEL PROGETTO ALTREANZA
SCUOLA-LAVORO DESTINATO AL SECONDO BIENNIO E ALL'ULTIMO
ANNO**

N°	Alunno	Data di nascita	Provenienza
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

CONSIDERAZIONI DELL'ATTIVITA' SVOLTA

Com'è noto ai sensi dell'articolo 1, comma 33 e seguenti, della legge 13 luglio 2015, n. 107, i percorsi di alternanza scuola- lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n.77, sono attuati, per una durata complessiva, non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

L'organizzazione del tirocinio, realizzato in aziende di settore, ha avuto inizio nell'anno scolastico 2016/2017 e si è concluso, per nell'anno scolastico 2018/2019. Ciascun ragazzo ha svolto in media dalle 6 alle 8 ore al giorno per un totale complessivo di 210 ore circa.

Le ore di alternanza in aziende ristorative sono state effettuate da alcuni studenti, altri non hanno potuto svolgere l'alternanza in quanto studenti lavoratori e questi ultimi hanno fornito il contratto di lavoro delle aziende presso le quali sono dipendenti.

Le aziende prescelte e molte di quelle presso le quali gli studenti del serale sono dipendenti, sono legate al mondo della ristorazione ed hanno fornito agli allievi quel bagaglio di competenze e abilità indispensabili per accedere a realtà lavorative anche in strutture particolarmente qualificate. In generale, la disponibilità e l'accoglienza delle aziende e dei professionisti, presso cui i nostri alunni hanno sperimentato le competenze e le conoscenze acquisite nel percorso formativo scolastico, sono state apprezzabili.

Lo stage ha costituito un momento di verifica sul campo delle conoscenze acquisite e ha permesso all'allievo di confrontarsi con il mondo del lavoro. Il monitoraggio dell'andamento dell'esperienza è stato effettuato in itinere tramite e-mail, contatti telefonici e diretti con gli allievi e i tutor aziendali. Gli alunni hanno valutato l'esperienza in modo positivo.

Le competenze professionali acquisite dagli stagisti sono state mediamente buone sulla base del comportamento, delle competenze e delle abilità nel corso del periodo di stage. I titolari delle aziende si sono detti soddisfatti del lavoro dei ragazzi. A conclusione del periodo di stage è stato rilasciato agli allievi un attestato di partecipazione.

Solo una piccola parte degli alunni effettua un lavoro diverso da quello dell'indirizzo di studi prescelto, e considerando le loro difficoltà oggettive nel dover svolgere un'attività lavorativa nelle ore diurne e le attività scolastiche in quelle pomeridiane, hanno presentato il contratto di lavoro che hanno con le aziende presso le quali lavorano.

Le diverse esperienze possono ritenersi nel complesso positive.

A tale relazione viene allegata una scheda riassuntiva delle attività svolte da ogni singolo alunno.

Bari, 15/05/2019

Il tutor scolastico
Saulle Teresa