



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)

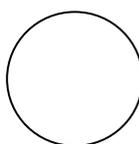
Classe 5[^]C Sez. A

Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia Settore Cucina

Redatto in data 14 maggio 2019

Prot. n. 3700/04 del 15/05/2019



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa *Rosangela Colucci*)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale dell'indirizzo.*
 - 2.1 *Profilo professionale e competenze.*
 - 2.2 *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita").*
3. *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
4. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitto; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).*
5. *Elenco dei commissari interni.*
6. *Memorandum per i candidati.*
7. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
8. *Schede disciplinari relative a tutte le materie.*
9. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici.*
10. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.*
11. *Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.*
12. *Credito scolastico nel secondo biennio e conversione secondo le nuove tabelle.*
13. *Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.*
14. *Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.*
15. *Attività di recupero.*
16. *Corrispondenza dei voti espressi in ventesimi con quelli espressi in decimi (Tabella crediti scolastici).*
17. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL).*
18. *Elenco Allegati.*

1. PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali. L' istituto 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. 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 non ricca.

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

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.

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: “Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

È 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

L’indirizzo presenta le 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

filieri 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.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

“Enogastronomia (Settore Cucina)” 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.

Il presente documento, redatto ai sensi dell’ art.6 O.M. prot. 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.

3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell’area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell’area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell’area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ARTICOLAZIONE					
<<ENOGASTRONOMIA>>					
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;			4	5	5
Cittadinanza e Costituzione					
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			//////////	2	2
TOTALE ORE	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE	33	32	32	32	32
COMPLESSIVO					

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35%

e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.

- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

Al termine del primo biennio, 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, ad eccezione di lingua francese o spagnolo che ricadono nell'area di indirizzo ed è comune a tutti e tre i corsi.

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

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.

4. LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5[^]CA

Enogastronomia Settore Cucina

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N. totale alunni: 18 di cui maschi n° 16 e femmine n° 2, di cui due non frequentanti dall'inizio dell'anno scolastico e altri due non hanno proprio frequentato il pentamestre.

Nella classe sono presenti tre alunni diversamente abili:

- due con programmazione paritaria (PEI), uno supportato dalla docente di Sostegno, la prof.ssa Scorca Rosanna e l'altro supportato dalla docente di Sostegno, la prof.ssa De Carne Cecilia;
- uno con programmazione differenziata (PEI), supportato dalla docente di Sostegno, la prof.ssa Scorca Rosanna.

Iter della classe

Frequenza: la classe ha evidenziato una frequenza discontinua, talvolta determinata da esigenze lavorative degli studenti o dalle condizioni socio-economiche e culturali delle famiglie di appartenenza. La provenienza degli alunni è diversificata: la maggior parte sono di Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. Qualche disagio è stato anche creato da manifestazioni, scioperi e cogestioni, oltre alle astensioni individuali e collettive e agli ingressi ritardati alla seconda ora. Inoltre i ragazzi sono stati particolarmente scossi dalla perdita improvvisa del loro compagno A. avvenuta a dicembre. La continuità didattica è stata interrotta nel passaggio dalla 3[^] alla 4[^] e dalla 4[^] alla 5[^] per alcune discipline e precisamente per DTA, Cucina, Alimentazione, Sala e Matematica.

Qualche alunno ha evidenziato problemi di salute, debitamente documentati, che hanno determinato un lavoro individualizzato e di recupero programmato da parte del consiglio di classe. Qualche studente ha già intrapreso un'attività lavorativa che, pur avendo penalizzato il tempo dedicato allo studio domestico, può essere considerata come valore aggiunto alle competenze scolastiche all'interno del processo complessivo di maturazione.

Comportamento:

Gli alunni sono tutti integrati. Il comportamento della classe, in particolari situazioni, non è sempre stato adeguato, la particolare vivacità di alcuni studenti ha fatto registrare situazioni di conflittualità e atteggiamenti scorretti nei confronti dei docenti; infatti va evidenziata una debole consapevolezza dei loro doveri scolastici che influisce negativamente sul rendimento. Il clima è complessivamente positivo. Nella pratica didattica ed educativa si è cercato di motivare gli alunni ad una maggiore partecipazione e ad un apprendimento più consapevole valorizzando l'operatività precipua e promuovendo a pieno l'azione formativa specifica di indirizzo.

Profitto: La classe si presenta eterogenea: un gruppo ristretto di alunni è apparso motivato e si è impegnato partecipando attivamente alle lezioni, mentre la maggior parte degli studenti ha frequentato con superficialità, aspirando solo alla sufficienza. Nel complesso, il livello di partenza era mediocre: si riscontravano conoscenze limitate; difficoltà nel rispondere, in modo adeguato, agli

impegni scolastici; modeste competenze linguistiche e sufficienti capacità logiche. La situazione di partenza seppure eterogenea si attestava, quindi, su un livello mediocre di preparazione. La partecipazione al lavoro scolastico è stata commisurata alle condizioni individuali relative alle capacità e alle necessità lavorative. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiarli e guidarli ad un migliore rendimento. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli. Ciò ha contribuito, nonostante ogni tipo di sollecitazione, a far realizzare agli alunni un livello di rendimento globale molto mediocre e per alcuni pienamente insufficiente, con risultati discreti solo per i pochi più volenterosi.

Quanto ai contenuti 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 di alcuni alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero in itinere.

Le prove di simulazione hanno permesso una consapevolezza negli studenti dei tempi e dei modi che realizzeranno in sede di esame.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Scalone	Maria Giovanna
Inglese (1 [^] lingua)	Alberti	Chiarastella
Spagnolo (2 [^] lingua)	Sapienza	Elisabetta
Matematica ed informatica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	D'Alitto	Giuseppina
Scienze e cultura degli alimenti	Patruno	Grazia
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pannarale	Franco

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Barillà	Roberto
Scienze Motorie e sportive	Massari	Nicola
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico	Loredana
Sostegno didattico	Scorca	Rosanna
Sostegno didattico	De Carne	Cecilia
Rappresentanti Alunni	Carrassi	Marco
	Tempesta	Vito Gianmarco

Docente coordinatrice: prof.ssa Petrosino Celestina

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	<i>Scalone Maria</i> <i>Giovanna</i>	<i>Scalone Maria</i> <i>Giovanna</i>	<i>Scalone Maria</i> <i>Giovanna</i>
Inglese (1^ lingua)	<i>Alberti Chiarastella</i>	<i>Alberti Chiarastella</i>	<i>Alberti Chiarastella</i>
Spagnolo (2^ lingua)	<i>Sapienza Elisabetta</i>	<i>Sapienza Elisabetta</i>	<i>Sapienza Elisabetta</i>
Matematica ed informatica	<i>Esposito Giuseppe</i>	<i>Esposito Giuseppe</i>	<i>Petrosino Celestina</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Restaino Maria</i> <i>Azzurra</i>	<i>D'Alitto Giuseppina</i>	<i>D'Alitto Giuseppina</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Lucchese Luciana</i>	<i>Lucchese Luciana</i>	<i>Patruno Grazia</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>Caputo Francesco</i>	<i>Pannarale Franco</i>	<i>Pannarale Franco</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	////////	<i>Scarnera Gaetano</i>	<i>Barillà Roberto</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>De Anna Francesco</i> <i>Saverio</i>	<i>Massari Nicola</i>	<i>Massari Nicola</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>Leone Gianvito</i>	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>Pesce Buonamico</i> <i>Loredana</i>
Sostegno didattico	<i>Scorca Rosanna</i>	<i>Scorca Rosanna</i>	<i>Scorca Rosanna</i>
Sostegno didattico	////////////////////	////////////////////	<i>De Carne Cecilia</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

1. Prof.ssa Patruno Grazia
2. Prof.re Pannarale Franco
3. Prof.re Barillà Roberto

6. 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 italiano
---------------------	-----------------------------

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, 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 pochi di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che non hanno acquisito una preparazione sufficiente.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sistematico controllo delle assenze, dei compiti domestici e del rispetto delle regole d'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante

la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

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

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle schede disciplinari dei singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti.

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. PANNARALE FRANCO
CLASSE	5[^] C/ A – A.S. 2018/19
LIBRO DI TESTO	SARÒ CHEF GIUNTI T.V.P. - SLOW FOOD EDITORE

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

La classe, costituita da n° 18 alunni, di cui 16 di sesso maschile e 2 di sesso femminile, ha partecipato in maniera costante e attiva al percorso scolastico.

Durante le lezioni di pratica, ha dimostrato un impegno e una capacità d'apprendimento buona, mentre una piccola parte ha conseguito risultati sufficienti. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno, con interesse e collaborazione reciproca.

Molti di loro:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di commettere pochissimi errori nell'esecuzione di compiti complessi;
- riescono ad esporre con chiarezza determinati argomenti;
- conoscono e comprendono in modo analitico e sanno applicare i contenuti e le procedure proposte;
- sono in grado di risolvere situazioni problematiche di tipo noto o riconducibile a situazioni note, usando le conoscenze in loro possesso;
- sono in grado di usare un lessico conforme alle diverse situazioni comunicative.

Il programma è stato svolto in maniera completa ed esaustiva, a volte anche integrato ed approfondito con argomenti inerenti alla materia scaricati da internet e consultati su riviste del settore.

Al termine del percorso di studio, nel complesso la classe è riuscita a raggiungere molti degli obiettivi prefissati e ad acquisire una certa autonomia e padronanza nell'ambito ristorativo e professionale.

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Il marketing nella ristorazione
- ✓

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- ✓ CRESPELLE ALLA PARIGINA;
- ✓ CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- ✓ CRESPELLE ALLA FIORENTINA;
- ✓ CRESPELLE VEGETARIANE;
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI;
- ✓ POLETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- ✓ BRUSCHETTINE DI VERDURE GRIGLIATE;
- ✓ TORTA DI RICOTTA CON PASTA DI MANDORLE E CANDITI;
- ✓ BISCOTTO DECORATO FARCITO CON GANACHE AL CIOCCOLATO, SALSA INGLESE;
- ✓ FILETTO DI SGOMBRO A I CARCIOFI;
- ✓ FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- ✓ INSALATA DI POLPO SU PANZANELLA DI FRISE D'ORZO (CIPOLLA ROSSA, SEDANO, POMODORI, OLIVE, CETRIOLI);
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE;
- ✓ PAELLA ALLA VALENCIANA;
- ✓ RISO PATATE E COZZE;
- ✓ CECI E TRIA;
- ✓ PUREA DI FAVE CON CICORIE;
- ✓ SFORMATINO DI FAVE E CICORIE;
- ✓ TORTA SACHER;
- ✓ TIRAMISU';
- ✓ CARTELLATE AL VIN COTTO;
- ✓ SASSAMELLI;
- ✓ DOLCI DI MANDORLE;
- ✓ PANZEROTTI MOZZARELLA E POMODORO; POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI, CIME DI RAPA;
- ✓ PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE;
- ✓ SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI;
- ✓ ALICI IN TORTIERA;
- ✓ TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLO SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA;
- ✓ LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;
- ✓ LASAGNE ALLA BOLOGNESE;
- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA;
- ✓ AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE ALLA PIEMONTESE;
- ✓ PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA.

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

CONOSCENZE

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

le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

COMPETENZE

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.

Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.

Presentare specialità di cucina tipica italiana.

Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.

Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; 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

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo.

Il docente
FIRMATO

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE RICETTIVE ED ENOGASTRONOMICHE
DOCENTE CLASSE	
LIBRO DI TESTO	
	<i>D'ALITTO GIUSEPPINA</i> 5A C IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE GIUSEPPE AIELLO ED. HOEPLI

CONTENUTI:

Modulo 1: IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

- U. D. 1: Il marketing: concetti generali
- U. D. 2: Caratteri specifici del mercato turistico
- U.D. 3: Segmentazione della domanda e mercati obiettivo
- U.D. 4: La destinazione turistica: prodotto e sistema
- U.D. 5: Analisi SWOT e posizionamento del mercato
- U.D. 6: Il sistema informativo di marketing

Modulo 2: IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- U. D. 7: Le strategie di marketing
- U. D. 8: IL ciclo di vita del prodotto turistico
- U.D. 9: Strategie dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
- U.D. 10: La distribuzione del prodotto turistico
- U.D. 11: Comunicazione, promozione e marketing relazionale
- U.D. 12: Il web marketing: concetti generali
- U.D. 14: Il marketing plan

Modulo 3: IL BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE DEL TURISMO

- U.D.15: Il business plan: funzioni e tipologie

Modulo 4: TURISMO E TERRITORIO

- U.D.21: Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio
- U.D.22: Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari

Modulo 5: ETICA E DIRITTI NEL TURISMO

- U.D.23: Il turismo sostenibile e responsabile

MODULI INTERDISCIPLINARI

1. NUOVE TENDENZE PER UNA ALIMENTAZIONE SANA E CONTROLLATA

- Marketing dei prodotti tipici locali e a Km zero

2. L'IMPORTANZA DELLA SOSTENIBILITA'

-Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari

3. CIBO PER LA MENTE: MANGIARE SANO PER STUDIARE BENE

-Strategie per la valorizzazione dei prodotti tipici locali

ATTIVITA' di CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- La Costituzione e l'economia
- Il lavoro e la persona
- L'impresa e il mercato

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

CONOSCENZE	La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di conoscenza mediamente sufficiente in relazione agli argomenti trattati. Pochi alunni, grazie ad un lavoro attento e puntuale, evidenziano una conoscenza completa e approfondita degli argomenti e una preparazione che si attesta su livelli ottimi.
COMPETENZE	La maggior parte della classe è nel complesso capace di comprendere gli elementi essenziali delle principali problematiche riguardanti le fasi dell'attività della gestione aziendale trattata. Pochi alunni si distinguono per aver raggiunto competenze ottime.
CAPACITA'	La classe è mediamente capace di comprendere e utilizzare il contenuto ed il funzionamento di alcune tecniche e documenti riguardanti la gestione aziendale.

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

METODOLOGIE
Lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive e discussione in classe di alcuni casi pratici, esercitazioni, verifiche orali individuali e collettive, verifiche scritte.
STRUMENTI
Libro di testo, lavagna, fotocopie da riviste specializzate.

La Docente

Prof.ssa Giuseppina D'Alitto

Firmato

SCHEDA DISCIPLINARE	
IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2018-2019	
CLASSE	5 ^{CA}
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	NICOLA MASSARI
LIBRO DI TESTO	"CORPO LIBERO DUE" - Marietti scuola
CONTENUTI:	
MODULO 1:	<u>POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE</u>
U.D. 1.1:	capacità condizionali e coordinative
U.D. 1.2:	mobilità articolare
U.D. 1.3:	ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastici); stretching
	<u>PALLAVOLO, CALCIO, TENNIS TAVOLO, BADMINTON</u>
MODULO 2:	<u>(giochi sportivi e sport individuali)</u>
U.D. 2.1:	La pratica di gioco
U.D. 2.2:	Regolamento di gioco
U.D. 2.3:	Fondamentali di tecnica e tattica di gioco
MODULO 3:	<u>I FATTORI DETERMINANTI DELLA RICERCA DEL BENESSERE</u>
U.D. 3.1:	patrimonio genetico, ambiente sociale, ambiente fisico, prevenzione attraverso gli stili di vita
MODULO 4:	<u>IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO</u>
U.D. 4.1:	il sistema anaerobico alattacido
U.D. 4.2:	il sistema anaerobico lattacido
U.D. 4.3:	il sistema aerobico
U.D. 4.4:	il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.
MODULO 5:	<u>ALIMENTAZIONE E DOPING</u>
U.D. 5.1:	La dieta dello sportivo
U.D. 5.2:	L'alimentazione e la salute
U.D. 5.3:	pratiche dopanti
MODULO 6:	<u>TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO</u>
U.D. 6.1:	i traumi nello sport
U.D. 6.2:	elementi di primo soccorso
MODULO 7:	<u>STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE</u>
U.D. 7.1:	l'Italia sportiva nella storia, eventi olimpici.
In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, in parte, i seguenti obiettivi in termini di:	
CONOSCENZE	Gl alunni apprendono i primi elementi di pronto soccorso e acquisiscono una maggiore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità, nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della igiene e salute personale.
COMPETENZE	Tramite il gioco di squadra ed esercizi specifici, ciascun allievo acquisisce una maggiore padronanza dei gesti tecnici e tattici, cercando di sviluppare e/o perfezionare la proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
CAPACITA'	Tutto il gruppo classe impara a socializzare e a comunicare in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà
Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:	
METODOLOGIE	
Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web e sui giornali.	
e dei sottoindicati:	
STRUMENTI	
Spazi adattati all'aperto autorizzati dalla Presidenza. Aula.	
il docente	
Prof.	NICOLA MASSARI
firmato	

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5ª CA – A. S. 2018/2019

DISCIPLINA	Matematica ed Informatica
DOCENTE	Petrosino Celestina
LIBRO DI TESTO	Matematica A Colori Gialla, Vol.4 Sasso Leonardo, Petrini
BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	La classe è composta per la maggior parte da alunni poco motivati. Solo un piccolo gruppo mostra interesse e partecipazione continua, la maggior parte degli alunni invece manifesta superficialità nell'esecuzione dei lavori mostrando impegno discontinuo e scarsa capacità di attenzione e di concentrazione. Occorre sempre un intervento stimolante e nello stesso tempo di controllo e di contenimento per poter procedere nell'attività didattica in classe in maniera proficua. La frequenza alle lezioni risulta abbastanza regolare per la maggioranza degli allievi. La preparazione di base è mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreta per un piccolo gruppo mentre per pochi risulta più che buona.
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici • Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni polinomiali; funzioni razionali intere/fratte. (Definizione, calcolo dominio e codominio, intervalli di positività, negatività) • Continuità e limite di una funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Crescita e decrescita delle funzioni • Massimi e minimi • Asintoti • Studio di una funzione razionale e rappresentazione grafica
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative Learning • Problem solving • Esercitazioni guidate pratiche
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schede di lavoro
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di problemi e esercizi • Interrogazione

Data, 10/05/2019

FIRMATO

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

Premessa

Dal punto di vista comportamentale gli alunni, tranne qualche episodio di intemperanza, sono risultati adeguatamente educati e rispettosi, ma hanno mostrato attenzione superficiale per l'attività didattica insieme ad un impegno, nel complesso incostante e non sorretto da un adeguato studio domestico. Ciò ha contribuito, nonostante ogni tipo di sollecitazione, a far realizzare agli alunni un livello di rendimento globale molto mediocre e per alcuni pienamente insufficiente, con risultati discreti solo per i pochi più volenterosi.

La partecipazione alle lezioni da parte della maggioranza della classe è stata piuttosto inadeguata. Lo studio è stato finalizzato esclusivamente, e neanche sempre, alle verifiche e, anche per questo motivo, si è dimostrato alquanto inefficace. Solo un esiguo numero di studenti ha evidenziato un impegno maggiore accostandosi agli argomenti proposti con costanza ponendo domande e dialogando con l'insegnante. I programmi hanno dovuto subire un rallentamento, perché dopo la trattazione di una unità didattica era necessario attendere, spesso in tempi lunghi, una verifica che consentisse una valutazione accettabile. Quindi si è ritenuto preferibile agevolare una reale e consolidata assimilazione di contenuti e metodi di analisi, anche a discapito dello svolgimento del programma.

Gli interventi in itinere sono stati numerosi, con pause didattiche e interventi individualizzati.

Le problematiche più evidenti sono apparse quelle legate alla produzione scritta, dove, alla povertà lessicale, si aggiungono in molti casi, scarsa padronanza della sintassi ed errori ortografici.

Libro di testo: "Chiare lettere" 3, Paolo Di Sacco. Appunti e fotocopie

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

- Il passaggio storico
- Dall'orgoglio positivistico alla crisi culturale
- La letteratura di fine Ottocento: Naturalismo, Simbolismo e Decadentismo
- G. Verga: la vita, le opere e la poetica
Da *Vita dei campi: Rosso Malpelo, La lupa*
Da *I Malavoglia: La famiglia Toscano, L'addio alla casa del nespolo*

La poesia

- G. Pascoli: la vita, le opere e la poetica
Da *Myricae: Novembre, Lavandare, X Agosto*

Le avanguardie

- Il Futurismo
- F.T. Marinetti: *Manifesto futurista*
- Aldo Palazzeschi, da *L'incendiario: E lasciatemi divertire!*
- Il Crepuscolarismo

La narrativa nell'età delle avanguardie

- Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica
Lettura dal saggio *L'Umorismo: La differenza fra umorismo e comicità, la vecchia imbellettata*
Da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato, La giara*

L'età contemporanea

- La nuova poesia novecentesca in Italia
- L'Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: *San Martino del Carso, Soldati, Veglia*
- La linea antinovecentista di Umberto Saba: da *il Canzoniere: Città vecchia, La capra*

Guida alla 1^ prova scritta e al colloquio dell'esame di Stato

- 1^ Prova scritta: tipologie A, B e C
- Prepararsi al colloquio

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere i movimenti letterari dalla fine dell'Ottocento al Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea. Conoscere le fasi evolutive nella opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore. Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo esame di stato. Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.

COMPETENZE

Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto. Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore. Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico. Saper produrre un testo ordinato e coerente. Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli. Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.

ABILITA'

Operare confronti e sintesi disciplinari.
Operare collegamenti interdisciplinari.
Operare rielaborazioni autonome.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come introduzione, integrazione e sintesi degli argomenti trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni, interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani e settimanali.

Il Docente
Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

DOCENTE: Maria Giovanna Scalone

Libro di testo: Vivere nella storia 3, M. Montanari, appunti e fotocopie

CONTENUTI

L'Italia tra Ottocento e Novecento

Sviluppo e crisi. I governi della sinistra

- Nasce l'industria italiana. La sinistra al governo
- Le riforme innovative del governo Depretis
- Una politica per proteggere l'industria
- L'emigrazione. Gli scioperi nelle campagne
- La rivoluzione proletaria di Marx ed Engels (appunti)
- Organizzazioni socialiste e associazioni cattoliche
- Unificare l'Italia anche in cucina

Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale

- La Triplice Alleanza e la colonizzazione dell'Etiopia
- Il governo Crispi
- La rivolta della fame

L'età giolittiana

- Giolitti e il riformismo liberale
- Libertà di associazione e di sciopero
- La riforma elettorale
- Il patto di Giolitti con i cattolici
- Il decollo industriale
- Il divario fra Nord e Sud
- L'occupazione della Libia

La grande Guerra

La prima guerra mondiale

- Contrasti e alleanze fra le potenze europee
- Alla vigilia della Grande guerra
- L'inizio del conflitto mondiale
- L'Italia fra neutralità e interventismo
- Battaglie estenuanti e sanguinose
- Mobilitazione totale
- Stanchezza della guerra, desiderio di pace

La fine della guerra. L'Europa ridisegnata

- 1917, l'Intesa in difficoltà
- L'intervento degli Stati Uniti e la fine della guerra
- Un tragico bilancio
- La Conferenza per la pace
- I trattati di pace e le loro conseguenze
- La dissoluzione dell'Impero ottomano

I regimi totalitari

L'ascesa del fascismo in Italia

- L'Italia nel dopoguerra
- Lo sviluppo e l'affermazione dei partiti popolari
- Il governo Nitti
- La nascita del fascismo

- Il nuovo governo Giolitti
- Mussolini al governo
- La vittoria elettorale fascista. L'assassinio di Giacomo Matteotti

La dittatura fascista in Italia

- L'Italia nelle mani del "Duce"
- La politica sociale ed economica
- L'autarchia produttiva e alimentare
- La fabbrica del consenso
- I Patti Lateranensi

La Germania dalla crisi al nazismo

- Origini del nazismo
- Hitler al potere
- La costruzione di uno stato totalitario
- Il mito della razza ariana e la persecuzione degli ebrei
- Hitler e Mussolini alleati

La seconda guerra mondiale

- Hitler aggredisce l'Europa, dall'occupazione della Polonia alla conquista della Francia
- La Germania invade l'URSS, il Giappone e gli Stati Uniti entrano in guerra
- I capi di sterminio e la "soluzione finale"
- L'Armistizio e la Resistenza
- La Germania si arrende, le bombe atomiche sul Giappone

Il mondo bipolare

- Il mondo diviso
- L'Italia ricostruita

Storia dell'alimentazione

L'evoluzione alimentare in Italia

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Dalla persecuzione degli ebrei all'articolo 3 della Costituzione

Principi costituzionali fondamentali

I razzismi contemporanei

Internet e la globalizzazione

Dalla famiglia dei Malavoglia alle famiglie di oggi

La questione ambientale: da Pascoli a Greta Thunberg

Cibo locale e cibo globale: "McDonald's vs Slow food" di Petrini

Food for Change: il cibo sostenibile

L'Unione europea

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, anche se non da tutti i discenti nella stessa misura, a causa di pregresse lacune di ordine espressivo e culturale e mediocre applicazione allo studio, i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere le principali caratteristiche del lavoro storiografico. Conoscere, comprendere e analizzare i principali fenomeni economici e sociali di Otto-Novecento. Distinguere le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.

COMPETENZE

Saper argomentare oralmente e per iscritto sulle questioni storiografiche. Comprendere e analizzare cause e conseguenze economiche e sociali dei principali avvenimenti di Otto-Novecento. Saper argomentare oralmente e per iscritto sui problemi socio-economici di storia dell'età industriale.

ABILITA'

Operare sintesi e collegamenti disciplinari.
Operare relazioni di tipo interdisciplinare.

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

METODOLOGIE

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, intese come problematizzazione, spiegazione e argomentazione dei temi storici trattati; lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni; interventi di tipo rinforzativo-ripetitivi.

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei seguenti:

STRUMENTI

Libri di testo, mappe concettuali, fotocopie, dizionario, computer, quotidiani e settimanali.

Il Docente
Prof.ssa Maria Giovanna Scalone

SCHEMA DISCIPLINARE 5ª C – A. S. 2018/2019

DISCIPLINA	Lingua spagnola
DOCENTE	Elisabetta Sapienza
LIBRO DI TESTO	S.Orozco Gonzalez- G.Riccobono; EN SU PUNTO! Hoepli edizioni

BREVE DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe composta da 18 studenti, di cui 2 non frequentanti dall'inizio dell'anno scolastico e altri due non hanno proprio frequentato il pentamestre. Molte le lacune pregresse e il livello di preparazione piuttosto basso di vari alunni che hanno determinato uno svolgimento del programma in maniera spesso semplificata per consentire all'intera classe il raggiungimento degli obiettivi minimi. Tuttavia il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e gli interventi di tipo rinforzativo e ripetitivo ha consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti e discrete o buone per pochi, per altri la scarsa partecipazione al dialogo educativo ed il modesto impegno personale hanno reso il cammino didattico ed educativo poco proficuo.

CONTENUTI:

Modulo1: SABOREANDO ESPANA

Costumbres alimenticias españolas/italianas	La dieta mediterránea
Gastromapa de España	La gastronomía hispano americana
La alimentación de los españoles	El mundo de las tapas
Los regímenes alimentarios	Designación de productos de calidad

Modulo2: SALUD E HYGIENE EN COCINA

Designación de productos de calidad	Las intolerancias
Reglas HCCP	Las alergias
Los métodos de conservación de los alimentos	

Modulo3: La RESTAURACION

Restaurantes y clasificación	El <i>currículum vitae</i>
La comida rápida	El servicio de banqueting
La comida para llevar	El servicio de catering
Los restaurantes temáticos	

Ad integrazione del testo in adozione, inoltre, state effettuate letture di approfondimento tratte da documenti veri e/o altri testi ed alcune dispense dell'insegnante su alcuni temi quali:

El Botin Restaurantes tematicos, El aceite de oliva ; Ricette tipiche di tapas e piatti della tradizione quali: paella; tortilla, patatas bravas, calamares a la romana; salsa alioli Cocido maragado; pote asturiano, gazpachos; allergia e intolerancia, comida rapida vs comida lenta, la contaminacion y la conservacion de los alimentos

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

CONOSCENZE	Gli alunni, conoscono, se pure in modo diversificato, il mondo della ristorazione in Spagna, la storia della gastronomia spagnola, le abitudini alimentari degli spagnoli, i piatti tipici della gastronomia spagnola e della la dieta mediterranea incluso varianti di regimi alimentari e problematiche alimentari ed i principali concetti della sicurezza alimentare
COMPETENZE	Gli alunni, hanno sviluppato diversi livelli di competenza linguistica per comunicare in forma orale e scritta e per comprendere e produrre testi relativi al settore professionale
CAPACITA'	Gli alunni, a diversi livelli di adeguatezza e correttezza, riescono a comprendere analizzare, sintetizzare testi di carattere professionale in forma orale e scritta. Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l' utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE : Lezione frontale; lettura e analisi di testi scritti e orali riguardanti l' ambito professionale, attività di comprensione, sintesi , traduzione e produzione; esercizi di revisione e rinforzo delle strutture linguistiche; verifiche scritte(questionari, traduzioni, riassunti; verifiche orali(esposizione dei contenuti)

STRUMENTI

Libro di testo, lavagna, fotocopie, cartine, dizionario bilingue

Il Docente

FIRMATO

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5^a CUCINA A A.S. 2018/2019

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	Prof. Barilla' Roberto
LIBRO DI TESTO	SALA BAR E VENDITA PER IL 4° e 5° ANNO DELL'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI OSCAR GALEAZZI

Breve presentazione della classe

La classe dall'analisi della situazione di partenza si è evidenziato un metodo di studio superficiale, impegno scolastico e domestico scarso e/o inadeguato. Pertanto nel corso dell'anno si è prestata attenzione alla qualità dell'apprendimento più che alla quantità, gli alunni sono stati guidati all'acquisizione di un metodo di studio più organico. Tuttavia il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e sistematiche attività di consolidamento hanno consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti ed in alcuni casi discrete. Sul piano relazionale la classe è risultata vivace ma abbastanza gestibile. Inoltre a causa dei tempi ristretti per il periodo di autogestione, le numerose interruzioni per partecipazione ad eventi, ponti e festività, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito.

CONTENUTI

RIPASSO GENERALE DEI FONDAMENTI DI SALA/BAR.....

MODULO 1: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

U.D. 1: La tipicità come elemento strategico

U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico

U.D. 3: La dimensione collettiva

U.D. 4: Il valore del prodotto tipico

U.D. 5: Forze e debolezze dei prodotti tipici

U.D. 6: Il ruolo dei consumatori

U.D. 7: I marchi di tutela dei prodotti

MODULO 2: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

U.D. 1: Presentazione

U.D. 2: Esame visivo

U.D. 3: Esame olfattivo

U.D. 4: Esame gusto-olfattivo

U.D. 5: Considerazioni finali

U.D. 6: Temperature di servizio del vino

U.D. 7: Abbinamento cibo-vino

MODULO 3: REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

U.D. 1: Presentazione

U.D. 2: Puglia

U.D. 3: Il turismo enogastronomico

MODULO 4: I COCKTAIL MONDIALI

U.D. 1: Linea per i cocktail

U.D. 2: Come si preparano

U.D. 3: L'alcool: consumo e dosi

U.D. 4: Cocktail mondiali

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

CONOSCENZE	Adeguate e pertinenti conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, tecnici e pratici che rispecchiano la realtà del settore professionale .Obiettivi raggiunti in misura differente in base all'impegno e all'interesse di ciascun alunno, e dalle esperienze professionali maturate privatamente.
COMPETENZE	Acquisizione delle capacità tecniche richieste dal mondo lavorativo.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti tecnici della materia .

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto come segue:

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive,
Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento ma raggiungendo agli obbiettivi prefissati .
Inoltre la classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.

STRUMENTI:Libro di testo – fotocopie – link professionali con immagini e filmati multimediali tramite whatsapp e you tube ed internet (per una continua e pronta disponibilità...visto l'uso quotidiano del cellulare)-
Laboratori attrezzati di riferimento

Il Docente

Prof. Barilla' Roberto

SCHEDA DISCIPLINARE

Classe 5[^] A C

DISCIPLINA	Lingua e civiltà inglese
DOCENTE	Alberti Chiarastella
LIBRO DI TESTO	Cibelli, d'Avino – COOK BOOK CLUB - Clitt + annotazioni / fotocopie da altri testi

CONTENUTI :

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Talking about my internship experience

SAFETY AND NUTRITION

Nutrition and Food Science

Nutrients

Healthy Eating

The eatwell plate

The Healthy Eating Pyramid

ALTERNATIVE DIETS

- Macrobiotics
- Vegetarian
- Vegan
- Raw food
- Fruitarian
- Dissociated

EATING DISORDERS

Eating disorders:

- Anorexia and bulimia
- Intolerances and allergies
- The coeliac disease

FOOD AND RELIGION

Food and religion: Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism

Ramadan

MODULI INTERDISCIPLINARI

1. NUOVE TENDENZE PER UNA ALIMENTAZIONE SANA E CONTROLLATA

- The Mediterranean Diet
- Biological extra virgin olive oil
- Ricetta a scelta del candidato, sulla base della propria esperienza di alternanza scuola-lavoro

2. L'IMPORTANZA DELLA SOSTENIBILITA'

- Introduction to sustainability
- Food security: HACCP
- From Global to Local: 'Km 0 Food'
- British cuisine: traditions and festivities (Shrove Tuesday, Easter, Christmas Day)
- American cuisine: traditions and festivities (St.Patrick's Day, Thanksgiving Day)

3. CIBO PER LA MENTE: MANGIARE SANO PER STUDIARE BENE

- Teenagers and diets

BILANCIO DIDATTICO

Piano di lavoro

All'interno della Classe, in generale, si è evidenziata, nel corso del primo trimestre, una discontinua propensione allo studio della lingua inglese, percepita da sempre come ostica e poco accessibile; ciò nonostante i ripetuti inviti allo studio e le varie strategie, anche motivazionali, messe in atto. Fa eccezione una piccola parte del gruppo che si è sempre distinta, nel corso del triennio, per interesse, impegno e partecipazione e che, pur non avendo oggi una competenza linguistica corrispondente alla valutazione numerica, va comunque distinta e premiata per la continuità e gli sforzi profusi in questi anni allo scopo di migliorare le competenze iniziali.

Nel pentamestre l'impegno e la partecipazione di buona parte degli allievi si sono fatti più regolari, tuttavia i risultati hanno evidenziato una preparazione generalmente modesta, difficoltà sia sul piano della produzione scritta che orale, e un metodo di studio piuttosto disorganico e talvolta inadeguato. Gli obiettivi cognitivi e linguistico-comunicativi programmati in fase iniziale sono stati, in parte, rivisti e rimodulati e, nello svolgimento delle attività programmate, gli alunni sono stati continuamente guidati in quanto carenti di autonomia.

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

CONOSCENZE	<p>Complessivamente i discenti dimostrano di avere acquisito in linee generali gli elementi essenziali del settore di specializzazione. Le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale, partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche e lacune pregresse.</p> <p>Un piccolo gruppo di alunni ha raggiunto un buon livello nella conoscenza degli argomenti proposti, grazie a uno studio domestico regolare. Un altro gruppo ha fissato le espressioni di base utili per parlare in una maniera semplice di argomenti specifici, ma permangono alcune incertezze di ordine grammaticale. Il loro impegno domestico non è stato costante. Un'ulteriore parte della classe, ha bisogno della continua guida dell'insegnante per poter esprimere semplici concetti.</p> <p>In generale l'apprendimento è di tipo mnemonico per quasi tutti gli alunni.</p>
COMPETENZE	<p>Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze, ne deriva che un esiguo numero di alunni sono in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio abbastanza appropriato. Il resto della classe mostra difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e necessita di guida da parte dell'insegnante; il linguaggio che utilizza non è del tutto corretto dal punto di vista formale e fonetico.</p>
CAPACITA'	<p>Pochi alunni sono in grado di esplicitare le competenze raggiunte con relativa autonomia e effettuare raccordi interdisciplinari. Gli altri hanno bisogno di essere guidati, in quanto la loro capacità comunicativa non è tale da permettere loro di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano.</p>

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

METODOLOGIE
Lettura e analisi di testi riguardanti la civiltà e l'ambito professionale. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti. Questionari a domanda aperta su argomenti di studio.

STRUMENTI
Libro di testo – Fotocopie - Appunti Dizionario bilingue

Modalità di verifica e criteri di valutazione

Le prove orali

Allo scopo di andare incontro alle esigenze degli studenti (spesso impegnati in lavori serali), ho usato prevalentemente interrogazioni programmate e ho accettato volontari. Spesso anche gli interventi spontanei dal posto hanno dato luogo a valutazione. Per ogni modulo sono state fornite in anticipo indicazioni su eventuali domande deducibili dall'argomento di studio. Il voto è stato sempre comunicato al termine della verifica.

Le prove scritte

Diverse le tipologie utilizzate: test (a risposta chiusa) e/o questionari (a risposta aperta), brevi composizioni. La tipologia di ogni prova, insieme ai criteri di valutazione, è stata resa nota agli studenti prima di ogni verifica.

Valutazione

La valutazione è stata condotta secondo criteri di massima trasparenza e oggettività; la tipologia di ogni prova, insieme ai criteri di valutazione, è stata resa nota agli studenti prima di ogni verifica al fine di consentire loro una migliore identificazione della tipologia e della gravità dell'errore e del suo effetto comunicativo.

Il Docente
Prof/ssa Alberti Chiarastella

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5^a CA – A. S. 2018/2019

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa GRAZIA PATRUNO
LIBRO DI TESTO	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" Enogastronomia-Sala e Vendita A.MACHADO POSEIDONIA SCUOLA

Breve presentazione della classe

Dall'analisi della situazione di partenza si è evidenziato un impegno scolastico e domestico modesto ed una partecipazione apprezzabile solo per alcuni alunni. Nel corso dell'anno si è prestato attenzione alla qualità dell'apprendimento e al metodo di studio. Tuttavia il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e gli interventi di tipo rinforzativo e ripetitivo ha consentito alla maggior parte degli alunni di acquisire conoscenze, abilità e competenze sufficienti e discrete o buone per pochi, per altri la scarsa partecipazione al dialogo educativo ed il modesto impegno personale hanno reso il cammino didattico ed educativo poco proficuo.

CONTENUTI:

MODULO 1:	Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
U.D. 1.1:	Cibo e religioni
U.D. 1.2:	I nuovi prodotti alimentari
MODULO 2:	Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata
U.D. 2.1:	Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo
U.D. 2.2:	Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
U.D. 2.3:	Tipologie dietetiche
MODULO 3:	La dieta nelle principali patologie
U.D. 3.1:	Malattie cardiovascolari
U.D. 3.2:	Diabete mellito
U.D. 3.3:	Iperlipidemie
U.D. 3.4:	Obesità e disturbi alimentari
MODULO 4:	Titolo : Igiene degli Alimenti
U.D. 4.1:	Contaminazione degli alimenti
U.D. 4.2:	Tossinfezioni ed infezioni alimentari
U.D. 4.3:	Prevenzione igienico-sanitaria ed HACCP
U.D. 4.4:	Qualità degli alimenti
U.D. 4.5:	Additivi alimentari

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

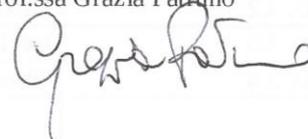
CONOSCENZE	Conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, dietetici, nutrizionali e igienico sanitari. Tali obiettivi sono stati raggiunti in misura differenziata sulla base dell'impegno e dell'interesse di ciascun discente e del suo coinvolgimento.
COMPETENZE	Acquisizione dei concetti scientifici di base che presiedono ad una adeguata quanto igienica preparazione e ad una corretta alimentazione, predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti igienici e dietetici.

Il perseguimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di quanto segue:

METODOLOGIE Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Gli alunni sono stati guidati gradualmente all'esame dei fenomeni così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti.
STRUMENTI Libro di testo - testi scientifici.

Il Docente

Prof.ssa Grazia Patruno



I.P.S.S.A.R. "A. Perotti"

Bari

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. Pesce Buonamico L.
Materia: Religione cattolica
Classe 5 sez. CA

Anno scolastico 2018 - 2019

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione sufficiente. Gli alunni durante l'anno non sempre hanno dimostrato interesse e partecipazione costanti. Sufficiente il comportamento e sufficienti le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati in sufficiente misura.

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• scelte di vita, vocazione, professione;• il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;• riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

Verifiche e Valutazione: La valutazione *riferita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti*, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli eventi spontanei
2. temi e ricerche interdisciplinari.

Elementi valutativi: NON SUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); INSUFFICIENTE; SUFFICIENTE; BUONO; DISTINTO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

BARI,

Il Docente

Prof. Pesce Buonamico L.

Firma 

9. METODI DIDATTICI – ATTREZZATURE 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	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X	X	X	X		X	X	X
Lab. Enogas. Sala e vendita	X	X	X				X	X
Lingua inglese	X	X	X				X	
Lingua spagnola	X	X	X				X	
Diritto e Tecniche Amm.ve della Str. Ricettiva	X	X				X	X	
Matematica ed informatica	X	X	X	X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X	X	X			X	X	X
Scienze motorie								X
Religione	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
Lab. Enogas. Sala e vendita	X	X		X	X	
Lingua inglese	X	X	X			
Lingua spagnola	X	X	X			
Diritto e Tecniche Amm.ve della Strut. Ricettiva	X	X	X			
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X	X	X		X
Scienze motorie					X	
Religione Cattolica	X			X		X
Lab. Serv. Enogas. Cucina	X			X	X	X

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato 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 curriculum 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”.

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.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Componimenti ◆ Relazioni ◆ Sintesi ◆ Questionari aperti ◆ Questionari a scelta multipla ◆ Testi da completare ◆ Esercizi ◆ Soluzione problemi 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Relazioni su attività svolte ◆ Interrogazioni ◆ Interventi ◆ Discussione su argomenti di studio

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, 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.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l’accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l’accertamento delle conoscenze e delle 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 :

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.

Pertanto, 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

11. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato sono state effettuate simulazioni di tutte le prove scritte (Allegato B) 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

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

Sono state effettuate due simulazioni della seconda prova.

Per lo svolgimento della seconda parte della prova, di carattere teorico, è stato previsto un tempo di 2 ore.

Disciplina	Data
Scienza e cultura degli alimenti/ Lab.Serv.Enog.Cucina	28/02/2019
Scienza e cultura degli alimenti/ Lab.Serv.Enog.Cucina	02/04/2019

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 06/05/2019. Il CdC decide di effettuare la simulazione del colloquio scegliendo documenti atti a verificare l'acquisizione dei

contenuti e i metodi tipici delle singole discipline, privilegiando immagini e brani propri delle materie di indirizzo. Sono state preparate 5 buste (Allegato C) per interrogare 3 alunni. Tutti gli alunni si sono preparati poiché il sorteggio degli alunni da interrogare è avvenuto nel corso della mattinata.

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 di valutazione allegate al presente documento (Allegato A).

12. CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO E CONVERSIONE SECONDO LE NUOVE TABELLE

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF

13. TEMATICHE PROPOSTE SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO PER PRENDERE SPUNTO PER IL COLLOQUIO (D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)

Nuclei tematici	Discipline coinvolte	Argomenti testi, documenti, esperienze, progetti e problemi
<i>Nuove Tendenze Per Una Alimentazione Sana E Controllata</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano /Storia Lingua • Lingua Inglese • Diritto E Tecnica Amministrativa • Scienza E Cultura Degli Alimenti • Lab. Serv. Enogastronomia- Settore Sala E Vendita • Lab. Serv. Enogastronomia- Settore Cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Brani letterari sulla civiltà contadina. Cibo locale e cibo globale: "Mc Donald's vs Slowfood" di Petrini • Olio d'oliva. Dieta mediterranea • Prodotti tipici locali e a km zero • La dieta in condizioni fisiologiche • Degustazione e abbinamento del vino • Tipologie di intolleranze alimentari

L'importanza Della Sostenibilità	<ul style="list-style-type: none"> • Lingua Inglese • Storia • Diritto E Tecnica Amministrativa • Scienza E Cultura Degli Alimenti • Lab.Serv.Enogastronomia-Settore Sala E Vendita • Lab. Serv. Enogastronomia-Settore Cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP. Km0: from global to local • Food for Change: il cibo sostenibile • Il turismo sostenibile e responsabile • Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare • Il sistema HACCP
Cibo Per La Mente: Mangiare Sano Per Studiare Bene	<ul style="list-style-type: none"> • Lingua Inglese • Diritto E Tecnica Amministrativa • Scienza E Cultura Degli Alimenti • Lab. Serv. Enogastronomia-Settore Sala E Vendita • Lab. Serv. Enogastronomia-Settore Cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta per adolescenti • Marchi DOP, STG e IGP • Fabbisogno nutrizionale per gli adolescenti • Prodotti tipici del territorio

14. ATTIVITÀ D'ISTITUTO SUL TERRITORIO, PERCORSI 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
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura della Costituzione italiana e l'economia • Il lavoro e la persona • L'impresa e il mercato • Dalla persecuzione degli Ebrei all'articolo 3 della Costituzione • Principi costituzionali fondamentali • I razzismi contemporanei • Internet e la globalizzazione • Dalla famiglia dei Malavoglia alle famiglie di oggi • La questione ambientale: da Pascoli a Greta Thunberg • Cibo locale e cibo globale: "Mc Donald's vs Slowfood" di Petrini • Food for Change: il cibo sostenibile • L'Unione europea 	Tutta la classe

15. ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del trimestre durante le ore curricolari, 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 più ordinato ed organizzato
- ◆ Esercitazioni guidate
- ◆ Stimoli all'autocorrezione

**16.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:</p> <p>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:</p> <p>24prove scritte + 12 prova orale ----- 36 prove d'esame + 24 credito scolastico minimo (7+8+9) ----- 60 Totale superamento esami di Stato</p>

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

MEDIA	CREDITI III ANNO	CREDITI IV ANNO	CREDITI V ANNO
6	7-8	8-9	9-10
6-7	8-9	9-10	10-11
7-8	9-10	10-11	11-12
8-9	10-11	11-12	13-14
9-10	11-12	12-13	14-15

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

Docente tutor: Prof.re Caputo Francesco.
Si allega relazione redatta dal tutor (Allegato D)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2019.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa <i>Scalone Maria Giovanna</i>	Italiano e Storia	FIRMATO
Prof.ssa <i>Alberti Chiarastela</i>	Inglese	FIRMATO
Prof.ssa <i>Sapienza Elisabetta</i>	Spagnolo	FIRMATO
Prof.ssa <i>D'Alitto Giuseppina</i>	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	FIRMATO
Prof.ssa <i>Petrosino Celestina</i>	Matematica e Informatica	FIRMATO
Prof.ssa <i>Patrino Grazia</i>	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	FIRMATO

Prof.re <i>Pannarale Franco</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	FIRMATO
Prof.re <i>Barillà Roberto</i>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	FIRMATO
Prof.re <i>Massari Nicola</i>	Scienze Motorie e sportive	FIRMATO
Prof.ssa <i>Pesce Buonamico Loredana</i>	Religione cattolica	FIRMATO
Prof.ssa <i>Scorca Rosanna</i>	Sostegno didattico	FIRMATO
Prof.ssa <i>De Carne Cecilia</i>	Sostegno didattico	FIRMATO

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Petrosino Celestina)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

FIRMATO

FIRMATO

18. ELENCO ALLEGATI

- a) Allegato A - Griglie di valutazione.
- b) Allegato B – Simulazioni di prima e di seconda prova.
- c) Allegato C – Simulazione colloquio.
- d) Allegato D Relazione Alternanza Scuola-Lavoro (ex ASL) rilasciata dal tutor.
- e) Allegato E – Documentazione relativa all’alunno diversamente abile (Plico Riservato)
- f) Allegato F – Documentazione relativa all’alunno diversamente abile (Plico Riservato)