



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)

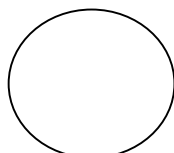
Classe 5[^] Sez.CC

**Istituto Professionale
Indirizzo: ENOGASTRONOMICO**

Docente Coordinatore: Prof.ssa Rosa Amoruso

Redatto in data 14 maggio 2019

Prot. n. 3704/04 del 15/05/2019



Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Rosangela Colucci)

1. BREVE DESCRIZIONE 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.

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;
- 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 all'handicap;
- 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. 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*”

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

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

1. **Enogastronomia: Cucina**
2. **Servizi di sala e di vendita**
3. **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.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera)

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) 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 sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale. Nel secondo ciclo, gli studenti sono tenuti ad assolvere al diritto-dovere all'istruzione e alla formazione sino al conseguimento di un titolo di studio di durata quinquennale o almeno di una qualifica di durata triennale entro il diciottesimo anno di età. Allo scopo di garantire il più possibile che "nessuno resti escluso" e che "ognuno venga valorizzato", il secondo ciclo è articolato nei percorsi dell'istruzione secondaria superiore (licei, istituti tecnici, istituti professionali) e nei percorsi del sistema dell'istruzione e della formazione professionale di competenza regionale, presidiati dai livelli essenziali delle prestazioni definiti a livello nazionale. In questo ambito gli studenti completano anche l'obbligo di istruzione di cui al regolamento emanato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali. L'esigenza di evitare la sovrapposizione con i percorsi degli altri ordini dell'istruzione secondaria superiore ha ricondotto l'insieme delle proposte formative degli istituti professionali a due settori e sei indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza nazionale. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni da sviluppare nel triennio. L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità. Nel successivo triennio sarà possibile articolare ulteriormente gli indirizzi in opzioni per rispondere alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale. I percorsi degli istituti professionali sono definiti, infine, rispetto ai percorsi dei licei, in modo da garantire uno "zoccolo comune", caratterizzato da saperi e competenze riferiti soprattutto agli insegnamenti di lingua e letteratura italiana, lingua inglese, matematica, storia e scienze, che hanno già trovato un primo consolidamento degli aspetti comuni nelle indicazioni nazionali riguardanti l'obbligo di istruzione.

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.

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

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

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

La classe 5 CC ad indirizzo Enogastronomico, nasce dalla fusione avvenuta nell’anno scolastico 2017/18 , della 3CH con la 3CC. Tutti provengono dalla classe quarta , ad eccezione dell’alunno Ruta Ivano, proveniente da altro istituto alberghiero, IPSSAR di Molfetta. Il corpo docente ha subito nel corso dell’anno scolastico 2018/19, un cambiamento, il docente di italiano e storia è stato sostituito dalla prof.ssa Amoruso Rosa (3/12/2019), garantendo così agli alunni, la continuità didattica. La classe è formata da 22 alunni, 13 ragazzi e 9 ragazze. Nel gruppo classe, è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato (PDP) e un Piano Educativo Individualizzato. La frequenza alle lezioni è stata regolare per alcuni, saltuaria per altri. La situazione della classe riguardo a conoscenze, capacità e competenze è eterogenea. La classe infatti, risulta suddivisa in tre fasce:

alla prima fascia appartiene un numero esiguo di alunni il cui impegno è risultato assiduo e sistematico, si sono avvalsi di un metodo di studio autonomo, efficace e produttivo, dimostrando capacità di rielaborazione personale. Forniti di buoni strumenti di base, hanno lavorato con impegno , dimostrando curiosità e interesse in tutti gli ambiti disciplinari. Taluni alunni, hanno raggiunto in termini di competenza, livelli di preparazione buoni e sono in grado di rielaborare le conoscenze acquisite dimostrando di essere in grado di effettuare collegamenti pluridisciplinari;

alla seconda fascia appartengono alunni che hanno cercato di impegnarsi acquisendo conoscenze essenziali, lavorando con sufficiente impegno e alternato senso di responsabilità. In termini di competenze sanno confrontare e collegare gli argomenti studiati in ambito disciplinare, con alcuni riferimenti pluridisciplinari;

gli alunni di terza fascia a causa di lacune pregresse e per la forte discontinuità nell’applicazione allo studio, presentano una situazione di rendimento appena accettabile, sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base, che nelle capacità rielaborative ed espositive.

**COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5 CC:
ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERN**

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	AMORUSO	ROSA
Inglese (1 [^] lingua)	MANGHISI	ANNAMARIA
Francese	SEMERARO	FRANCESCA
Matematica ed informatica	ERAMO	MARIA GABRIELLA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	TAMBURRINO	RICCARDO
Scienze e cultura degli alimenti	MANCARELLA	GIUSEPPINA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	SAULLE	TERESA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	CASCIARO	ARMANDO
Scienze Motorie e sportive	MASSARI	NICOLA
Religione Cattolica/ Attività alternativa	PESCE BUONAMICO	LOREDANA
Sostegno didattico	SCORCA	ROSANNA
Rappresentanti Genitori		
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa Rosa Amoruso

**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	SIDELLA ANTONIO	SIDELLA ANTONIO	AMORUSO ROSA DAL 3/12/2018
Inglese (1^ lingua)	MANGHISI ANNAMARIA	MANGHISI ANNAMARIA	MANGHISI ANNAMARIA
Francese (2^ lingua)	SEMERARO FRANCESCA	SEMERARO FRANCESCA	SEMERARO FRANCESCA
Matematica ed informatica	ERAMO MARIA GABRIELLA	ERAMO MARIA GABRIELLA	ERAMO MARIA GABRIELLA
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	TAMBURRINO RICCARDO	TAMBURRINO RICCARDO	TAMBURRINO RICCARDO
Scienze e cultura degli alimenti	MANCARELLA GIUSEPPINA	MANCARELLA GIUSEPPINA	MANCARELLA GIUSEPPINA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	PAPEO GIANFRANCO	PAPEO GIANFRANCO	SAULLE TERESA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	CASCIARO ARMANDO	CASCIARO ARMANDO	CASCIARO ARMANDO
Scienze Motorie e sportive	MASSARI NICOLA	MASSARI NICOLA	MASSARI NICOLA
Religione Cattolica/ Attività alternativa	PESCE BUONAMICO LOREDANA	PESCE BUONAMICO LOREDANA	PESCE BUONAMICO LOREDANA
Sostegno didattico		SCORCA ROSANNA	MICCOLIS ROBERTA sostituita da SCORCA ROSANNA DAL 18 /02/2019

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe success.
2016/17				
2017/18	26			22
2018/19	22	1	1	

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

- Prof.ssa MANCARELLA GIUSEPPINA Scienze e cultura degli alimenti
- Prof. MASSARI NICOLA Scienze motorie e sportive
- Prof.ssa SAULLE TERESA Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina

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 DEL PERCORSO FORMATIVO

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.);

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 relazioni finali dei singoli docenti. Tali relazioni vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e allegate al presente documento

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

+

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

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	Prof. CASCIARO ARMANDO
LIBRO DI TESTO	NUOVO A SCUOLA DI SALA BAR E VENDITA PER IL 4° e 5° ANNO HOEPLI OSCAR GALEAZZI

Breve presentazione della classe

Dall'analisi della situazione di partenza della classe 5° C Cucina, si è evidenziato un metodo di studio superficiale, con un 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, discrete ed in alcuni casi anche buone.

Sul piano relazionale la classe è risultata vivace ma abbastanza gestibile. Inoltre a causa dei tempi ristretti per il periodo di cogestione, le numerose interruzioni per partecipazione ad eventi, ponti e festività, alcuni argomenti sono stati trattati in modo poco approfondito. Sono inoltre presenti nella classe un'alunna DSA con un piano didattico personalizzato ed una alunna che segue una programmazione paritaria.

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 tecnico pratiche richieste dal mondo lavorativo.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti tecnico pratici.

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 visto il momento di transizione ed adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare.... 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.

Il Docente

Prof. CASCIARO ARMANDO

SCHEDA DISCIPLINARE

Lingua Inglese

a.s. 2018/2019

CLASSE	V Cucina sez.C
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE	PROF.ssa ANNAMARIA MANGHISI
LIBRO DI TESTO	O. Cibelli e D. D'Avino "CookBook Club", Clitt, Roma 2013

Contenuti

Modulo	TITOLO	COMPETENZE	CONTENUTI
Module 1	Pastry	COMPETENZA N°4: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale . 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ History of pastry ▪ Utensils ▪ Types ▪ Chocolate ▪ Cadbury recipes
Module 2	Food and Health	COMPETENZA N°9: Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio <ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. • Lessico professionale in lingua straniera. • Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Food, Health and Fitness ▪ Lifestyle Diets: Macrobiotics, vegetarian, vegan and Mediterranean ▪ Eating Disorders: Anorexia, Bulimia and Obesity ▪ Slow food ▪ Nutrition ▪ Nutrients ▪ Healthy eating ▪ Lifelong nutrition ▪ Allergies and intolerances
Module 3	Free reading passages	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti essenziali di informazioni e messaggi orali e scritti in lingua standard, inerenti a situazioni di vita quotidiana familiare. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Let's Move ▪ Jamie Oliver: 10 suggestions ▪ British cuisine: traditions and festivities ▪ American cuisine: traditions and festivities ▪ A sustainable diet ▪ Talking about school internship.

		<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti alla sfera personale. 	
--	--	---	--

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Le competenze chiave di cittadinanza sono sempre state tenute in considerazione poiché basilari per tutto il percorso formativo.

Competenze chiave di cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

Gli studenti hanno lavorato e studiato con una certa autonomia assumendosi la responsabilità dello svolgimento dei diversi compiti adattando il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi.

STRUMENTI	STRATEGIE	VERIFICHE
-libri di testo -testi – modello -mappe concettuali -strumenti multimediali -web -schede -manuali -dizionari -schede di lavoro -questionari di comprensione	-lezione frontale -attività di laboratorio -problem solving -brainstorming -riassunti -schemi -mappe concettuali -lettura e analisi dei testi -esercitazioni guidate -lavori di gruppo -role-play -simulazioni di situazioni reali	-prove scritte tradizionali -verifiche orali -risposte dal banco -interrogazioni -compiti assegnati -soluzioni di problemi -traduzioni -lavoro di gruppo -prove di lettura e comprensione in lingua -domande a risposta breve -domande a risposta multipla -progetti di gruppo -progetti individuali

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

<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico. 2. Esprimersi in modo semplice, ma comprensibile e abbastanza appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 4. Produrre in modo semplice ma comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico 5. Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei Paesi Anglofoni.
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper comunicare con particolare riguardo al settore di specializzazione. 2. Acquisizione di un bagaglio di termini specialistici. 3. Saper leggere e comprendere testi specialistici. 4. Saper scrivere un semplice testo anche attraverso la rielaborazione di appunti. 5. Saper ascoltare e comprendere brevi descrizioni di fatti o istruzioni. 6. Saper utilizzare le strutture linguistiche studiate nel corso del triennio in contesti differenti in modo adeguato
<p style="text-align: center;">CAPACITA'</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici anche estranei al settore specifico. 2. Esprimersi in modo semplice ma comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. 3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua 4. Produrre in modo semplice, comprensibile e corretto semplici testi scritti.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo del seguente:

Metodo

Ogni modulo trattato ha richiesto in media due mesi di lavoro. Esercitazioni orali e scritte da svolgere in classe hanno completato il quadro del programma. Le lezioni si sono svolte in modo frontale e laboratoriale, con frequente utilizzo della lavagna per creare schemi e specchietti riassuntivi (mind-maps) Ogni modulo è stato completato con letture di approfondimento e testo di comprensione. Sono stati usati, oltre il libro di testo, fotocopie per l'approfondimento di alcuni argomenti e solo qualche volta diversi siti in internet.

Sia nel primo trimestre che nel secondo pentamestre, ad intervalli regolari e nella misura di due prove, un lavoro di verifica scritta e orale su tutti gli argomenti trattati hanno completato il metodo didattico adottato. Le verifiche scritte hanno riguardato gli argomenti elencati sopra, sotto forma di test a risposta aperta con l'ausilio del dizionario bilingue. Le verifiche orali sono state mirate a sviluppare l'uso del lessico e le

abilità ricettive e produttive di ogni singolo alunno, con particolare attenzione alla funzione espressiva, sempre nell'ambito degli argomenti svolti.

Bari, 05 maggio 2019

Prof.ssa **Annamaria Manghisi**

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

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Mancarella Giuseppina
LIBRO DI TESTO	“SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE” Enogastronomia-Sala e Vendita A.MACHADO POSEIDONIA SCUOLA

CONSIDERAZIONI FINALI

La classe 5^aC/C ha consentito un clima di lavoro sereno e proficuo, segnato, poche volte, da momenti di disturbo. Sul piano del comportamento, la classe si è mostrata disponibile ad assumere atteggiamenti consoni all'ambiente scolastico. Sul piano del profitto la classe si è attestata su un livello medio di sufficienza, anche se non mancano elementi che hanno raggiunto risultati molto soddisfacenti ed altri che presentano ancora delle lacune nei contenuti dovute prevalentemente alla frequenza saltuaria e ad una partecipazione al dialogo educativo alquanto incerto.

CONTENUTI:

MODULO 1:	Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata
U.D. 1.1:	Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo
U.D. 1.2:	Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
U.D. 1.3:	Tipologie dietetiche
MODULO 2:	Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
U.D. 2.1:	Cibo e religioni
U.D. 2.2:	I nuovi prodotti alimentari
MODULO 3:	Titolo : Igiene degli Alimenti
U.D. 3.1:	Contaminazione degli alimenti
U.D. 3.2:	Tossinfezioni ed infezioni alimentari
U.D. 3.3:	Prevenzione igienico sanitaria
U.D. 3.4:	Qualità degli alimenti
U.D. 3.5:	H.A.C.C.P.
MODULO 4:	La dieta nelle principali patologie

U.D. 4.1:	Malattie cardiovascolari
U.D. 4.2:	Diabete mellito
U.D. 4.3:	Iperlipidemie
U.D. 4.4:	Obesità e disturbi alimentari
U.D. 4.5:	Allergie e intolleranze alimentari
U.D. 4.6:	Alimentazione e tumori

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

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

<p>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.</p>
<p>STRUMENTI Libro di testo – fotocopie - testi scientifici - tabelle – documentari.</p>

Il Docente

Prof.ssa Mancarella Giuseppina

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
DOCENTE	prof.ssa Teresa Saulle
CLASSE	5^ C C
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 prevencono 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
- ✓ Tecniche di catering e banqueting
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ La cucina molecolare
- ✓ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute ne luogo di lavoro
- ✓ Ristorazione commerciale e collettiva

- ✓ Le farine: utilizzo nel settore della panificazione e della pasticceria
- ✓ 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
- ✓ Il cacao: storia, botanica e cioccolato

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impasti lievitati: le focacce nella tradizione italiana 	<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°2</p> <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
<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°3</p> <p>la cucina classica regionale, con rivisitazione e in presentazione moderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bruschette con verdure grigliate • orecchiette alla barese • melanzane ripiene 	<p>LEZIONE DI LABORATORIO N°4</p> <ul style="list-style-type: none"> • baccalà in pastella di birra e semolino, insalata di polpo su panzanella frise integrali, sgombri con carciofi
<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 zucchine 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:

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.
Tecnica di lavorazione del cioccolato e della pasta di zucchero.

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

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

Il docente

Prof.ssa Teresa Saulle

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Matematica
DOCENTE	Eramo Maria Gabriella
LIBRO DI TESTO	Matematica. Modelli e competenze. Linea gialla-Tonolini -Dispense
<i>Classe 5[^] CC</i>	

CONTENUTI

Modulo 1 : Recupero Prerequisiti

U.D. 1.1: Equazioni numeriche di 2° grado intere e fratte (richiami).

Modulo 2 : Disequazioni algebriche

U.D. 2.1: Disequazioni razionali intere di 1° e 2° grado.

U.D. 2.2: Disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.

Modulo 3 : Funzioni reali di una variabile reale

U.D. 3.1: Funzioni numeriche reali: nozioni generali. Determinazione del dominio di una funzione algebrica razionale. Determinazione dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

U.D. 3.2: Tracciamento del grafico probabile di una funzione algebrica razionale.

Modulo 4: Intervalli e intorno di un punto

U.D.4.1: Intervalli limitati.

U.D.4.2: Intervalli illimitati.

U.D.4.3: Intorno di un punto.

Modulo 5 : Limiti

U.D. 5.1: Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite. Teoremi sui limiti. Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali. Forme indeterminate: $+\infty -\infty$, ∞/∞ .

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

CONOSCENZE	All'interno del gruppo classe sono emersi tre gruppi di alunni che hanno raggiunto diversi livelli di conoscenza della disciplina: <ul style="list-style-type: none">- un primo gruppo si è distinto per l'interesse e l'assiduità nello studio raggiungendo livelli discreti ed in alcuni casi buoni;- un secondo gruppo, pur conseguendo livelli complessivamente sufficienti, si è mosso con meno dinamismo e volontà fra le argomentazioni disciplinari, rivelando uno studio non sempre continuo;- un terzo gruppo, che se opportunamente guidato riesce a raggiungere i livelli minimi, ha sviluppato uno studio discontinuo e superficiale a causa di un metodo di lavoro disorganico e di lacune nella formazione di base.
COMPETENZE	Nelle attività operative molti necessitano di guida e la maggior parte sembra più propensa a memorizzare tecniche che utilizza in modo meccanico senza riflettere sui significati concettuali. Pochi sono quelli che hanno raggiunto un'apprezzabile autonomia operativa e riescono ad utilizzare correttamente gli strumenti matematici acquisiti.
CAPACITA'	Complessivamente gli alunni hanno mostrato di possedere adeguate capacità intuitive e logiche ed in alcuni casi discrete capacità di analisi e di rielaborazione personale. Si sottolineano le difficoltà generali riguardo alle capacità espositive ed organizzative di un discorso su contenuti matematici.

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

METODOLOGIE
I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiori difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando un metodo induttivo. Le definizioni e le proprietà sono state precedute da esempi introduttivi e opportunamente scelti. L'aspetto esercitativo è stato privilegiato rispetto a quello puramente teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Il testo in dotazione è stato integrato da appunti e da schede di supporto per gli argomenti trattati.

Bari, 30/04/2019

Il Docente
Prof.ssa Maria Gabriella Eramo

SCHEMA DISCIPLINARE

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

Anno scolastico 2018 - 2019

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione quasi buono. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione costanti. Abbastanza buono il comportamento e buone le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati in buona 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.
CAPACITÀ	<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 *referita 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, 15 maggio 2019

Il Docente
Prof. Pesce Buonamico L.

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	Prof.ssa Rosa Amoruso
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco "Chiare lettere- Dall' Ottocento a oggi" Bruno Mondadori vol. 3

Breve presentazione della classe	<p>La classe mi è stata assegnata a Dicembre (3/12/2019) ed ha quindi svolto la prima parte del programma con un altro docente della materia. Composta da 22 alunni, assidui nella frequenza e rispettosi delle regole. Abbastanza interessati alla materia, la preparazione di base è accettabile per la maggior parte degli allievi, anche se modesto si rivela l'impegno scolastico profuso. Adeguato risulta il comportamento discente durante l'attività didattica. Un esiguo gruppo di alunni, evidenzia un positivo metodo di studio, buone capacità logiche e riflessioni personali appropriate. Un buon numero di allievi, di converso, vive una condizione di disagio socio-culturale, presentando situazioni non semplici relativamente a storie di vita, frequenza e livello attentivo, preparazione di base e profitto.</p>
----------------------------------	---

CONTENUTI

UDA I Il Contesto storico letterario fra Ottocento e Novecento

- Il Positivismo
- Il Naturalismo francese
- Il Verismo italiano

UDA II GIOVANNI VERGA

- La vita, le opere, la poetica
- *Vita dei campi* – "Rosso Malpelo"; da "I Malavoglia" – *La fiumana del progresso, La famiglia Toscano, L'addio alla casa del nespolo*"; da "Mastro don Gesualdo – La morte di Gesualdo.

UDAIII La cultura del Decadentismo

- La reazione al Positivismo e la crisi della ragione
- Il Simbolismo

UDAIII GIOVANNI PASCOLI

- La vita e le opere
- La poetica del *Fanciullino*
- *Myricae* – lettura e parafrasi delle poesie " *Novembre*", " *X Agosto*", " *Il tuono*"
- *Canti di Castelvecchio: storia e struttura della raccolta*

UDAIV GABRIELE D'ANNUNZIO

- La vita e le opere

- L'estetismo il Superomismo e il romanzo decadente – *Il Piacere*

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, le opera, la poetica
- *L'UMORISMO* – il contrasto tra “forma” e “vita”; *NOVELLE PER UN ANNO* - “ *IL treno ha fischiato* ” ; “*Il Fu Mattia Pascal*” – *Adriano Meis*; *UNO NESSUNO E CENTOMILA*- *Il naso di Moscarda*; *SEI PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE*- *L'ingresso dei sei personaggi*
- **Italo SVEVO:** la vita e poetica
- La cultura di Svevo
- “La coscienza di Zeno”- *Il fumo, Lo schiaffo del padre, Il funerale mancato , Psico-analisi*

UDAVIII La poesia tra gli anni Venti e Quaranta

- L'Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti : vita e poetica. Lettura e parafrasi delle poesie – “*Soldati*” “*San Martino del Carso*”, “*Veglia*”, “*Mattina*”, “*Allegria di naufragi*”.
- Eugenio Montale: vita poetica e stile. Lettura e parafrasi delle poesie - “*Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale*”, “*Spesso il male di vivere ho incontrato*”.

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 : 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.
VERIFICHE E VALUTAZIONI	Le verifiche sono servite a controllare, volta per volta, il raggiungimento degli 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 Rosa Amoruso

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Rosa Amoruso
LIBRO DI TESTO	Zaninelli/Cristiani "Attraverso i secoli" - Istituti Professionali- Dal secolo XX ai giorni nostri" Classe Quinta - Atlas

Breve presentazione della classe	<p>. La classe mi è stata assegnata a Dicembre (3/12/2019) ed ha quindi svolto la prima parte del programma con un altro docente della materia. Composta da 22 alunni, assidui nella frequenza e rispettosi delle regole. Abbastanza interessati alla materia, la preparazione di base è complessivamente accettabile per la maggior parte degli allievi, anche se modesto si rivela l'impegno scolastico profuso. Adeguato risulta il comportamento discente durante l'attività didattica. Un esiguo gruppo di alunni, evidenzia un positivo metodo di studio, buone capacità logiche e riflessioni personali appropriate. Un buon numero di allievi, di converso, vive una condizione di disagio socio-culturale, presentando situazioni non semplici relativamente a storie di vita, frequenza e livello attentivo, preparazione di base e profitto</p>
---	---

CONTENUTI

All'alba del Novecento

La società di massa

L'età giolittiana

La prima guerra mondiale

Cause e inizio della guerra

L'Italia in guerra

I trattati di pace

I problemi del dopoguerra

La crisi del '29

Il crollo di Wall Street

Roosevelt e il New Deal

La rivoluzione sovietica e lo Stalinismo

L'impero russo nel XIX secolo

La nascita dell' URSS

Il governo di Lenin e la nuova politica economica

L'URSS di Stalin

L'Italia fra le due guerre: Il fascismo

La crisi del dopoguerra

Giolitti e la questione della città di Fiume

La crisi economica e le lotte sociali
 Il partito popolare italiano e i fasci di combattimento
 Il biennio rosso in Italia
 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
 La conquista dell'Etiopia
 L'alleanza con la Germania
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
La seconda guerra mondiale
 Crisi e tensioni internazionali
 Verso la guerra: i patti di Hitler
 1939-1940 L'aggressione nazista alla Polonia
 L'entrata in guerra dell'Italia
 1941 : La guerra mondiale
 L'invasione della Russia
 L'attacco giapponese a Pearl Harbor
 Lo sterminio degli ebrei
 1942-43 : la svolta
 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
 Il mondo dopo la Seconda guerra mondiale

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono: 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 Rosa Amoruso

IPSSAR PEROTTI

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V Cucina C

A.S. 2018 - 2019

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RISTORATIVA
DOCENTE	Prof. RICCARDO TAMBURRINO
LIBRO DI TESTO	LE IMPRESE DEL TURISMO

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo IL MERCATO TURISTICO

- U. D. 1.1 CARATTERISTICHE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA DI TURISMO
- U. D. 1.2 ANALISI DEL COMPORTAMENTO DI ACQUISTO
- U. D. 1.3 DESTAGIONALIZZAZIONE E FLUSSI TURISTICI

Modulo 2: Titolo IL PRODOTTO TURISTICO

- U. D. 2.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO TURISTICO
- U. D. 2.2 IL BEP
- U. D. 2.3 IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO
- U. D. 2.4 IL B&B NELLA LEGISLAZIONE DELLA REGIONE PUGLIA

Modulo 3: Titolo IL MARKETING DELL'AZIENDA TURISTICA

- U. D. 3.1 PRINCIPI GENERALI
- U. D. 3.2 PRODOTTO, PREZZO, DISTRIBUZIONE E PROMOZIONE
- U. D. 3.3 IL WEB MARKETING

Modulo 4: Titolo IL BUSINESS PLAN

- U. D. 4.1 STRUTTURA E CONTENUTO
- U. D. 4.2 ANALISI SWOT
- U. D. 4.3 IL BUSINESS PLAN DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Modulo 5: Titolo IL BUDGET

U. D. 5.1 LE FASI DELLA PROGRAMMAZIONE: L'ANALISI SWOT

U. D. 5.2 DAI BUDGET SETTORIALI AL BUDGET GENERALE

U. D. 5.3 IL CONTROLLO BUDGETARIO

U. D. 5.4 I FINANZIAMENTI DELLO STATO: IL NIDI

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

CONOSCENZE	La maggior parte della scolaresca ha una conoscenza degli argomenti frammentaria e superficiale. Pochi gli alunni che posseggono una visione più articolata e approfondita.
COMPETENZE	Insufficiente la padronanza lessicale e l'uso appropriato della terminologia specifica. Frammentaria la competenza dei processi applicativi
CAPACITA'	Pochi gli alunni che autonomamente riescono ad applicare e collegare le conoscenze acquisite nella disciplina e tra quest'ultima e le altre, altri necessitano di una opportuna guida.

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

METODOLOGIE
Centralità del testo
Lettura guidata
Lezione frontale ed interattiva
Problem - solving

STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
appunti
Lavoro di gruppo

Il Docente

Prof Riccardo Tamburrino

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 C C

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	Semeraro Francesca
LIBRO DI TESTO	PASSION RESTAURATION (ZANOTTI - PAOUR, ED .S, MARCO)

CONTENUTI :

MODULO 1.0:PRECIS D' HISTOIRE

MODULO 1.1: LA CUISINE AVANT LA REVOLUTION

MODULO 1.2: LA REVOLUTION FRANCAISE

MODULO 1.3: L'EPOQUE DE NAPOLEON

MODULO 1,4 : LE SECOND EMPIRE

MODULO 1,5: LE XXe SIECLE :LA NOUVELLE CUISINE ET LA GASTONOMIE MOLECULAIRE

MODULO 2.0: BIEN - ETRE ET QUALITE

MODULO 2.1:QUE VEUT DIRE BIEN MANGER?LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

MODULO 2.2: LE REGIME CRETOIS

MODULO 2.3: LES CINQ COULEURS DU BIEN -ETRE

MODULO 2.4: NOURRITURE ET RELIGION

MODULO 2.5: LES CERTIFICATIONS DE QUALITE EN FRANCE ET EN ITALIE

MODULO 3.0: SANTE ET SECURITE ALIMENTAIRE

MODULO 3.1: LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET SES METHODES

MODULO 3,2: INTOXICATIONS , INTOLERANCES , ALLERGIES

MODULO 3.3: L' HACCP

MODULO 4.0: LES LIEUX DE LA RESTAURATION

MODULO 4.1: LA RESTAURATION COMMERCIALE , COLLECTIVE

MODULO 4.2: LES RESTAURANTS BIO

Ore di lezione complessivamente svolte:60

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

CONOSCENZE	Conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali:DISCRETA
COMPETENZE	Discrete risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli buoni.Buone capacità di relazione verso le civiltà straniere.

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,comprensione di testo.
STUMENTI

SCHEDA DISCIPLINARE
IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2018-2019

CLASSE

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	SCIENZE MOTORIE NICOLA MASSARI "CORPO LIBERO DUE" - Marietti scuola
--	--

CONTENUTI:

MODULO 1:

POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE

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

MODULO 2:

PALLAVOLO, CALCIO, TENNIS TAVOLO, BADMINTON
(giochi sportivi e sport individuali)

U.D. 2.1:

La pratica di gioco
Regolamento di gioco

U.D. 2.2:

gioco

U.D. 2.3:

Fondamentali di tecnica e tattica di gioco

MODULO 3:

I FATTORI DETERMINANTI DELLA RICERCA DEL BENESSERE

U.D. 3.1:

patrimonio genetico, ambiente sociale, ambiente fisico, prevenzione attraverso gli stili di vita

MODULO 4:

IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO

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:

ALIMENTAZIONE E DOPING

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:

TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO

U.D. 6.1:

i traumi nello sport

U.D. 6.2:

elementi di primo soccorso

MODULO 7:

STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE

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	Gli 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

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 coppie d'ambito	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X					X	X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X							
Lingua inglese	X						X	
Lingua francese	X						X	
DTAR	X						X	
Matematica ed informatica	X		X	X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X	X	
Scienze motorie	X							
Religione	X						X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	X	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			
Lab. Enogas. Sala e vendita	X	X				
Lingua inglese	X	X	X			
Lingua francese	X	X	X			
DTAR	X	X				
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti						
Scienze motorie						
Religione Cattolica	X	X				
Lab. Serv. Enogas. cucina	X	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 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”.

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
<input type="checkbox"/> Componimenti	<input type="checkbox"/> Relazioni su attività svolte
<input type="checkbox"/> Relazioni	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Sintesi	<input type="checkbox"/> Interventi
<input type="checkbox"/> Questionari aperti	<input type="checkbox"/> Discussione su argomenti di studio
<input type="checkbox"/> Questionari a scelta multipla	
<input type="checkbox"/> Testi da completare	
<input type="checkbox"/> Esercizi	
<input type="checkbox"/> Soluzione problemi	

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il C.d.C. 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 delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.*

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 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 **2/05/2019**. **Discipline coinvolte:**

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.

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

Alunni	Credito scolastico 3° ANNO a.s. 2016/2017	Credito scolastico 4° ANNO a.s. 2017/2018	Somma credito scolastico 3° e 4° ANNO	Conversione del credito scolastico 3° e 4° ANNO
	5	4	9	18
	7	6	13	22
	4	4	8	17
	4	5	9	18
	5	4	9	18
	7	7	14	23
	5	5	10	19
	5	5	10	19
	5	4	9	18
	5	4	9	18
	5	5	10	19
	5	4	9	18
	4	4	8	17
	6	7	13	22
	4	4	8	17
	5	5	10	19
	6	6	12	21
	5	5	10	19
	6	6	12	21
	6	6	12	21
	5	5	10	19
	6	5	11	20

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

Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
IL LAVORO	ITALIANO	ROSSO MALPELO
	STORIA	ETA' GIOLITTIANA
	DTA	IL NIDI
	INGLESE	HACCP
	ALIMENTAZIONE	IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI
	LAB.SERV.ENOG..CUCINA	LA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA.
	SCIENZE MOTORIE	IL RISPETTO DEI RUOLI

Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LA GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	PIRANDELLO,IL RIFIUTO DELLE CONVENZIONI SOCIALI: LA MASCHERA
	STORIA	LA SOCIETA' DI MASSA
	DTA	TURISMO DI MASSA
	INGLESE	SLOW FOOD
	ALIMENTAZIONE	CIBO E RELIGIONE
	LAB. SERV..ENOG. CUCINA	ALIMENTAZIONE E PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI IN BASE AL CREDO RELIGIOSO.
	SCIENZE MOTORIE	L'ATTIVITÀ SPORTIVA DELL'ORIENTEERING.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LA COMUNICAZIONE	ITALIANO	PASCOLI/IL SIMBOLISMO
	STORIA	LA PROPAGANDA FASCISTA
	DTA	LA PUBBLICITA'
	INGLESE	J.OLIVER AND LET'S MOVE
	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE SANA
	LAB.SERV.ENOG.CUCINA	IL CIBO COME ELEMENTO DI COMUNICAZIONE DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE: J. OLIVER
	SCIENZE MOTORIE	STORIA DELLE OLIMPIADI

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LE INTOLLERANZE	ITALIANO	MONTALE
	STORIA	ANTISEMITISMO
	DTA	IL FENOMENO DELLA DISSONANZA COGNITIVA
	INGLESE	ALLERGIES AND INTOLLERANCES
	ALIMENTAZIONE	ALLERGIE E INTOLLERANZE
	LAB.SERV.ENOG.CUCINA	I MENU SPECIFICI
	SCIENZE MOTORIE	L'ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
IL BENESSERE A TAVOLA	ITALIANO	I.SVEVO SALUTE-MALATTIA
	STORIA	ALIMENTAZIONE AL TEMPO DELLA GUERRA
	DTA	LE STRATEGIE DI MARKETING
	INGLESE	HEALTHY EATING
	ALIMENTAZIONE	LA PIRAMIDE ALIMENTARE
	LAB.SERV.ENOG.CUCINA	LA CUCINA COME PREVENZIONE
	SCIENZE MOTORIE	BENESSERE E ATTIVITÀ SPORTIVA

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
LA SOSTENIBILITA'	ITALIANO	SAN MARTINO DEL CARSO/ UNGARETTI
	STORIA	IL DISASTRO NUCLEARE
	DTA	IL MARKETING EMOZIONALE
	INGLESE	A SUSTAINBLE DIET
	ALIMENTAZIONE	DIETA MEDITERRANEA-VEGETARIANA
	LAB.SERV.ENOG.CUCINA	LA CUCINA SOSTENIBILE
	SCIENZE MOTORIE	L'ATTIVITÀ SPORTIVA DELL'ORIENTEERING.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Discipline coinvolte	Argomenti proposti
I CONFLITTI	ITALIANO	INTELLETTUALI E DITTATURA: L'ERMETISMO
	STORIA	LE GUERRE MONDIALI
	DTA	ANALISI S.W.O.T.
	INGLESE	EATING DISORDERS
	ALIMENTAZIONE	I DISORDINI ALIMENTARI
	LAB.SERV.ENOG. CUCINA	DIVERSE TIPOLOGIE DI CUCINA: VEGANA E VEGETARIANA.

14. ATTIVITÀ, 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

ATTIVITA'/TITOLO	ARGOMENTI	SOGGETTI COINVOLTI
Incontro sulla educazione alla legalita'	Storie di donne, mamme e mogli che hanno detto no alla criminalità	Tutta la classe
Progetto Vittorio Veneto	Centenario della battaglia di Vittorio Veneto	Alunne: Borighian A., Corleone G. Floro M. Magistro S. Puttyah S. Ruta I.
Binario 21	La Giornata della Memoria	Tutta la classe
Attivita' di Cittadinanza e Costituzione	<p>D.T.A. La Costituzione e l'economia Il lavoro e la persona L'impresa e il mercato</p> <p>STORIA L'Ambiente :come ci salveremo dal clima estremo (letture articoli di giornale) Il Bullismo a scuola/Vivere in società... rispettare le regole Stefano Benni, letture:“ Lo Spiolo”,”L'Infame”.</p>	Tutta la classe

VISITE DIDATTICHE	ARGOMENTO	SOGGETTI COINVOLTI
VAN GOGH	MOSTRA MULTIMEDIALE	TUTTA LA CLASSE
VISITE/ ATTIVITA' DI INDIRIZZO		
SIGEP DI RIMINI		TUTTA LA CLASSE
FIERA DELL'ALIMENTAZIONE BARI		
GARA DI PASTICCERIA PRESENTAZIONE DI PEZZO ARTISTICO CIOCCOLATO/DESSERT		
GARA GASTRONOMICA		

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 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 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: 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>

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. Si allega Tabella e Relazione docente tutor prof.ssa T.Saulle

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14/05/2019

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
AMORUSO ROSA	Italiano e Storia	FIRMATO
MANGHISI ANNAMARIA	Inglese	FIRMATO
SEMERARO FRANCESCA	Francese	FIRMATO
TAMBURRINO RICCARDO	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	FIRMATO
ERAMO MARIA GABRIELLA	Matematica e Informatica	FIRMATO
MANCARELLA GIUSEPPINA	Scienze degli Alimenti	FIRMATO
SAULLE TERESA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	FIRMATO
CASCIARO ARMANDO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	FIRMATO
MASSARI NICOLA	Scienze Motorie e sportive	FIRMATO
PESCE BUONAMICO LOREDANA	Religione cattolica	FIRMATO
SCORCA ROSANNA	Sostegno didattico	FIRMATO

Docente coordinatore della classe prof.ssa *ROSA AMORUSO*

IL COORDINATORE
(prof.ssa ROSA AMORUSO)

FIRMATO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

FIRMATO

18. ELENCO ALLEGATI

- 1) *SCHEDE DISCIPLINARI*
- 2) *SIMULAZIONI DI PRIMA E DI SECONDA PROVA SCRITTA*
- 3) *GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA*
- 4) *GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO*
- 5) *TABELLA E RELAZIONE SUL PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO*
- 6) *CONTENUTI DELLA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO*
- 7) *ALLEGATO – RISERVATO PDP*
- 8) *ALLEGATO RISERVATO PEI*