



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<sup>^</sup> Sez. RSA SERALE**

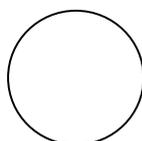
**Istituto Professionale**

**Indirizzo: ACCOGLIENZA TURISTICA/ SALA E VENDITA**

**Docente Coordinatore: Prof.ssa Di Martino Roberta**

Redatto in data 15 maggio 2019

Prot. n. 3703/04 del 15/05/2019



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

## INDICE

1. **Presentazione dell'istituto**
2. **Profilo professionale dell'indirizzo**
  - 2.1 **profilo professionale e competenze**
  - 2.2 **PECUP**
3. **Quadro orario percorsi di istruzione di secondo livello**
4. **Presentazione della Classe**
  - Composizione della classe*
  - Iter della classe in termini di continuità didattica, frequenza, comportamento e profitto*
  - Composizione del Consiglio di classe*
  - Variazione del CdC nel triennio*
5. **Elenco commissari interni**
6. **Memorandum per i candidati**
7. **Obiettivi realizzati**
8. **Schede disciplinari**
9. **Metodi didattici – Attrezzature e materiali didattici**
10. **Valutazione – Verifiche – criteri di valutazione degli apprendimenti**
11. **Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato**
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 voti espressi in ventesimi con quelli espressi in decimi**
17. **Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza scuola-lavoro)**

### **Allegati:**

Allegato A - Simulazioni prima prova

Allegato B – Simulazioni seconda prova

Allegato C – Simulazione e materiali spunto per il colloquio

Allegato D – Griglie di valutazione prima e seconda prova, colloquio

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

Allegato Riservato

**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.**

## **1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

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. Il bacino d'utenza è molto ampio e comporta un elevato pendolarismo di studenti provenienti anche da Comuni limitrofi (Bitritto, Adelfia, Bitetto, Triggiano, Palo del Colle, Valenzano, ecc.) Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

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

L'Istituto da diversi anni intrattiene rapporti di proficua collaborazione con gli Enti locali, con le associazioni socio-culturali e con le categorie imprenditoriali. Essa si concretizza in:

- Attività progettuali scuola-lavoro (percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento, stages)
- Progetti integrati istituzionali (Educazione alla Legalità, Educazione alla Salute, Educazione Stradale, ecc.);
- Collaborazioni tecnico-professionali (accoglienza e ristorazione in occasione di eventi sportivi, mostre, manifestazioni);
- 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) e dal 2003 della Rete nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.IA attraverso le quali è possibile partecipare a momenti di confronto attraverso gare nazionali ed internazionali.

L'Istituto, oltre ad essere capofila della rete degli IPSSAR pugliesi, è presente nel gruppo di lavoro per il riordino dell'Istruzione Professionale istituito nell'ambito della Regione Puglia per l'approfondimento del complessivo quadro di riferimento correlato alla riforma degli Istituti professionali.

## **2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO**

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

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

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

### Profili professionali al termine del quinquennio

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

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

### Profili professionali declinati sulle articolazioni

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 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.

## **2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE**

### Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

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

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

#### Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell’area professionale

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

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

#### **2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato)**

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Esso è finalizzato a: a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la

molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

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

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

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

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

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

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

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.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale del corso di “**Accoglienza turistica**” oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali ed enogastronomiche del territorio.

<b>3. QUADRO ORARIO</b>					
<b>“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO</b>					
	<b>1° PERIODO DIDATTICO</b>		<b>2° PERIODO DIDATTICO</b>		<b>3° PERIODO DIDATTICO</b>
	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>ORE AREA GENERALE</b>	<b>792</b>		<b>660</b>		<b>330</b>
<b>ORE AREA INDIRIZZO</b>	<b>693</b>		<b>825</b>		<b>396</b>
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

#### **ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO**

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

- I percorsi di secondo livello del nostro Istituto si articolano in un secondo periodo didattico, finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione all’ultimo anno, e in un terzo periodo didattico, finalizzato all’acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all’indirizzo scelto dallo studente; tale periodo si riferisce alle

conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.

- i percorsi di secondo livello hanno, rispettivamente, un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.
- Le ore settimanali sono 22 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo periodo didattico rispetto all'area di indirizzo. La situazione si capovolge nel secondo e terzo periodo didattico, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 2 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.

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

- a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l'ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;
- b) la personalizzazione del percorso di studio relativo al livello richiesto, che lo studente può completare anche nell'anno scolastico successivo, secondo quanto previsto dal patto formativo individuale;
- c) la fruizione a distanza di una parte del percorso previsto, di regola, per non più del 20 per cento del corrispondente monte ore complessivo;
- d) la realizzazione di attività di accoglienza e di orientamento, finalizzate alla definizione del Patto formativo individuale, per non più del 10 per cento del corrispondente monte ore complessivo del percorso.

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

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

*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. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

##### COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE:

La classe si compone di 24 alunni di cui 11 maschi e 13 femmine.

La classe, a partire dal secondo periodo didattico, risulta articolata in due indirizzi: *accoglienza turistica* e *sala e vendita*. Il gruppo classe di *accoglienza turistica* è costituito da 11 alunni mentre quello di *sala e vendita* è costituito da 13 alunni. Le discipline dei due indirizzi si differenziano solo in due discipline professionalizzanti: laboratorio di servizi di accoglienza turistica e tecniche di comunicazione per l'indirizzo di accoglienza turistica, laboratorio di servizi enogastronomici di sala e vendita e di cucina per l'indirizzo di sala e vendita.

##### ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

N.	ALUNNO	PROVENIENZA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

##### ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI INDIRIZZO - SALA E VENDITA

N.	ALUNNO	PROVENIENZA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

## **ITER DELLA CLASSE**

Continuità didattica: La classe è formata in prevalenza dagli studenti provenienti dalla classe IV RSA serale dell'anno scolastico precedente, da un alunno ripetente la classe 5 CA serale dell'anno scolastico precedente, e da tre studenti (due dei quali ripetenti) trasferitisi dalle quinte indirizzo sala del corso diurno.

La metà circa della classe è formata da studenti lavoratori il cui iter scolastico è caratterizzato da una certa discontinuità .

Frequenza: Nel corso dell'anno scolastico la frequenza non è sempre stata assidua da parte di alcuni alunni poiché, essendo adulti, hanno dovuto conciliare attività di lavoro e incombenze familiari, ma è comunque risultata continuativa permettendone la piena valutazione; in un paio di alunni, tuttavia, si registra una mancata frequenza.

Comportamento: Il gruppo classe nella sua interezza si presenta fortemente disomogeneo sia nella preparazione di base che nelle caratteristiche personali, essendoci sia persone adulte con un bagaglio esperienziale complesso, sia giovani adulti. Nel corso dell'anno scolastico, seppur il comportamento sia stato sostanzialmente corretto, si sono verificati episodi di tensione e di discussione che hanno minato la serenità della lezione ed evidenziato un gruppo classe non coeso ma caratterizzato al suo interno da piccoli gruppi.

Profitto: Per quanto concerne i contenuti e i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti tutti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione in alcune discipline. Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua degli alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero. Il livello di preparazione, tuttavia, è complessivamente sufficiente: alcuni alunni si attestano su livelli buoni, mentre gli altri presentano un profitto più modesto dovuto soprattutto ad una preparazione di base lacunosa. Dal punto di vista delle discipline professionalizzanti, si apprezza un livello buono per la maggior parte degli alunni e per alcuni punte di eccellenza.

Per tre alunni si è provveduto a stilare un PDP in quanto individuati come Bes. (**All. riservato**)

La partecipazione al lavoro scolastico è stata adeguata; nel complesso quasi tutti gli studenti hanno dimostrato di poter accedere con sufficienti basi all'Esame di Stato.

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**

<b>Disciplina</b>	<b>Ore settimanali</b>	<b>Docente</b>	
		<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
Italiano	<b>3</b>	Leccese	Pasquale
Storia	<b>2</b>	Donatelli	Lucia Grazia
Inglese (1 <sup>^</sup> lingua)	<b>2</b>	Capasso	Antonella
Francese (2 <sup>^</sup> lingua)	<b>2</b>	Di Martino	Roberta
Matematica ed informatica	<b>3</b>	Natilla	Giuseppe
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<b>3</b>	Saponaro	Michele
Scienze e cultura degli alimenti	<b>2</b>	Scarlato	Maria Giuseppina
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	<b>2</b>	Giacovelli	Biagio
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	<b>3</b>	Carulli	Adolfo
Lab. servizi di accoglienza turistica	<b>3</b>	Nuzzi	Pamela
Tecniche di comunicazione	<b>2</b>	Finocchio	Giuseppina

Rappresentanti degli alunni: Grieco Marica e Mineccia Rossella  
Docente coordinatrice: prof.ssa Di Martino Roberta

## VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

### COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Italiano	Leccese Pasquale	Leccese Pasquale	Leccese Pasquale
Storia	Schiralli Francesca	Schiralli Francesca	Donatelli Lucia Grazia
Inglese (1^ lingua)	Lamanna Alessandra	Lamanna Alessandra	Capasso Antonella
Francese(2^ lingua)	Di Martino Roberta	Di Martino Roberta	Di Martino Roberta
Matematica ed informatica	Natilla Giuseppe	Natilla Giuseppe	Natilla Giuseppe
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Michele Saponaro	Michele Saponaro	Michele Saponaro
Scienze e cultura degli alimenti	Solazzo Mirella	Scarlato Maria Giuseppina	Scarlato Maria Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	/	Giacovelli Biagio	Giacovelli Biagio
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Didio Pietro	Didio Pietro	Carulli Adolfo
Laboratorio dei Servizi di accoglienza turistica	Ciannamea Caterina	Ciannamea Caterina	Nuzzi Pamela
Tecniche di comunicazione	/	Finocchio Giuseppina	Finocchio Giuseppina

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

#### 5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

*Indirizzo accoglienza turistica:*

Prof.ssa Di Martino Roberta

Prof.ssa Nuzzi Pamela

Prof.re Saponaro Michele

*Indirizzo sala e vendita:*

Prof.ssa Di Martino Roberta

Prof.ssa Scarlato Maria Giuseppina

Prof.re Carulli Adolfo

## 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 Seconda Prova Scritta	Uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
--	---

## 7. OBIETTIVI REALIZZATI

### Obiettivi conseguiti

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

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

**CAPACITA'** Gli alunni, con diverse e soggettive modalità di organizzazione, sono in grado di effettuare ricerche, mettere ordine al proprio lavoro e rielaborare autonomamente le competenze acquisite; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

### Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

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

### Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

### Obiettivi cognitivi trasversali

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

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

Obiettivi specifici per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle 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 che comprendono anche le conoscenze, competenze, capacità, metodologie e strumenti propri di ciascuna disciplina. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di Classe.

SCHEDA DISCIPLINARE ITALIANO

A.S. 2018/2019

CORSO SERALE CLASSE V RSA

DISCIPLINA DOCENTE TESTI DI RIFERIMENTO	Italiano Prof Pasquale Leccese Fotocopie di materiali in possesso del docente e testi degli autori tratti dal web come da programma
--	--

**CONTENUTI**

**PARTE PRIMA**

FRA OTTOCENTO E NOVECENTO:

-LA CULTURA E GLI INTELLETTUALI

I MOVIMENTI E I GENERI LETTERARI DI FINE OTTOCENTO

-IL VERISMO E G.VERGA

-IL SIMBOLISMO E IL DECADENTISMO

-GIOVANNI PASCOLI

-GABRIELE D'ANNUNZIO

TRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

-IL FUTURISMO

-FILIPPO TOMMASO MARINETTI E I MANIFESTI FUTURISTI

**PARTE SECONDA**

IL PRIMO NOVECENTO NELLA NARRATIVA E NEL TEATRO

-ITALO SVEVO

-LUIGI PIRANDELLO

IL PRIMO NOVECENTO NELLA POESIA

-GIUSEPPE UNGARETTI

- EUGENIO MONTALE

IL DOPOGUERRA: IL NEOREALISMO

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

CONOSCENZE	Conoscenza della lingua e dei contenuti specifici e professionali: nel complesso adeguata
COMPETENZE	Adeguate risultano le competenze orali e scritte su

CAPACITA'	argomenti attinenti ai contenuti della disciplina proposti
	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli nel complesso adeguati.

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

<b>METODOLOGIE</b>
Lettura e analisi di testi riguardanti le tematiche e gli autori proposti. Conversazioni su argomenti o tematiche tratte o non dai testi letti. Esercitazioni di vario tipo su argomenti di studio.
<b>STRUMENTI</b>
Fascicolo-Fotocopie- Ricerche sul web e approfondimenti

Bari, 13/05/2019

Il docente di Italiano  
Prof. Pasquale Leccese

---

## SCHEDA DISCIPLINARE – Classe 5sez. RSA Serale

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

### CONTENUTI

#### **UDA I All'alba del Novecento**

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

#### **UDA II La prima guerra mondiale**

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

#### **UDA III La crisi del '29**

Il crollo di Wall Street  
Roosevelt e il New Deal

#### **UDA IV La rivoluzione sovietica e lo Stalinismo**

##### ***L'impero russo nel XIX secolo***

Le tre rivoluzioni : 1905 – febbraio 1917 – la Rivoluzione di Ottobre  
La nascita dell' URSS  
Il governo di Lenin e la nuova politica economica  
L'URSS di Stalin

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

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

#### **UDAVI La Germania tra le due Guerre: Il nazismo**

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

#### **UDAVII La seconda guerra mondiale**

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

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

<b>CONOSCENZE</b>	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee : le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento; i principali fenomeni economico - sociali di Otto-Novecento; le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.
<b>COMPETENZE</b>	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
<b>CAPACITÀ</b>	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 :

<b>METODOLOGIE</b>	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.
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il libro di testo è stato strumento di riferimento integrato da supporti audio-visivi, giornali, fotocopie, appunti e schemi di sintesi elaborati dal docente.

La docente: Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli

---

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE	
DISCIPLINA	<b>INGLESE</b>
DOCENTE	Capasso Antonella
LIBRO DI TESTO	Fascicolo estratto da Destination Tourism e Well Done! Serving
<p><b><i>Da Well Done indirizzo Sala</i></b>  <b>CONTENUTI</b>  <u>MODULO 1 The catering Industrie</u>  Types of bars  Types of restaurants  Restaurants and bar staff positions  <u>MODULO 2 Safety and nutrition</u>  HACCP and its 7 principles  The Mediterranean diet  Food allergies and intolerances  Eating disorders: anorexia and bulimia  <u>MODULO 3 In the kitchen</u>  Kitchen Brigade  Hygiene</p> <p><b><i>Da Destination Tourism indirizzo Turistico</i></b>  <u>MODULO 4 The tourist Market</u>  Holiday Types and activities  E-mails of enquiry  Italian regions  Historical itinerary  Accommodation types  Bed and Breakfasts and hostels</p> <p><b><i>Si intende svolgere i seguenti argomenti</i></b>  The marketing mix  A short city break  Tour operators and travel agents</p>	
In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:	
CONOSCENZE	Conoscenza della disciplina e dei contenuti specifici e professionali PIU CHE SUFFICIENTI
COMPETENZE	PIU' CHE SUFFICIENTI risultano le competenze orali e scritte su argomenti attinenti ai contenuti proposti
CAPACITA'	Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli PIU CHE SUFFICIENTI
Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di:	
METODOLOGIE	

Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo nel lavoro personale. La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi e ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi ed esprimere in modo semplificato nella lingua inglese i principali concetti del programma di studio.

#### STRUMENTI

Fascicolo - Fotocopie-  
Riassunti forniti dalla docente

Il Docente  
Prof.ssa Capasso Antonella  
Firma\_\_\_\_\_

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE

DISCIPLINA	<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>
DOCENTE	PROF.SSA DI MARTINO ROBERTA
LIBRO DI TESTO	Domitille Hatuel « Tourisme en Action» Ed. Eli M. Zanotti – M. Paour PASSION RESTAURATION Ed. San Marco

**CONTENUTI**

**Module 1 : Les différentes formes du tourisme**

- Le tourisme balnéaire
- Le tourisme d'affaires
- Le tourisme vert
- Le tourisme oenogastronomique
- Le tourisme accessible
- Le tourisme ludique
- Le tourisme de santé

**Module 2 : Présenter un itinéraire de voyage**

- Rédiger un itinéraire
- Provence – Alpes – Cote d'Azur
- La Bretagne

**Module 1 : Le vin**

- Les méthodes de vinification
- Le champagne
- La méthode champenoise

**Module 2 : Les prestations de la restauration**

- Finger food
- Happy hour
- ...

**Module 3 : Santé et sécurité alimentaire**

- Bien manger
- La pyramide alimentaire
- Attention, intoxication !
- HACCP
- Les allergies et les intolérances

<b>CONOSCENZE</b>	I discendenti, a livelli diversi di completezza ed organicità conoscono per grandi linee : i fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua; le forme di turismo e come redigere un itinerario. Le tecniche di vinificazione ; le prestazioni della ristorazione ; la dieta mediterranea, le intossicazioni e allergie alimentari.
<b>COMPETENZE</b>	I discendenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze linguistiche per comunicare in forma orale e scritta nel settore professionale e sono in grado di leggere e scrivere testi semplici di varie tipologie.

<b>CAPACITÀ</b>	I discenti, in maniera molto diversificata, sanno comprendere, analizzare e rielaborare in maniera semplificata testi di carattere professionale. Desumere informazioni da testi diversi e rielaborarle autonomamente in forma orale e scritta.
-----------------	---

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

<b>METODOLOGIE</b>	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo nel lavoro personale. La ricerca personalizzata attraverso approfondimenti specifici attraverso internet.</p> <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi;</li> <li>2) Costruire mappe;</li> </ol>
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il manuale « Tourisme en Action » e « Passion salle et bar » sono stati strumento di lavoro principale, integrati con l'attività personalizzata del discente su temi specifici.

Il Docente

Prof.ssa Roberta Di Martino\_\_\_\_\_

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE

DISCIPLINA	<b>MATEMATICA</b>
DOCENTE	Prof. Giuseppe Natilla
TESTO DI RIFERIMENTO	MATEMATICA Bianco - Zanichelli

**CONTENUTI**

**1° MODULO:**

**Funzione**

1. Concetto di funzione.
2. Funzione reale di una variabile reale.
3. Campo di esistenza di una funzione razionale, irrazionale, esponenziale e logaritmica e relativa rappresentazione grafica.
4. Studio del grafico di una funzione per ricavarne informazioni sul suo andamento

**2° MODULO:**

**Limiti**

1. Concetto di limite di una funzione.
2. Limite destro e limite sinistro.
3. Concetto di asintoto orizzontale e verticale
4. Operazioni sui limiti.
5. Forme di indeterminazione  $0/0$ ,  $\infty/\infty$  e loro risoluzione.

**4° MODULO:**

**Derivate**

- 1) Concetto di derivata.
- 2) Regole di derivazione di funzioni elementari.
- 3) Significato geometrico della derivata
- 4) Utilizzo della derivata prima per la determinazione della crescita e decrescita di una funzione.
- 5) Concetto di massimo e minimo

**MODULO DI RINFORZO**

Equazioni di I e II grado.

Disequazioni di I e II grado.

Sistemi di equazioni di I e II grado.

Sistemi di disequazioni.

CONOSCENZE	<p>La maggioranza della classe conosce i concetti richiesti, per altri la scarsa abitudine allo studio per una materia che è considerata solo applicativa determina livelli di conoscenza appena sufficienti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di funzione.</li> <li>• Campo di esistenza di una funzione, razionale, irrazionale,</li> </ul>
------------	--

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

Il Docente

Prof. Giuseppe Natilla \_\_\_\_\_

## Classe V RSA

DISCIPLINA	D.T.A.R..
DOCENTE	MICHELE SAPONARO
TESTO DI RIFERIMENTO	Giuseppe Aiello "Le Imprese del Turismo" (Hoeppli)

### CONTENUTI

#### **Modulo I: Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale.**

La domanda turistica mondiale, europea e in particolar modo nazionale

#### **Modulo II: Tecniche di marketing del prodotto turistico.**

Il marketing del turismo e della ristorazione;

I prodotti turistici;

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

L'analisi Swat

#### **Modulo III: Redazione del business plan.**

Il business plan: funzioni e regola per la redazione;

Il business plan: il piano economico finanziario.

#### **Modulo IV: Normative di settore nazionali e comunitarie.**

Caratteristiche generali dei contratti del turismo organizzato

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

#### **Modulo V: Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti**

I vari Marchi di tutela e la rintracciabilità dei prodotti

I prodotti tipici locali: identità territoriale e marketing;

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

Il Docente

Prof. Michele Saponaro\_\_\_\_\_

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: PROF.SSA MARIA GIUSEPPINA SCARLATO

**CLASSE-5RSA SERALE**

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
CONTENUTI:

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

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

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

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

**Modulo 3: DIETETICA E DIETOLOGIA**

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

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

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

<b>CONOSCENZE</b>	La classe ha raggiunto una conoscenza dei contenuti mediamente sufficiente .
<b>ABILITA'</b>	La classe è in grado di elaborare i contenuti proposti in chiave personale
<b>COMPETENZE IN USCITA</b>	La classe, è in grado di usare in modo autonomo alcuni strumenti di lavoro: - predisporre un menù coerente con le diverse esigenze del cliente comunicandone contenuti e motivazioni; - applicare, a livello basilare, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità o di HACCP nel contesto di una struttura ristorativa; - Interpretare correttamente il sistema di designazione ed etichettatura degli alimenti semplici; certificati ed a qualità regolamentata; - effettuare un sommario controllo organolettico e merceologico degli alimenti;

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

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

Il Docente

---

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE

DISCIPLINA	<b>Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina</b>
DOCENTE	GIACOVELLI BIAGIO
TESTO DI RIFERIMENTO	RISTORAZIONE PROFESSIONALE di GIUSEPPE VOCI Ed. HOEPLI

CONTENUTI

MODULO N.1: L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

- U.D. 1.1 L'organizzazione della "macchina ristorativa"
- U.D. 1.2 L'applicazione dei principi di sicurezza
- U.D. 1.3 Il centro di produzione pasti
- U.D. 1.4 La distribuzione

MODULO N.2: I VINI E LE BEVANDE IN RAPPORTO AL MENU

- U.D. 2.1 Le bevande alcoliche
- U.D. 2.2 Le bevande analcoliche
- U.D. 2.3 Il vino
- U.D. 2.4 L'abbinamento vino-piatto

MODULO N.3: BUFFET, CATERING E BANQUETING

- U.D. 3.1 Il catering
- U.D. 3.2 Banchetti, buffet e altri servizi
- U.D. 3.3 Il banqueting
- U.D. 3.4 Le decorazioni

MODULO N.4: PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO NELL'ATTIVITA' RISTORATIVA

- U.D. 4.1 La programmazione
- U.D. 4.2 Coordinamento tra produzione, distribuzione e servizio

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione del servizio di sala e cucina;</li> <li>• Conoscere le relazioni interpersonali per migliorare il servizio ristorativo;</li> <li>• Conoscere le regole di servizio nella ristorazione.</li> <li>• Conoscere le principali tipologie di impianti di cucina;</li> <li>• Conoscere la suddivisione dei locali di cucina, le attività che vi si compiono e le linee</li> <li>• Conoscere le principali tipologie di impianti di cucina;</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione del servizio di sala e cucina;</li> <li>• Conoscere le relazioni interpersonali per migliorare il servizio ristorativo;</li> <li>• Conoscere le regole di servizio nella ristorazione.</li> <li>• Conoscere le principali tipologie di impianti di cucina;</li> <li>• Conoscere la suddivisione dei locali di cucina, le attività che vi si compiono e le linee</li> <li>• Conoscere le principali tipologie di impianti di cucina;</li> </ul>
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare in modo adeguato il lavoro di sala e cucina</li> <li>• Saper applicare i principi di sicurezza</li> <li>• Saper distinguere le bevande alcoliche e analcoliche</li> <li>• Saper abbinare il giusto vino al piatto</li> <li>• Saper differenziare il servizio Catering dal servizio Banqueting</li> <li>• Saper coordinare un'attività ristorativa</li> </ul>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali;</li> <li>• Lavori di gruppo e ricerche;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, da realizzare nel settore cucina e nel settore di sala, in diverse situazioni aziendali;</li></ul>
MEZZI E STRUMENTI	Utilizzo del testo in adozione

Il Docente

Prof. Biagio Giacobelli \_\_\_\_\_

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE

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

CONTENUTI :

**MODULO 1 - IL VINO:**

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

**MODULO 2 - IL RISTORANTE E I LOCALI ANNESSI:**

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

**MODULO 3 - IL MENU**

La composizione del menu;  
 Impostazione grafica del menù.

**MODULO 4 - I DISTILLATI**

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

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

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

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

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

Il Docente  
Prof. Adolfo Carulli

---

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA  
 PROGETTAZIONE IN UNITA' DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO  
 QUINTO ANNO – 2018/2019  
 PROF.SSA NUZZI PAMELA**

**Modulo 1 L'albergo e il marketing**

- concetti fondamentali
- l'albergo verso il marketing
- il marketing in albergo
- il web marketing (strumenti, sito web dell'hotel e web reputation)

**Modulo 2 La vendita dei servizi alberghieri**

- la comunicazione
- il pricing alberghiero ( tariffe e revenue management con indici di performance alberghiera)

**Modulo 3 La qualità in albergo**

- il sistema di qualità
- la certificazione e i marchi di qualità

**Modulo 4 Procedure di front office e back office nelle varie fasi del ciclo cliente**

- accessibilità della struttura
- regolamentazione dei rapporti con il cliente

**Modulo 5 I pacchetti turistici e gli eventi**

- strutturare un pacchetto turistico
- organizzare un evento: cos'è, strumenti e attività dell'organizzazione

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

CONOSCENZE: specificità del marketing applicato al settore ricettivo, uso di internet come strumento di marketing, servizi di intermediazione sul web, qualità aziendale e sistemi di qualità, certificazioni e marchi di qualità, la gestione del cliente in tutte le fasi del ciclo	Conoscenza della disciplina e dei contenuti specifici e professionali PIU' CHE DISCRETE
COMPETENZE: promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative, gestire il cliente dalla prenotazione alberghiera alla partenza, strutturare pacchetti turistici individuando il target	Le competenze orali e scritto/pratiche su argomenti attinenti ai contenuti proposti risultano BUONE
CAPACITA': analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva, analizzare il sito web di una struttura ricettiva, cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management, riconoscere il valore delle certificazioni e dei marchi di qualità	Le capacità/ abilità comunicative, relazionali e collaborative in gruppi di lavoro e, casi di problem solving si attestano su livelli PIU' CHE SUFFICIENTI

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di METODOLOGIE:	
- Lezione frontale	
- Metodo laboratoriale e studio guidato	
- Brainstorming	
- Peer education	
- Insegnamento per problemi	
- visione filmati e slide	
STRUMENTI:	
Libro di testo, fotocopie, mappe, tabelle, pc e LIM	
Il docente prof.ssa Nuzzi Pamela	

SCHEMA DISCIPLINARE Classe 5 RSA SERALE

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	<b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</b> FINOCCHIO GIUSEPPINA I.PORTO ,G.CASTOLDI,“TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA” , ED. HOEPLI
---	---

**CONTENUTI:**

**Modulo 1: Comunicare i prodotti turistici**

- U. D. 1:        L'IMMAGINE  
 ( Il marchio, i nomi, i colori,la forza delle parole, La comunicazione istituzionale. La comunicazione interna.)
  
- U. D. 2:        IL PRODOTTO DESTINAZIONE TURISTICA  
 (Il marketing territoriale)
  
- U. D. 3:        IL PRODOTTO RICETTIVITA'  
 (l'offerta,gli alberghi,classificazione,offerta extralberghiera, il marketing del ricettivo ,idea di business,analisi del mercato (macro e micro) ,la concorrenza,la comunicazione diretta con il pubblico
  
- U. D. 4:        IL PRODOTTO PACCHETTO TURISTICO  
 Gli organizzatori dei pacchetti, Il marketing del pacchetto turistico,la concorrenza,la comunicazione.

**Modulo 2: LE RELAZIONI CON SE STESSI E CON GLI ALTRI**

- U.D.1 :        ATTEGGIAMENTI SPECIFICI CHE DETERMINANO LA RELAZIONE  
 (motivazione e bisogni,La piramide di Maslow,autostima ,autoefficacia,Il locus of control ,il comportamento assertivo,gli stili di relazione,le tecniche di comunicazione assertiva.)
  
- U.D.2 :        LA RELAZIONE CON L'INTERLOCUTORE  
 (La sintonia con l'interlocutore,La PNL ed il suo uso nella comunicazione tra le persone )

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

<b>CONOSCENZE</b>	La scolaresca ha raggiunto un livello di conoscenze discreto in relazione alla maggior parte degli argomenti trattati
<b>COMPETENZE</b>	La scolaresca è nel complesso capace di comprendere ed affrontare situazioni,risolvere problemi relativi a beni e servizi caratterizzanti il proprio indirizzo

**CAPACITA'**

Gli alunni sono in grado di promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera, utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

- 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 . Giuseppina Finocchio

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. Si rimanda, quindi, alle schede disciplinari di ciascun docente.

La linea metodologica comune a tutte le discipline è stata:

- partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze;
- privilegiare i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- verificare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

Sono stati utilizzati come metodi: lezioni frontali, lavori di gruppo, lavori in coppie d'aiuto, problem solving e discussioni guidate. Sono stati utilizzati i laboratori per le attività pratiche, i supporti multimediali, i libri di testo e dispense, i dizionari, i quotidiani, i periodici.

## 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”.

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

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 verifiche di tipo scritto, orale e pratico, nel corso dell'anno sono state orientate ad accertare il livello iniziale della classe e a misurare i progressi dell'apprendimento e i miglioramenti complessivi in relazione agli obiettivi previsti dalle singole discipline. Sono state programmate almeno una verifica scritta o pratica a trimestre, almeno due verifiche scritte o pratiche a pentamestre, ed un numero congruo di verifiche orali. Sono stati utilizzati strumenti diversificati di verifiche, quali: composizioni scritte, analisi del testo, traduzioni, prove strutturate o semistrutturate, questionari aperti e/o a scelta multipla, esercizi, lavori di gruppo, soluzione problemi, interrogazioni, relazioni, tema di ordine generale – testo argomentativo, discussioni 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 dello studente 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 interrogazioni.

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 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

adottando 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 delle 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 delle prove scritte e della prova orale.

#### **Prova scritta di Italiano**

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

### **Simulazioni I prova scritta nazionale (Allegato A)**

Sono state effettuate due simulazioni della prima prova.

<b>Disciplina</b>	<b>Data</b>
Lingua Italiana	19/02/2019
Lingua Italiana	26/03/2019

### **Simulazioni II prova scritta nazionale (Allegato B)**

Sono state effettuate due simulazioni della seconda prova.

Per lo svolgimento delle prove, essendo un corso serale con differente scansione oraria, il tempo dedicato alla simulazione è stato ridotto e non ha consentito, nella prova di accoglienza turistica, l'inserimento della prova di lingua straniera.

<b>Disciplina</b>	<b>Data</b>
<i><u>Indirizzo accoglienza turistica</u></i> Disciplina economica aziendale/ lab. Di accoglienza turistica	28/02/2019
<i><u>Indirizzo sala e vendita</u></i> Scienza e cultura degli alimenti/lab. di sala e vendita	
<i><u>Indirizzo accoglienza turistica</u></i> Disciplina economica aziendale/ lab. Di accoglienza turistica	02/04/2019
<i><u>Indirizzo sala e vendita</u></i> Scienza e cultura degli alimenti/lab. di sala e vendita	

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 in cui la commissione ha esaminato tre studenti preparando cinque buste contenenti altrettanti materiali spunto. (**Allegato C**)

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

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

Per la valutazione delle simulazioni delle prove scritte e del colloquio d'esame, tenuto conto dei criteri di valutazione stabiliti nel DM 37/2019, il Consiglio di Classe, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento. (**Allegato D**)

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

La somma dei crediti del secondo biennio assegnati agli alunni è stata convertita in base all'allegato A del D.Lgs 62/2017.

<b>ALUNNO</b>	<b>SOMMA CREDITI III E IV ANNO</b>	<b>CONVERSIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b>
ATLANTE PALMA	10	19
CAPRIO VALENTINA	9	18
CIANNAMEA ILARIA	12	21
D'ALBA SIMONA	10	19
DINIELLI DANIELE	8	17
GAMABACORTA LEONARDO	12	21
GAVRILOAIA FLORIN	8	17
GRIECO MARICA	12	21
IACOBELLIS LILIANA	8	17
IACOVELLI GAIA	9	18
JANELIDZE ANNA	8	17
MARTONE VINCENZO	8	17
MINECCIA ROSSELLA	10	19
MONGELLI ROSA	12	21
MONTAGNA SELENIA	14	23
PADOLECCHIA MONICA	8	17
PICCONE MARTA	12	21
RONGHI ORONZO	10	19
RONGHI ROBERTO	8	17
SCIACQUA ALESSIA	8	17
SPINELLI MARTA	12	21
VENTOLA WALTER	9	18
VENTURA ALESSIA	9	18
VERNICE FRANCESCA	12	21

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

<b>Tematiche</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<i>La dieta mediterranea, valorizzazione e utilizzo dei prodotti tipici regionali.</i>	ITALIANO: Verga; STORIA: Giolitti e la questione meridionale; SCIENZE DEGLI ALIMENTI: la dieta equilibrata, SALA E VENDITA: abbinamento cibo-vino; INGLESE: safety and nutrition; FRANCESE: la pyramide alimentaire; DIRITTO ED ECONOMIA: i prodotti tipici locali, identità territoriali e marketing.
<i>Le intolleranze e i disordini alimentari</i>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI: allergie e intolleranze, SALA E VENDITA: i vini speciali-i distillati; INGLESE: eating disorders-anorexia and bulimia; FRANCESE: allergies et intolérances; DIRITTO ED ECONOMIA: la domanda turistica di ristorazione
<i>Progresso e alimentazione</i>	ITALIANO: il futurismo; STORIA: il fascismo; SCIENZE DEGLI ALIMENTI: i nuovi prodotti alimentari, SALA E VENDITA: le diverse tipologie di servizi di sala; INGLESE: the eatwell plate, diet and nutrition; FRANCESE: les prestations de la restaurations; DIRITTO ED ECONOMIA: l'evoluzione del marketing, tecniche del marketing
<i>Turismo e ristorazione</i>	ITALIANO: D'Annunzio "Il piacere"; STORIA: la Belle Epoque; SALA E VENDITA: le diverse tipologie di servizi di sala; INGLESE: the catering industry, types of bars and restaurants; FRANCESE: le tourisme oenogastronomique; DIRITTO ED ECONOMIA: i marchi di tutela e la rintracciabilità dei prodotti; SCIENZE DEGLI ALIMENTI: i nuovi prodotti alimentari ACCOGLIENZA TURISTICA: Struttura dei pacchetti turistici
<i>Il turismo sostenibile</i>	ACCOGLIENZA TURISTICA: la qualità in albergo; INGLESE: accomodations types; FRANCESE: le tourisme vert; DIRITTO ED ECONOMIA: i prodotti tipici locali, identità territoriali e marketing.; SCIENZE DEGLI ALIMENTI: sicurezza e qualità alimentare.
<i>Il turismo accessibile</i>	ACCOGLIENZA TURISTICA: L'accoglienza del turista speciale; INGLESE: food allergies and intolerances; FRANCESE: le tourisme accessible; DIRITTO ED ECONOMIA: dinamiche del turismo; SCIENZE DEGLI ALIMENTI: allergie e intolleranze
<i>I servizi alberghieri</i>	ACCOGLIENZA TURISTICA: la vendita dei servizi alberghieri; INGLESE: the tourist market; FRANCESE: les lieux de la restaurations; DIRITTO ED ECONOMIA: il prodotto turistico; SCIENZE DEGLI ALIMENTI: dietetica e dietologia

## 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:

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
PON FSE 10.3.1A – Percorsi per Adulti e giovani adulti: <i>“Learning for Life”</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Potenziamento della lingua straniera</li> <li>- Sviluppo delle competenze digitali</li> <li>- Rafforzamento delle competenze di base anche legate ad interventi di formazione professionale</li> </ul>	Heading toward B1  European Informatics Passport  Saperi e sapori di Puglia: percorsi turistici ed enogastronomici in Puglia	Partecipazione parziale della classe
Sicurezza	Corso di formazione in materia di sicurezza del lavoro HACCP	Partecipazione parziale della classe
Cittadinanza	Nascita ed evoluzione della costituzione e del diritto di voto	Partecipazione dell'intera Classe
Cittadinanza europea	Nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite	Partecipazione dell'intera Classe
Legalità	Iter di formazione della legge in Italia  Il Parlamento Europeo	Partecipazione dell'intera Classe
Sostenibilità	Tutela e salvaguardia dell'ambiente	Partecipazione dell'intera 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:            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:            24 prove 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

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

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

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

Docente tutor PCTO: Prof.re Barillà Roberto

Al presente documento si allega relazione redatta dal tutor. (**Allegato E**)

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

**FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<i>DOCENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Leccese Pasquale	Italiano	
Donatelli Lucia Grazia	Storia	
Capasso Antonella	Inglese (1 <sup>^</sup> lingua)	
Di Martino Roberta	Francese (2 <sup>^</sup> lingua)	
Natilla Giuseppe	Matematica ed informatica	
Saponaro Michele	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Scarlato Maria Giuseppina	Scienze e cultura degli alimenti	
Giacovelli Biagio	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina	
Carulli Adolfo	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Nuzzi Pamela	Lab. servizi di accoglienza turistica	
Finocchio Giuseppina	Tecniche di comunicazione	

**Docente coordinatore della classe:** prof.ssa Di Martino Roberta

IL COORDINATORE  
(prof.ssa Roberta Di Martino)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

---

---

## ELENCO ALLEGATI

Allegato A - Simulazioni prima prova

Allegato B – Simulazioni seconda prova (accoglienza turistica/sala e vendita)

Allegato C – Simulazione e materiali spunto per il colloquio

Allegato D – Griglie di valutazione prima e seconda prova, colloquio

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

Allegato Riservato

**ALLEGATO A**  
**SIMULAZIONE PRIMA PROVA**

**ALLEGATO B**  
**SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

**ALLEGATO C**  
**SIMULAZIONE E MATERIALI SPUNTO**  
**PER IL COLLOQUIO**

<b>MATERIALI SPUNTO SORTEGGIATI</b> <i>Testi, documenti, esperienze, progetti, problemi.</i>	<b>TEMATICHE</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>
<p>Testo in lingua straniera (francese) di promozione pubblicitaria “Vacances sur mesure”</p>	<p>Forme di turismo</p>	<p>Lingua Francese (Le tourisme culturel et balnéaire)            Lab. Di accoglienza turistica (La destagionalizzazione)            Diritto e tecniche amm. strutt. Ricettiva (Trasformazione del turismo nel tempo)            Lingua inglese (Accommodation types)            Storia (La belle époque)</p>
<p>Immagine pubblicitaria di un distillato</p>	<p>I distillati</p>	<p>Lab. Di sala e vendita (I distillati)            Scienza degli alimenti (La piramide alimentare)            Diritto e tecniche amm. strutt. Ricettiva (Il Marketing)            Lingua Francese (L’happy hour)            Lingua inglese (L’happy hour)</p>
<p>Immagine degli alimenti</p>	<p>Dieta mediterranea e sicurezza alimentare</p>	<p>Scienza degli alimenti (la dieta mediterranea. L’H.A.C.C.P.)            Lab. Di sala e vendita (I vini. La brigade de salle)            Lingua inglese (H.A.C.C.P.)            Diritto e tecniche amm. strutt. Ricettiva (I marchi enogastronomici)            Italiano (Il Piacere. D’annunzio)            Storia (La prima guerra mondiale)</p>
<p>Materiali spunto non sorteggiati: Testo tratto da “La grande proletaria si è mossa” di Pascoli, tabella contenente terminologia afferente al turismo</p>		



*Vacances sur mesure*

Le patrimoine  
artistique le plus  
riche du monde,  
la chaleur de la  
Méditerranée,  
des paysages  
merveilleux,  
des saveurs  
extraordinaires, les  
grands événements  
de l'Exposition  
Universelle "Expo  
2015": Vivez  
des vacances  
d'exception.  
L'Italie, c'est  
toujours "plus".

ACT





La grande Proletaria si è mossa. Prima ella mandava altrove i suoi lavoratori che in Patria erano troppi e dovevano lavorare per troppo poco. Li mandava oltre alpi e oltre mare a tagliare istmi, a forare monti, ad alzar terrapieni, a gettar moli, a scavar carbone, a scentar<sup>1</sup> selve, a dissodare campi, a iniziare culture, a erigere edifici, ad animare officine<sup>2</sup>, a raccogliere sale, a scalpellar pietre; a fare tutto ciò che è più difficile e faticoso, e tutto ciò che è più umile e perciò più difficile ancora: ad aprire vie nell'inaccessibile, a costruire città dove era la selva vergine, a piantar pometi<sup>3</sup>, agrumeti, vigneti dove era il deserto; e a pulire scarpe al canto<sup>4</sup> della strada. Il mondo li aveva presi a opra<sup>5</sup> i lavoratori d'Italia; e più ne aveva bisogno, meno mostrava di averne, e li pagava poco e li trattava male e li stranomava<sup>6</sup>. Diceva: Carcamanos! Gringos! Cincali! Degos!<sup>7</sup>

Erano diventati un po' come i negri, in America, questi connazionali di colui che la scoprì; e come i negri, ogni tanto erano messi fuori della legge e della umanità, e si linciavano<sup>8</sup>. Lontani o vicini alla loro Patria, alla Patria loro nobilissima su tutte le altre, che aveva dato i più potenti conquistatori, i più sapienti civilizzatori, i più profondi pensatori, i più ispirati poeti, i più meravigliosi artisti, i più benefici indagatori, scopritori, inventori del mondo, lontani o vicini che fossero, queste opere<sup>9</sup> erano costrette a mutar patria, a rinnegare la nazione, a non essere più d'Italia.

....

Ma la grande Proletaria ha trovato luogo per loro: una vasta regione bagnata dal nostro mare, verso la quale guardano, come sentinelle avanzate, piccole isole nostre<sup>17</sup>; verso la quale si protende impaziente la nostra isola grande<sup>18</sup>; una vasta regione che già per opera dei nostri progenitori<sup>19</sup> fu abbondevole<sup>20</sup> d'acque e di messi, e verdeggiante d'alberi e giardini; e ora, da un pezzo, per l'inerzia di popolazioni nomadi e neghittose<sup>21</sup>, è per gran parte un deserto. Là i lavoratori saranno, non l'opre, mal pagate mal pregiate mal nomate<sup>22</sup>, degli stranieri, ma, nel senso più alto e forte delle parole, agricoltori sul suo<sup>23</sup>, sul terreno della Patria; non dovranno, il nome della Patria, a forza, abiurarlo, ma apriranno vie, colteranno<sup>24</sup> terre, deriveranno<sup>25</sup> acque, costruiranno case, faranno porti, sempre vedendo in alto agitato dall'immenso palpito del mare nostro<sup>26</sup> il nostro tricolore.

- 
1. scentar: abbattere. 2. officine: fabbriche. 3. pometi: meleti, frutteti. 4. canto: angolo. 5. presi a opra: assunti a giornata. 6. stranomava: insultava con soprannomi offensivi. 7. Carcamanos!... Degos!: espressioni denigratorie appartenenti al gergo spagnolo con cui venivano designati gli emigrati in America Latina
  2. 17. piccole isole nostre: Lampedusa, Linosa, Pantelleria. 18. isola grande: la Sicilia. 19. nostri progenitori: i Latini. 20. abbondevole: ricca. 21. neghittose: indolenti, oziose. 22. mal pregiate mal nomate: disprezzate e ingiuriate; asindetato. 23. sul suo: sulla propria terra. 24. colteranno: coltiveranno; forma toscana arcaica. 25. deriveranno: costruiranno canali per far affluire. 26. mare nostro: il romano mare nostrum, cioè il Mediterraneo; si noti il chiasmo con nostro tricolore. 27. bracceggiati: braccati.

***Waiting list***

***Carta di credito***

***overbooking***

***caparra***

**ALLEGATO D**  
**GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**ALLEGATO E**  
**RELAZIONE PCTO**