



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“A. Perotti”
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2018/2019

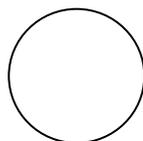
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)
(L. 425/97 – O.M. prot. n.205 dell'11/ 03/2019)

Classe 5[^] Sez. S B
Istituto Professionale
Indirizzo
Enogastronomia.Articolazione Sala e Vendita

Docente Coordinatore: Prof.re Turchiano Giovanni

Il Dirigente Scolastico

(Prof.ssa *Rosangela Colucci*)



Prot. n. 3684/04 del 14/05/2019

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.

- 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:

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.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore sala e vendita)

2.3

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’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

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

La V Sala B è composta da 16 alunni, 6 ragazze e 10 ragazzi, alunni in possesso della qualifica di Operatore dei Servizi di sala e vendita, tutti provenienti dalla terza classe, ad eccezione di [REDACTED], che si è aggiunta in quarta classe dalla sezione Sala C, e di [REDACTED] e [REDACTED], che si sono aggiunti in quinta provenendo dalla Sezione C.

Il percorso educativo e didattico ha visto una continuità nel corpo docente, che è rimasto sostanzialmente stabile, all’infuori dei docenti di DTA, Scienza degli Alimenti e Scienze Motorie.

La frequenza è stata regolare, ad eccezione di alcuni alunni che hanno fatto registrare assenze e ritardi. Sul piano del profitto e della preparazione conseguita si rileva infatti una certa eterogeneità, determinata da stili cognitivi, motivazione e comportamenti diversi. Le capacità logiche interpretative, quelle espressive così come le conoscenze e le competenze sono infatti differenziate in ciascuno degli allievi per cui differenziati sono stati anche i risultati conseguiti dagli stessi. La situazione man mano monitorata ha suggerito al Consiglio di classe di lavorare ponendosi sempre, come prospettiva, il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio anno. Ciò ha reso possibile procedere in modo graduale e, al tempo stesso, il più possibile individualizzato, proprio per consentire a qualche studente in difficoltà di colmare le proprie lacune e, soprattutto, maturare un diverso approccio al lavoro scolastico. Un esiguo gruppo di alunni mostra capacità nel complesso più che sufficienti, una preparazione di base che si è arricchita attraverso una buona partecipazione al dialogo educativo ed un impegno costante a casa; ci sono poi alunni che, pur avendo accettabili capacità, per la frequenza saltuaria, l’impegno non sempre costante sono riusciti a conseguire competenze inferiori alle potenzialità e conoscenze non sempre approfondite; altri, per l’impegno altalenante, uno studio piuttosto superficiale e per la preesistenza di lacune nelle conoscenze di base, hanno raggiunto a stento gli obiettivi minimi delle discipline. Va comunque rilevato che molte ore di lezione curriculare sono andate perse a causa di parecchie assenze collettive, da parte del gruppo classe, durante l’intero anno scolastico corrente. Discorso a parte va fatto per gli stage formativi, dove i risultati sono stati apprezzabili e hanno manifestato un attivo coinvolgimento degli alunni.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Castagna	Norma
Inglese (1 [^] lingua)	Manghisi	Annamaria
Francese (2 [^] lingua)	Fiorentino	Nunziata
Matematica ed informatica	Arcamone	Fausta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gisotti	Gianfranco
Scienze e cultura degli alimenti	Sistino	Annalisa
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pannarale	Franco
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano	Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Liberio	Antonia
Religione Cattolica/ Attività alternativa	De Nicolò	Nicola
Sostegno didattico	Mastrangelo	Loredana

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Italiano e Storia	<i>Castagna Norma</i>	<i>Castagna Norma</i>	<i>Castagna Norma</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>Manghisi AnnaMaria</i>	<i>Manghisi AnnaMaria</i>	<i>Manghisi AnnaMaria</i>
Francese (2 [^] lingua)	<i>Ferraro Elisabetta</i>	<i>Fiorentino Nunziata</i>	<i>Fiorentino Nunziata</i>
Matematica ed informatica	<i>Esposito Giuseppe</i>	<i>Arcamone Fausta</i>	<i>Arcamone Fausta</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Angarano Angela</i>	<i>Romano Francesca</i>	<i>Gisotti Gianfranco</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>D Andrea Michelina</i>	<i>D Andrea Michelina</i>	<i>Sistino Annalisa</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina		<i>Pannarale Franco</i>	<i>Pannarale Franco</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	<i>Savino Saverio</i>	<i>Savino Saverio</i>	<i>Turchiano Giovanni</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Portoghese Cinzia</i>	<i>Portoghese Cinzia</i>	<i>Liberio Antonia</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>Leone Gianvito</i>	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>De Nicolò Nicola</i>
Sostegno didattico		<i>Mastrangelo Loredana</i>	<i>Mastrangelo Loredana</i>

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Turchiano Giovanni	Sala e vendita
Fiorentino Nunziata	Francese
Sistino Annalisa	Scienza dell'Alimentazione

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.

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.

METODOLOGIE

Sono state utilizzate metodologie diversificate per rendere efficace e razionale l'acquisizione di conoscenze/abilità/competenze.

In particolare, linea metodologica comune 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.
-

I docenti hanno coinvolto il gruppo-classe con le seguenti modalità:

- Lezione frontale;
- Lavori individuali e di gruppo;
- Attività di laboratorio;
- Circle time;
- Brain storming;
- Problem solving;
- Utilizzo di strumenti multimediali.

MEZZI E STRUMENTI

Sono stati utilizzati: laboratori per le attività pratiche, sala computer, palestra, sussidi audiovisivi, libri di testo, dispense fornite dai docenti e risorse multimediali, dizionari, quotidiani e 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 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

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<input type="checkbox"/> Componenti	<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	

Criteria per la valutazione degli apprendimenti

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

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

Pertanto essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l’accertamento delle situazioni iniziali.

- *Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e 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	28/02/2019
Scienza e cultura degli alimenti	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.

Si allegano i contenuti delle buste per esso predisposte.

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 allegata al presente documento,

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

Classe: V sala sezione B

Alunni	Crediti III Anno 2016/2017	Crediti IV anno 2017/2108	Somma crediti III e IV anno	Conversione del credito secondo le nuove tabelle
1)	4	4	8	17
2)	4	4	8	17
3)	5	4	9	18
4)	5	4	9	18
5)	5	4	9	18
6)	5	5	10	19
7)	4	4	8	17
8)	5	4	9	18
9)	4	5	9	18
10)	5	5	10	19
11)	5	4	9	18
12)	4	4	8	17
13)	4	4	8	17
14)	5	5	10	19
15)	6	7	13	22
16)	4	4	8	17

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. SNODI INTERDISCIPLINARI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO
EVENTUALI SPUNTI PER IL COLLOQUIO
(D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)**

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
La globalizzazione	Italiano: Pirandello-Il contrasto vita -forma
	Storia: La società di massa
	Inglese: Lo slow-food
	Francese: Fast-food
	DTA: La pubblicità
	Alimenti: Novel-food
	Lab. Sala : I cocktails internazionali

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
La comunicazione	Italiano: Il fonosimbolismo in Pascoli
	Storia: La propaganda fascista
	Inglese: Let's move and J. Oliver
	Francese: Nourriture,culture et religion
	DTA: Il marketing
	Alimenti: Globesity-obesità a livello mondiale
	Lab. Sala : Comunicare attraverso il menù; riviste specialistiche; l'aspetto esterno dell'albergo

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
L'ambiente	Italiano: Il paesaggio distrutto, S. Quasimodo " Alle fronde dei salici"
	Storia: Il disastro nucleare
	Inglese: A sustainable diet
	Francese: Slow-food
	DTA: L'ambiente come "prodotto turistico"
	Alimenti: Dieta ecosostenibile
	Lab. Sala : La sicurezza nell'ambiente di lavoro

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
Il lavoro	Italiano: Verga-Rosso Malpelo
	Storia: Il movimento operaio a fine '800
	Inglese: Food contamination and food poisoning
	Francese: HACCP
	DTA: L'importanza del personale come elemento di marketing nell'impresa ricettiva e ristorativa
	Alimenti: HACCP (GHP-GMP)
	Lab. Sala : La brigata di sala nell'ambito dell'albergo

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
Le tensioni	Italiano: Intellettuali e dittatura-Ermetismo
	Storia: Le guerre mondiali
	Inglese: Eating disorders
	Francese: Manger bien
	DTA:
	Alimenti: Anoressia –bulimia - bed
	Lab. Sala : L'armonia tra il personale di sala e cucina

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE
La dieta e il benessere	Italiano: Pascoli- L' amore per la campagna
	Storia: L'alimentazione al tempo di guerra
	Inglese: Food and health
	Francese: Nouvelle cuisine
	DTA: Filiera corta e prodotti a km. zero
	Alimenti: La dieta mediterranea
	Lab. Sala : L'olio extra-vergine di oliva

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:

attività	data	alunni partecipanti
Binario 21. In occasione della shoah	28 gennaio	tutti
La biodiversità. Salvaguardia conservazione e valorizzazione	17 aprile	tutti

Argomenti trattati

La Costituzione Italiana:

I principi fondamentali
La struttura della Repubblica italiana

L'Ordinamento dello Stato:

Il Parlamento
Il Governo
La Magistratura

Gli Organismi Internazionali:

La Dichiarazione universale dei diritti umani
ONU FAO UNESCO
La Costituzione Europea

L'Unione Europea

Dall' unità politica all'unità monetaria

Il fenomeno dell'immigrazione:

confronto con la dottrina sociale della Chiesa e la Costituzione italiana

La responsabilità:

Caino, le corporations, Greta Thunberg

Lo sviluppo sostenibile a confronto con la Costituzione italiana e la Laudato sì

Approfondimento dei goals di sostenibilità relativi alla giustizia ambientale e alla povertà

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.</p> <p>Il totale delle prove giudicato sufficiente è quindi 36/60. Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 12/20. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma:</p> <p>24prove scritte + 12 prova orale ----- 36 prove d'esame + 24 credito scolastico minimo (7+8+9) ----- 60 Totale superamento esami di Stato</p>

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

Docente tutor: Prof.re Turchiano Giovanni
Si allega relazione redatta dal tutor

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Castagna Norma	Italiano e Storia	FIRMATO
Manghisi Annamaria	Inglese	FIRMATO
Fiorentino Nunziata	Francese	FIRMATO
Gisotti Gianfranco	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	FIRMATO
Arcamone Fausta	Matematica e Informatica	FIRMATO
Sistino Annalisa	Scienze degli Alimenti	FIRMATO
Pannarale Franco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	FIRMATO
Turchiano Giovanni	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	FIRMATO
Liberio Antonia	Scienze Motorie e sportive	FIRMATO
De Nicolò Nicola	Religione cattolica	FIRMATO
Mastrangelo Loredana	Sostegno didattico	FIRMATO

Docente coordinatore della classe prof.re Turchiano Giovanni

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

FIRMATO

20. ELENCO ALLEGATI

1 Schede disciplinari

2 Griglie di valutazione

3 Simulazioni di prima e di seconda prova.

4 Contenuto delle buste predisposte per la simulazione del colloquio

5 Relazione sul percorso triennale per le competenze trasversali e per l' orientamento, rilasciata dal tutor.

6 Allegato–riservato. Programmazione Educativa Individualizzata (PEI)e relazione finale

IPSSAR PEROTTI

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V salaB

A.S. 2018 - 2019

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE	Prof.ssa Annalisa Sistino
LIBRO DI TESTO	Scienza e cultura dell' alimentazione (A. Machado)

CONTENUTI:

Modulo 1: Titolo CIBO E RELIGIONE

- U. D. 1.1 I NOVEL FOODS
- U.D. 1.2 IL CIBO NEL CRISTIANESIMO E NELL' ISLAM

Modulo 2: Titolo LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- U. D. 2.1 LA DIETA NELL' ETA' EVOLUTIVA
- U. D. 2.2 LA DIETA DELL' ADULTO
- U.D. 2.3 LA DIETA DELLA TERZA ETA'
- U.D. 2.4 LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE PARTICOLARI
- U.D.2.5 TIPOLOGIE DIETETICHE

Modulo 3: Titolo LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- U.D.3.1 MALATTIE CARDIOVASCOLARI
- U.D.3.2 DIABETE MELLITO, L'IPERURICEMIA.
- U.D.3.3 OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI
- U.D. 3.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Modulo 4: Titolo IL RISCHIO E LA SICUREZZA DELLA FILIERA ALIMENTARE

- U. D. 4.1 CONTAMINAZIONI CHIMICO –FISICHEDEGLI ALIMENTI
- U. D. 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
- U.D. 4.3 ADDITIVI ALIMENTARI
- U.D. 4.4 SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

IN RIFERIMENTO AI QUADRI DI RIFERIMENTO PER LA REDAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL' ESAME DI STATO SONO STATI TRATTATI I SEGUENTI NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI:

CONOSCENZE FONDAMENTALI DI ALIMENTAZIONE

- I NUTRIENTI
- LA QUALITA' TOTALE DELL'ALIMENTO

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

CONOSCENZE	La generalità degli allievi ha una conoscenza degli argomenti insufficiente, solo un piccolo gruppo ha acquisito discreta padronanza della materia e del lessico scientifico. Le reiterate assenze hanno reso difficoltoso lo svolgimento del programma.
COMPETENZE	La maggior parte degli studenti risulta essere insufficiente nelle spiegazioni, argomentazioni, rappresentazioni di concetti e procedure, la quasi totalità propende verso un pensiero "convergente" con una ridotta capacità critica, prevale lo studio mnemonico.
CAPACITA'	La generalità degli alunni non riesce ad applicare e collegare autonomamente le conoscenze acquisite nella disciplina e tra quest'ultima e le altre, necessitando di una opportuna guida.

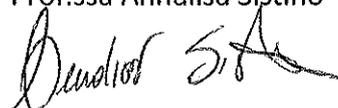
➤ Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

METODOLOGIE
Lezione frontale
Centralità del testo

STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
appunti
Lavoro di gruppo

Il Docente

Prof.ssa Annalisa Sistino



SCHEDA DISCIPLINARE

ENOGASTRONOMIA : CUCINA

Classe 5[^] – SALA sez. B

Anno Scolastico 2018/2019

DOCENTE	PROF. PANNARALE FRANCO
LIBRO DI TESTO	C. SCARPARO, "<i>Pagine di storia</i>", Ed. Il Capitello, vol. 2.

CONTENUTI

DAL XIX SECOLO AI GIORNI NOSTRI	STORIA DELL'ALIMENTAZIONE
----------------------------------------	----------------------------------

MOD. 1 : LETTURA IN CHIAVE ECONOMICA DEL PROCESSO STORICO

<ul style="list-style-type: none">- Produzione e consumi di massa- Taylorismo e catena di montaggio- Colonialismo e imperialismo	<ul style="list-style-type: none">- La gastronomia: definizione.- Trasformazioni del consumo alimentare.- L'evoluzione alimentare in Italia.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MOD. 2 : LA SOCIETA' DI MASSA

<ul style="list-style-type: none">- La seconda Rivoluzione Industriale- L'Europa nel periodo della Belle Époque	<ul style="list-style-type: none">- L'industria alimentare.- Gli alberghi nella Belle Époque.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- La questione sociale - La grande migrazione	- La cucina per i tempi moderni. - La cucina tra innovazione e tradizione.
--------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

MOD. 3 : LA CRISI DELLE NAZIONI. GUERRE E TOTALITARISMI

-La I Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze -La nuova Europa: democrazie e totalitarismi -Il lavoro di regime (fascismo,nazismo, stalinismo) -La II Guerra Mondiale: cause, eventi, conseguenze	- L'alimentazione in guerra. -Mercato nero e aiuti alimentari degli alleati alle popolazioni in difficoltà. -Evoluzione nei servizi di Ristorazione.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MOD. 4 : IL MONDO BIPOLARE. LE NUOVE REALTA'

- USA e URSS: dall'alleanza alla Guerra fredda - Dalla corsa agli armamenti alla distensione - L'Italia dalla ricostruzione al <i>boom economico</i> - Il '68 in Italia e il periodo del <i>terrorismo</i>	<i>Nuove tendenze alimentari :</i> - Globalizzazione e alimentazione. - La macdonaldizzazione. - Alimentazione e sottosviluppo.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MOD. 5 : STUDIO DI UN PROCESSO DI STORIA SETTORIALE

- Nuovi aspetti del lavoro: precarietà e flessibilità	- Aspetti della Ristorazione in Puglia e in Italia. - Le nuove tendenze enogastronomiche nel nostro territorio.
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

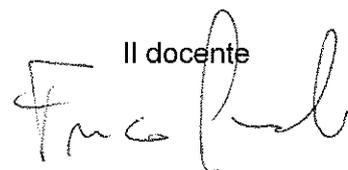
In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

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.
COMPETENZE	Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. Utilizzare le principali

	produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali. Presentare specialità di cucina tipica italiana.
ABILITA'	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</p> <p>Simulare un piano di HACCP</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

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

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale.</p> <p>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.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero.</p>
MEZZI E STRUMENTI	<p>Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi, elaborati dalla docente, per consentire agli alunni una acquisizione personale dei contenuti.</p>

Il docente


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

CLASSE 5[^]SB

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	LIBERIO ANTONIA
LIBRO DI TESTO	“PIU’ MOVIMENTO SLIM”-MARIETTI SCUOLA

CENNI RIGUARDANTI:

- LE CAPACITA’MOTORIE

- Le capacità condizionali
- Le capacità coordinative
- I test
- Le capacità espressive

- SPORT, REGOLE E FAIRPLAY

- Lo sport e i suoi principi
- Regolamento di vari giochi sportivi
- Fondamentali tecnici e tattici di gioco

- SALUTE E BENESSERE

- L’educazione alla salute
- Una sana alimentazione
- Le dipendenze
- Il doping

- SICUREZZA E PREVENZIONE

- I traumi più comuni
- Elementi di primo soccorso

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

CONOSCENZE	Gli alunni hanno appreso i primi elementi di pronto soccorso ed hanno acquisito 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 ha acquisito 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 ha imparato 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.

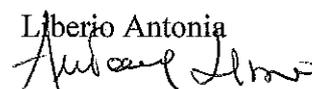
Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Spazio all'aperto adattato con attrezzatura disponibile.

Il docente

Liberio Antonia


SCHEDA DISCIPLINARE

Prof. De Nicolò Nicola
Materia Religione cattolica
Classe 5 sez. SB
Anno scolastico 2018-2019

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione più che discreto, buono per un piccolo gruppo. Durante l'anno, i ragazzi hanno manifestato interesse e partecipazione non sempre vivi e costanti, fatta eccezione per alcuni alunni i quali sono stati sempre attenti e partecipi. Discreto anche il comportamento e comunque buone le relazioni fra di loro e col docente. Nessun problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati in misura buona per alcuni alunni, discreta per altri.

Contenuti svolti:

MOD. 1: I TEMI FONDAMENTALI DELLA STORIA DELLA SALVEZZA. GESÙ CRISTO, COMPIMENTO DELLA NUOVA ALLEANZA

- Pasqua e la passione di Gesù.
- Idoli dell'AT e il Dio Amore neotestamentario.
- Nozioni di "terra" e "cielo" nella Bibbia

MOD. 2: LA MORALE CRISTIANA DI FRONTE ALLE SFIDE CULTURALI DELL'ODIERNA SOCIETÀ.

- L'uomo: anima, corpo, spirito. La dignità dell'essere umano.
- Violenza e disagio giovanile.
- Dipendenze: le ludopatie.
- Dio e mammona. I "valori" del mondo. Avere, apparire, potere vs povertà, umiltà, servizio.
- La dottrina sociale della chiesa. Persona, bene comune, partecipazione. La partecipazione politica.
- Il fenomeno dell'immigrazione: confronto con la Dottrina sociale della Chiesa e la Costituzione italiana.
- La responsabilità (Caino, le corporations, Greta Thunberg). Lo sviluppo sostenibile a confronto con la Costituzione italiana e la Laudato si'. Approfondimento dei goal di sostenibilità relativi alla giustizia ambientale e alla povertà.

Obiettivi conseguiti:

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• scelte di vita, vocazione, professione;• il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	<ol style="list-style-type: none">1. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;2. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;3. 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 (video, articoli etc), discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione, per apprendere l'ascolto e l'accettazione dell'altro (creando una comunità di caring).

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo
- 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.

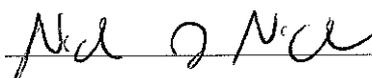
Elementi valutativi: INSUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); SUFFICIENTE; DISCRETO; BUONO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

BARI, 13/05/2019

Il Docente

Prof. De Nicolò Nicola

Firma



SCHEDA DISCIPLINARE (ANNO SCOLASTICO 2018/2019)

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
DOCENTE	PROF. TURCHIANO GIOVANNI
CLASSE	5^ SALA B
LIBRO DI TESTO	"Maître & Barman con Masterlab" EDITORE: Le Monnier Scuola - AUTORE: A. Faracca, E Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

Il gruppo classe ha dimostrato una certa disponibilità al confronto e alla cooperazione fra compagni e con il docente, dimostrandosi ben affiatato ed assumendo un comportamento improntato al senso del rispetto e correttezza, di lealtà e fiducia reciproca. Buoni sono i livelli di partecipazione e interesse in laboratorio di sala-bar. Dalle valutazioni pratiche effettuate, la classe 5° Sala B, ha raggiunto un livello di preparazione che nel complesso risulta essere più che sufficiente. Alcuni alunni si sono distinti per l'impegno che hanno dedicato alla disciplina professionale, raggiungendo buoni risultati.

Gli alunni:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di effettuare tutti i servizi che si svolgono nella sala ristorante;
- sanno preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
- conoscono nei dettagli tutti i ruoli professionali della brigata di sala;
- sono in grado di preparare molti cocktail riconosciuti dall'associazione internazionale barman (IBA);
- riescono a preparare diverse ricette alla lampada davanti al cliente in un contesto ristorativo;
- per la maggior parte si dimostrano pronti al mondo lavorativo.

Il programma è stato svolto in maniera completa ed esaustiva.

Al termine del percorso di studio, la classe è riuscita a raggiungere tutti gli obiettivi prefissati e ad acquisire una certa autonomia e padronanza nell'ambito della disciplina professionale.

CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio;
- ✓ Tecniche di catering e banqueting;
- ✓ La classificazione dei vini;
- ✓ Le principali norme igieniche e di sicurezza;
- ✓ La brigata di sala;
- ✓ Taglio della frutta;
- ✓ Preparazione dei cocktail;
- ✓ Il servizio del salmone;
- ✓ Preparazione dei piatti alla lampada;
- ✓ Preparazione della mise en place;
- ✓ Caffetteria;
- ✓ Il servizio dell'insalata;
- ✓ Il servizio del vino;
- ✓ Il sommelier;
- ✓ L'olio extra-vergine di oliva.

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

ESERCITAZIONE N° 1

I vari componenti della brigata di sala;

ESERCITAZIONE N° 2

Attrezzatura della sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 3

I requisiti del personale di sala;

ESERCITAZIONE N° 4

I reparti adiacenti alla sala ristorante;

ESERCITAZIONE N° 5

Mise en place per la prima colazione;

ESERCITAZIONE N° 6

Preparazione dei seguenti cocktail: gin fizz e cocktail Martini;

ESERCITAZIONE N° 7

Il servizio del salmone;

ESERCITAZIONE N° 8

Preparazione della mise en place in base ai vari menù;

ESERCITAZIONE N° 9

Preparazione dei seguenti cocktail: screwdriver e good mother;

ESERCITAZIONE N°10

Servizio all'inglese;

ESERCITAZIONE N°11

Preparazione di un piatto alla lampada: sedanini, speck e zafferano;

ESERCITAZIONE N°12

Preparazione dei seguenti cocktail: godfather e Irish coffee;

ESERCITAZIONE N° 13

Preparazione di un piatto alla lampada: linguine con gamberetti, zucchine e mascarpone;

ESERCITAZIONE N°14

Preparazione dei seguenti cocktail: Alexander e grasshopper;

ESERCITAZIONE N°15

Mise en place per una manifestazione in sala;

ESERCITAZIONE N°16

Preparazione di un piatto alla lampada: scampi al curry;

ESERCITAZIONE N°17

Preparazione dei seguenti cocktail: filetto alla Strogonoff;

ESERCITAZIONE N°18

I vari tipi di servizi in sala: all'inglese, alla francese (diretto e indiretto), all'italiana, alla Gueridon e al buffet;

ESERCITAZIONE N°19

Il valore del prodotto tipico;

ESERCITAZIONE N°20

I prodotti tipici pugliesi;

ESERCITAZIONE N°21

I marchi di tutela dei prodotti;

ESERCITAZIONE N°22

Il sommelier;

ESERCITAZIONE N°23

L'abbinamento cibo-vino in relazione al tipo di menù;

ESERCITAZIONE N°24

La decantazione del vino;

ESERCITAZIONE N°25

Spiegazione di un piatto alla lampada: spaghetti alla carbonara;

ESERCITAZIONE N°26

Spiegazione di un piatto alla lampada: filetto al pepe verde;

ESERCITAZIONE N°27

La cantina dei vini di un albergo;

ESERCITAZIONE N°28

La carta dei vini;

ESERCITAZIONE N°29

I cocktail pre-dinner, after-dinner, short drink, medium drink e long drink;

ESERCITAZIONE N°30

Come calcolare l'alcol nelle bevande;

ESERCITAZIONE N°31

Olio di oliva: le caratteristiche e le proprietà;

ESERCITAZIONE N°32

Il servizio catering;

ESERCITAZIONE N°33

Il servizio banqueting;

ESERCITAZIONE N°35

Il servizio continental breakfast;

ESERCITAZIONE N°36

English breakfast.

ESERCITAZIONE N°37

Ripetizione dei seguenti cocktail: americano, black russian, Bellini, Garibaldi, cocktail champagne, Bronx, Mimosa, Negroni, white russian, Alexandra;

ESERCITAZIONE N°38

la classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC.

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

CONOSCENZE

L'alunno conosce:

- i ruoli professionali della brigata di sala;
- la classificazione dei vini: vini da tavola, IGT, DOC, DOGC;
- come stappare una bottiglia di vino davanti al cliente;
- abbinamento cibo-vino;
- i prodotti tipici pugliesi;
- le bevande che consentono la preparazione di molti cocktail;
- le tecniche di preparazione dei principali piatti alla lampada;
- Le diverse mise en place in sala;
- I vari tipi di servizio in sala.

COMPETENZE

L'alunno è in grado:

- di svolgere tutti i servizi che si effettuano nella sala ristorante;
- di preparare tutti i tipi di mise en place in base ai vari menù;
- di preparare molti cocktail riconosciuti dall'associazione internazionale barman (IBA);
- di preparare le diverse ricette alla lampada davanti al cliente in un contesto ristorativo;
- di preparare davanti al cliente le diverse insalate con le relative salse;
- di preparare tutto quello che occorre per la prima colazione in una sala ristorante;
- di stappare una bottiglia di vino davanti al cliente.

ABILITA':

La presente programmazione consente all'alunno di saper operare nell'ambito della sala ristorante e bar. Egli ha le conoscenze professionali per lavorare nei diversi alberghi dove si svolgono diversi tipi di servizi: alla francese indiretto in alberghi a due stelle, all'italiana in alberghi a tre stelle, all'inglese in alberghi a tre e quattro stelle, ed infine il servizio più professionale, quello alla Gueridon, in alberghi a 4 e 5 stelle.

Nei vari tipi di albergo, la mise en place è differente: vi è la mise en place a table d'hote, e la mise en place a la carte. L'alunno è in grado di preparare l'una e l'altra.

È in grado di suggerire un vino al cliente in base al menù scelto.
È in grado di preparare diversi piatti alla lampada davanti al cliente.
È in grado di preparare diversi cocktail riconosciuti a livello internazionale.

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

METODOLOGIE

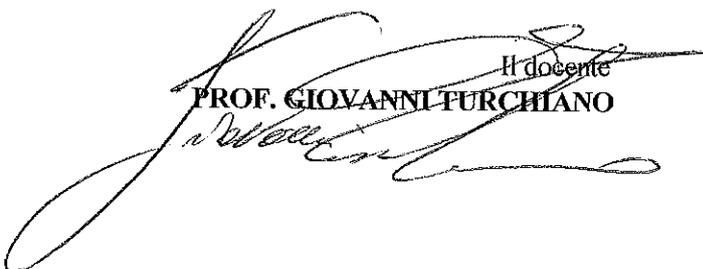
Lezioni pratiche e teoriche di gruppo nel laboratorio di sala e di bar.

STRUMENTI

Stage; libro; laboratorio di sala e di bar.

Bari, 10/05/2019

Il docente
PROF. GIOVANNI TURCHIANO



SCHEDA DISCIPLINARE DI ITALIANO

Prof.ssa Castagna Norma

Premessa:

Nella quasi totalità la classe ha tenuto, nel corrente anno, un comportamento educato ma ha mostrato attenzione superficiale per l'attività didattica insieme ad un impegno, nel complesso, incostante e non sorretto da un adeguato studio domestico. Il lavoro è stato piuttosto faticoso, potendo solo in parte contare su attenzione, impegno e determinazione; cosicché, talvolta è apparso difficile ottenere il riscontro continuo delle attività svolte, nonostante si sia offerta ogni facilitazione come interrogazioni programmate, recuperi, appunti e riassunti.

Tutto ciò ha contribuito, nonostante ogni tipo di sollecitazione, a far realizzare agli alunni un livello di rendimento globalmente mediocre e per alcuni ai limiti della sufficienza, con risultati più che sufficienti solo per pochi più volenterosi.

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

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

Le problematiche sono presenti anche nella produzione scritta, dove, alla povertà lessicale, si aggiungono, in molti casi, mediocre padronanza della sintassi. Eppure, durante l'anno, agli alunni sono state somministrate numerose prove scritte secondo le tipologie dell'Esame di Stato, e fin dall'anno precedente, e in particolare si sono esercitati, dovutamente guidati, nello svolgimento delle tipologie previste dal nuovo Esame di Stato.

Considerazioni metodologiche e didattiche:

Si è deciso di affrontare lo studio della letteratura italiana del Novecento, puntando su lezioni frontali finalizzate sia ad un inquadramento storico dei più importanti fenomeni letterari che ad una presentazione, per quanto possibile puntuale, dei principali autori, del loro pensiero e delle loro scelte artistiche. Naturalmente, è stato necessario operare una selezione degli argomenti, in riferimento alle ore di lezione a disposizione.

Quando possibile, si è cercato di porre in evidenza lo spessore culturale del testo attraverso rimandi intertestuali e di approfondirne i significati con riferimenti intratestuali. Si è sempre cercato di contestualizzare le opere prese in esame, mettendo in evidenza i rapporti con altri autori e con le correnti letterarie.

Lo svolgimento del programma ha subito un qualche rallentamento, al punto che alcune sue parti non sono state svolte a causa della necessità di recuperare con insistenza gli alunni più deboli e che si sottraevano puntualmente ad ogni interrogazione. Molte ore di lezione sono andate perdute a causa di assenze collettive e non.

Obiettivi prefissati:

- una corretta conoscenza della lingua sotto il profilo sintattico, grammaticale ed ortografico
- capacità di collegare alcune tematiche interdisciplinari
- possesso di un adeguato patrimonio lessicale

Obiettivi conseguiti:

Gli obiettivi minimi prefissati si possono considerare raggiunti, pur con livelli differenti di conoscenza dei contenuti e di analisi ed interpretazione, propri della disciplina. Si ritiene tuttavia importante sottolineare che permangono, nella maggior parte degli alunni, incertezze espressive ed espositive, , a livello orale e scritto, nonostante continui interventi di recupero risultati inefficaci principalmente a causa della mancanza di volontà di superarle da parte degli alunni.

In particolare:

Capacità: gli alunni sono pervenuti ad una quasi sufficiente conoscenza degli argomenti di studio, con le dovute eccezioni, nè tutti li espongono correttamente e generalmente sono mediocri le capacità espressive nella produzione scritta.

Competenze: la padronanza del mezzo linguistico ha raggiunto esiti diversi; non tutti gli alunni sanno analizzare i testi poetici anche nelle loro particolarità metriche e retoriche; solo alcuni conoscono gli aspetti più significativi delle correnti letterarie e degli autori studiati.

Conoscenze: L'evoluzione della letteratura italiana dal Decadentismo all'Ermetismo

Testo utilizzato:

Fotocopie appunti mappe concettuali

“Chiare lettere “ vol 3

Strumenti di verifica:

Numerose sono state le verifiche scritte in preparazione della prima prova degli Esami di Stato e quelle orali, sotto forma di interrogazione.

Valutazione:

Sono state valutate la partecipazione costruttiva all'attività didattica, la frequenza, l'acquisizione dei contenuti, la costanza di rendimento.

CONTENUTI

MODULO STORICO – CULTURALE : IL NOVECENTO

- A Il contesto storico
- B Il Decadentismo
- C Il Simbolismo e le avanguardie
- D La letteratura e le guerre mondiali

MODULO PER OPERA : LE NOVELLE DI PIRANDELLO

- A “ Il treno ha fischiato”
- B “ Ciaula scopre la luna”

”

MODULO PER AUTORE : G. PASCOLI

- A vita opere pensiero

- B la poetica
- C da Myricae:
 - “Lavandare “
 - “ Novembre”

MODULO PER AUTORE : UMBERTO SABA

Vita pensiero

Le opere

Da Il Canzoniere:

“Trieste “ e “Città vecchia”

“Goal”

“ La capra”

MODULO PER GENERE : LA POESIA ITALIANA DEL 900

A Il Futurismo

Tommaso Marinetti :

“ Il Manifesto del Futurismo”

B Il Crepuscolarismo

Guido Gozzano :

“ La signorina Felicita”

C L'Ermetismo:

Giuseppe Ungaretti

“ San Martino del Carso”

“ Soldati”

“Veglia”

D Salvatore Quasimodo

“ Ed è subito sera”

“ Alle fronde dei salici”

E. Montale

“ Meriggiare pallido e assorto”

“ Spesso il male di vivere”

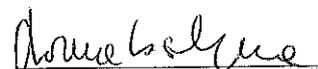
MODULO PROFESSIONALE : LE TIPOLOGIE DELLE PROVE SCRITTE DELL' ESAME DI STATO

A L'analisi di testo

B Il testo argomentativo

Bari 15 maggio 2019

Il Docente



SCHEDA DISCIPLINARE

Disciplina: **STORIA**
Docente: prof.ssa Castagna Norma
Libro di testo "Attraverso i secoli" vol 3 Atlas
Appunti e fotocopie

CONTENUTI: suddivisi per moduli ed Unità Didattiche

MODULO 1 L'Italia post-unitaria

U.D.1 La Destra Storica
U.D.2 La Sinistra e l'età crispi

MODULO 2 INDUSTRIE IMPERI E SOCIETA'DI MASSA

U.D.1 La belle Epoque
U.D.2 Giolitti
U.D.3 Il colonialismo

MODULO 4 LA GRANDE GUERRA

U.D.1 Le cause
U.D.2 Gli avvenimenti
U.D.3 I trattati di pace

MODULO 3 I REGIMI TOTALITARI

U.D.1 IL Fascismo
U.D.2 Il Nazismo

MODULO 4 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

UD.1 Le cause
UD.2 Gli avvenimenti
UD.3 La conclusione

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

CONOSCENZE

Parte della classe ha acquisito una conoscenza sufficiente dei contenuti disciplinari, alcuni evidenziano un bagaglio conoscitivo limitato, a causa di una limitata partecipazione all'attività didattica

COMPETENZE

riconoscere il modo in cui il contesto influisce sullo svolgimento di un fatto storico;
elaborare un testo argomentativo relativo ad una spiegazione storiografica;
analizzare un fatto storico da diversi punti di vista
Le suddette competenze sono riscontrabili solo in maniera parziale negli alunni, a causa di pregresse lacune di ordine espressivo e culturale e mediocre applicazione allo studio.

CAPACITA'

padroneggiare gli strumenti concettuali che servono per organizzare temporalmente le conoscenze storiche; conoscere le procedure che riguardano l'interpretazione e la valutazione delle fonti; individuare le modalità con le quali i fatti storici del settore si collegano con gli avvenimenti della storia politica, culturale e sociale.

METODOLOGIA

Centralità del testo, letture autonome e guidate; lezione frontale ed interattiva; costruzione di schemi esplicativi e riepilogativi., gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione.

SPAZI, ATTREZZATURE, TECNOLOGIE ADOTTATE:

Aula, Lavagna, fotocopiatrice, web

TIPOLOGIE DI PROVE ADOTTATE_:

Prove semistrutturate (formative e sommative) ;

Verifiche orali

Bari, 15 maggio 2019

Il docente



SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 S B

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	ARCAMONE FAUSTA
LIBRO DI TESTO	TONOLINI FRANCO / TONOLINI GIUSEPPE/ MANENTI CALVI ANNAMARIA - MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE - LINEA GIALLA / VOLUME 4

CONTENUTI :

MODULO 1.0:RACCORDO ALGEBRA

MODULO 1.1: Equazioni e disequazioni di primo grado

MODULO 1.2: Equazioni e disequazioni di 2° grado

MODULO 1.3.: Sistemi di equazioni di 2° grado

MODULO 1.4: Funzioni e relazioni

MODULO 1.5: La retta e la sua equazione

MODULO 1.6:La parabola la sua equazione

MODULO 2.0: FUNZIONI REALI

MODULO 2.1: Intervalli

MODULO 2.2: Funzioni e classificazioni

MODULO 2,3: Dominio e codominio di funzioni

MODULO 2.4: Studio del segno di una funzione

MODULO 3.0: ANALISI INFINITESIMALE

MODULO 3.1: Concetto intuitivo di limite

MODULO 3.2: Le operazioni sui limiti

MODULO 3.3: Il calcolo dei limiti

MODULO 3.4: Forme di indecisione

MODULO 3.5: Gli asintoti

MODULO 4.0: CALCOLO DIFFERENZIALE

MODULO 4.1: Le derivate

MODULO 4.2: Teoremi fondamentali

MODULO 4.3: Operazioni sulle derivate

MODULO 4.4: Massimi e minimi

MODULO 5.0: STUDIO DELLE FUNZIONI

MODULO 5.1: Schema generale dello studio
di una funzione

MODULO 5.2: Studio del grafico di una
funzione

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

CONOSCENZE	Conoscenza della disciplina e dei contenuti specifici: generalmente appena sufficienti
COMPETENZE	Tecniche e procedure di calcolo, utilizzo di linguaggio specifico, utilizzo dei primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni: appena sufficienti
CAPACITA'	Capacità logiche , di collegamento ,di comunicazione e di individuazione delle migliori strategie risolutive : generalmente appena sufficienti

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

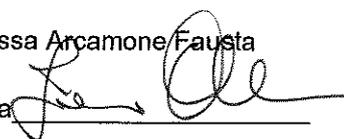
METODOLOGIE
Cooperative learning Problem solving Lezione frontale Gruppi di lavoro
STRUMENTI
Libri di testo Fotocopie Schede di lavoro preparate dal docente

Bari 15 Maggio 2019

La Docente

Prof.ssa Arcamone Fausta

Firma



Disciplina **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

Docente prof. **Gisotti Gianfranco**

Libro di testo adottato: G. Aiello: Imprese Turistiche & Alberghiere

Premessa:

La classe in oggetto mi è stata assegnata all'inizio di questo anno scolastico, pertanto ho dovuto sondare la situazione iniziale della classe e verificare gli argomenti svolti negli anni precedenti. Da questa analisi è risultato necessario rivedere nella prima parte di questo anno scolastico, sia pure con brevi cenni e schemi, alcuni argomenti fondamentali della disciplina svolti durante il quarto anno, essendo peraltro propedeutici per una buona comprensione dei contenuti disciplinari del quinto anno.

Si è evidenziata inoltre una situazione di partenza diversificata, dovuta alla differente propensione allo studio da parte degli alunni: solo un numero esiguo di alunni mostrava discrete conoscenze e competenze di base ed un interesse positivo verso la disciplina, altri evidenziavano qualche lacuna nelle conoscenze dovuta principalmente ad un impegno discontinuo, e nel complesso il livello di partenza era appena sufficiente; altri infine evidenziavano difficoltà più significative ed un impegno alquanto discontinuo. Al termine dell'anno scolastico i diversi livelli di profitto sono in parte confermati, solo alcuni degli alunni hanno migliorato il loro rendimento, chi grazie ad un impegno meno incostante, chi perché dotato di buone doti intuitive, ma nel complesso la classe non mostra un rendimento scolastico pienamente soddisfacente.

A livello disciplinare, la classe ha mostrato una certa vivacità generale, però nel corso dell'anno scolastico durante le mie lezioni, non si sono verificati episodi di particolare scorrettezza e indisciplina, e si è creato in genere un rapporto di reciproco rispetto tra docente e discenti. Alcuni alunni hanno avuto una partecipazione alle attività didattiche meno continua, con assenze e ingressi in ritardo piuttosto frequenti. Le numerose giornate in cui ci si è trovati a dover svolgere le lezioni con la classe dimezzata dalle troppe assenze, hanno creato non poche difficoltà nello svolgimento del programma, che ha subito ulteriori rallentamenti.

Considerazioni metodologiche e didattiche:

Il metodo seguito è stato prevalentemente quello della lezione frontale, ma con il continuo coinvolgimento degli alunni, incoraggiandoli ad intervenire durante le lezioni per motivarli maggiormente ed esporre le loro difficoltà in merito agli argomenti trattati. Si è cercato di trattare le tematiche, in modo semplice e chiaro, introducendo i nuovi concetti, con l'aiuto di schemi riepilogativi alla lavagna. In vista delle prove scritte, sono state somministrate delle esercitazioni in classe, per eliminare incertezze e poter affrontare la prova con maggiore sicurezza.

CONTENUTI: suddivisi per moduli ed Unità Didattiche.

MODULO 0: RIPRESA DI ARGOMENTI PROPEDEUTICI

1. Cenni sulla contabilità generale e l’IVA
2. Cenni sulla contabilità gestionale
3. Cenni sul bilancio e la sua redazione

MODULO 1: IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI:

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

MODULO 2: MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- U.D. 7 Le strategie di marketing e il marketing mix
- U.D. 8 Il ciclo di vita del prodotto turistico
- U.D. 9 Strategia dei prezzi e pricing
- U.D. 10 La distribuzione del prodotto turistico e i suoi canali
- U.D. 11 Comunicazione, promozione e pubblicità
- U.D. 12-13 Il web marketing: concetti generali, pianificazione e strategie
- U.D. 14 Il marketing plan

MODULO 3: IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO

- U.D. 15 Il business plan: funzioni e tipologie
- U.D. 16 Cenni sulla preparazione e redazione del business plan

MODULO 4: TURISMO E TERRITORIO

- U.D. 18 Cenni sulle dinamiche del turismo internazionale
- U.D. 19 Destinazione Italia
- U.D. 20 Cenni sul marketing turistico territoriale
- U.D. 21 Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio: i prodotti a km zero
- U.D. 22 Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari

ATTIVITÀ DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

CONOSCENZE

In generale, la classe conosce in modo mediamente sufficiente gli argomenti svolti nel corso dell'anno. Alcuni alunni possiedono una conoscenza abbastanza completa; altri, meno impegnati e partecipi, mostrano una conoscenza non sempre completa, ma comunque sufficiente; per un esiguo numero permangono alcune carenze nella conoscenza

CAPACITA'

Alcuni alunni sono stati in grado, lavorando autonomamente, di elaborare i concetti, le formule ed applicarle agli esercizi somministrati; una parte della classe ha qualche difficoltà nell'organizzare le conoscenze e rielaborare i contenuti, necessitando spesso, della guida del docente.

COMPETENZE (Raggiunte parzialmente):

Gli alunni hanno mostrato competenze non omogenee nell'elaborare le scritture contabili e il bilancio; maggiori competenze generali si sono riscontrate nell'analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche; nonché nell'utilizzare le tecniche di marketing, sia pure con diversi livelli di competenze; qualche difficoltà si è riscontrata infine nella redazione di un business plan.

Non sempre hanno manifestato una padronanza nell'uso del linguaggio tecnico specifico.

METODOLOGIA

Lezione frontale ed interattiva; costruzione di schemi riepilogativi; gruppi di lavoro; attività di recupero-sostegno ed integrazione.

SPAZI, ATTREZZATURE, TECNOLOGIE ADOTTATE:

Aula, Lavagna, fotocopiatrice, internet

TIPOLOGIE DI PROVE ADOTTATE:

- 1- Prove semi strutturate (formative e sommative);
- 2 -Verifiche orali

Bari, 13 maggio 2019

Il docente





ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"A. Perotti"
Bari



SCHEDA DISCIPLINARE
A.S.2018/2019

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	Classe 5 SC PROF. N. FIORENTINO
LIBRO DI TESTO: "PASSION SALLE ET BAR" Autori: Zanotti-Paour Ed San Marco	

CONTENUTI

SERVIZI DI SALA E VENDITA

	Competenze	Abilità/ Capacità	Conoscenze (contenuti)	Strategie didattiche	Strumenti	Verifiche (tipologie e n°)
<p>MODULO 1 Bien-être et qualité</p>	<p>- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico. - Esprimersi con buona comprensività su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale. - Cogliere il senso di testi scritti (documenti autentici) relativi alla realtà contemporanea con attenzione a quelli di carattere specifico e professionali potenziando le abilità acquisite nel corso dei tre anni precedenti, soprattutto per quanto riguarda micro-lingua.</p>	<p>Presentare prodotti e menu speciali. Indicare prodotti specifici di alcune regioni francesi e del proprio territorio</p>	<p>-*Le régime crétois p. 184 -Les cinq couleurs du bien-être p. 186 -*Nourriture et religion p. 188 - *Les certifications de qualité p. 191-192 - *Les régions de France p. 119-144-169-194-222 -Grammaire p. 197</p>	<p>Lezione frontale Problem solving Brainstorming Lettura e analisi dei testi Esercitazioni guidate Lavori di gruppo Role-play Simulazioni di situazioni reali Analisi dal punto di vista morfologico, lessicale, contenutistico, strutturale</p>	<p>Libri di testo, mappe concettuali, strumenti multimediali web schede manuali- fotocopie dizionari questionari di comprensione</p>	<p>1° Trimestre Prove scritte (min. n° 1) Prove orali (min. n° 2) 2° Pentamestre Prove scritte (min. n° 2) Prove orali (min. n° 2)</p>
<p>MODULO 2 Santé et sécurité alimentaire</p>	<p>- Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere specialistico di varia natura e finalità.</p>	<p>Descrivere i vari metodi di conservazione</p>	<p>-*Conserver les aliments p. 208 -*Les méthodes de conservation</p>			<p>TIPLOGIE : -Verifiche orali -risposte dal banco -interrogazioni -compiti</p>

	<p>-Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.</p>	<p>e di cottura con utilizzo di strumenti atti a rendere la qualità del prodotto accettabile per il servizio a tavola; Esprimere conoscenze relative alla storia della gastronomia francese.</p>	<p>p.209 -* Attention, intoxication ! p. 212 -* HACCP p. 213 -* Les allergies et les intolérances p. 214-215 -* Les repas en France et en Italie (comparaison) p. 219-220 -Au nord-est de la France p. 222 -Grammaire p. 225 -Les couleurs des Aliments</p>			<p>assegnati -soluzioni di problemi -traduzioni -lavoro di gruppo -prove di lettura e comprensione in lingua Prove scritte tradizionali e -domande a risposta breve -domande a risposta multipla -progetti di gruppo -progetti individuali -prove multimediali - trattazione sintetica - produzione di testi brevi su argomenti</p>
<p>MODULO 3 Les lieux de la restauration</p>	<p>-Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici su una vasta varietà di argomenti anche estranei al settore specifico. -Esprimersi in modo comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio</p>	<p>Presentare i differenti luoghi della ristorazione Esprimere conoscenze relative alla storia della gastronomia francese.</p>	<p>-*La restauration commerciale p.231 -*Les restaurants bio p. 234 -Plateaux repas p. 236 -*Précis d'histoire de la gastronomie</p>			

<p>ambito professionale. -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 micro-lingua -Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità</p>		<p>-Grammaire p. 254</p>			<p>professionali e del quotidiano - realizzazioni di ricette del territorio</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------

Texte et extraits authentiques :Analyse et Compréhension orale et écrite

- Les méthodes de conservation modernes
- Le Vin
- La Dégustation
- La Malbouffe et le Fast Food
- Le Régime méditerranéen
- La Pyramide Alimentaire
- Manger Sain
- Le Slow Food

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

CONOSCENZE

- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico.
- Cogliere il senso di testi scritti (documenti autentici) relativi alla realtà contemporanea con attenzione a quelli di carattere specifico e professionali potenziando le abilità acquisite nel corso dei tre anni precedenti, soprattutto per quanto riguarda la microlingua.
- Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la lingua settoriale nell'ambito professionale

COMPETENZE

Decodificare testi settoriali cogliendo le idee principali e i particolari significativi di testi orali, espositivi e dialogici su una vasta varietà di argomenti .
Esprimersi in modo comprensibile e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale.
Rielaborare testi scritti oggetto di analisi, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti, soprattutto nell'applicazione delle conoscenze della microlingua

CAPACITA'

Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti ed orali di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità
Operare confronti e sintesi disciplinari riuscendo ad attivare collegamenti interdisciplinari e rielaborazioni autonome.

METODOLOGIA E STRUMENTI

L'organizzazione delle lezioni, la predisposizione del materiale linguistico, le attività sono state curate in modo tale da coinvolgere l'allievo in prima persona in una serie di "esperienze" atte a utilizzare il francese per scopi comunicativi sia in ambito familiare/amicale, sia in situazioni lavorative/professionali. Questo ha implicato innanzi tutto una gestione più dinamica della classe, con momenti di lavoro collettivo, a coppie o a gruppi, che secondo le necessità si sono alternate alle tradizionali lezioni di tipo frontale.
I materiali linguistici introdotti sono stati il più possibile naturali, significativi ed "autentici".

Ogni unità di lavoro è stata suddivisa in varie fasi, non necessariamente svolte sempre nello stesso ordine. Dalla comprensione globale dei testi e delle situazioni alla osservazione e comprensione degli elementi nuovi (delle situazioni e dei testi di cui sopra), su cui sono state poi condotte l'analisi e la riflessione, per lo più in modo induttivo. Gli esercizi applicativi ed il riepilogo sono stati man mano sempre più libero ed autonomo.

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo, web et videos, lettore CD, materiale autentico (Articoli di giornali, riviste, brochures...), dizionario bilingue.

LA DOCENTE : N. FIORENTINO



SCHEDA DISCIPLINARE

Lingua Inglese

a.s. 2018/2019

CLASSE	V Sala e vendita sez.B
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE	PROF.ssa ANNAMARIA MANGHISI
LIBRO DI TESTO	O. Cibelli e D. D'Avino "Wine&Dine", Clitt, Roma 2013

Contenuti

Modulo	TITOLO	COMPETENZE	CONTENUTI
Module 1	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▪ Lifestyle Diets: Macrobiotics, vegetarian, vegan, raw and Mediterranean▪ Eating Disorders: Anorexia, Bulimia and Obesity▪ Nutrition▪ Nutrients▪ Healthy eating▪ Lifelong nutrition▪ Allergies and intolerances▪ HACCP: food contamination and food poisoning
Module 2	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.• 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.	<ul style="list-style-type: none">▪ Let's Move▪ Jamie Oliver: 10 suggestions▪ Slow food▪ Sustainable diet▪ Coffee▪ Brexit▪ Wine▪ Wine storage▪ Talking about school internship

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>CONOSCENZE</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 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>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>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 ma comprensibile e corretto semplici testi scritti.

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

Metodo

Ogni unità trattata ha richiesto in media un mese 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.

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**

Firma 