



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della  
Ristorazione

“Armando Perotti”  
Bari

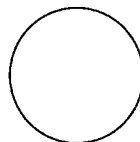
**ESAMI DI STATO**  
Anno Scolastico 2018/2019

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
(DM Miur n<sup>^</sup> 37 del 18/01/2019 – O.M. prot. n.205 dell'11/ 03/2019 ,art.6 –  
d.lgs n<sup>^</sup> 62,art 17 comma 1)  
*Anno scolastico 2018/2019*

***CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. C***  
***Indirizzo : Sala e vendita***

Docente coordinatore: prof.ssa Annalisa Sistino

Redatto in data 13 maggio 2019



F.to  
Il dirigente scolastico  
Prof.ssa Rosangela Colucci

n. Prot. 3698/04  
del 15 MAG 2019

Composizione del Consiglio di Classe

<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>Ore settimanali</b>
Donatelli Lucia Grazia	Lingue e Lettere Italiane	4
Tamburrino Riccardo	DTAR	5
Donatelli Lucia Grazia	Storia	2
Eramo Maria Gabriella	Matematica	3
Mele Mariangela	Lingua inglese	3
Fiorentino Nunziata	Lingua francese	3
Sistino Annalisa	Scienza e cultura degli alimenti	3
Pesce Buonamico Loredana	Religione	1
Liberio Antonia	Scienze motorie	2
Brucoli Giacomo	Lab. Enog. Sala e vendita	4
Pino Francesco Paolo	Lab. Serv. Enogast. cucina	2

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

## INDICE

1. *Elenco alunni*
2. *Memorandum per i candidati*
3. *Analisi della situazione socio-culturale del territorio*
4. *Profilo professionale dell'indirizzo*
5. *PECUP: profilo educativo , culturale e professionale*
6. *Quadro orario*
7. *Presentazione della classe*
8. *Obiettivi realizzati (Obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici)*
9. *Schede disciplinari*
10. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici*
11. *Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti*
12. *Attività di recupero*
13. *Simulazioni effettuate ai fini dell'esame*
14. *Argomenti approfonditi in ogni materia da cui poter prendere spunto per il colloquio orale*
15. *Attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"*
16. *Allegati*

1. ELENCO ALUNNI 5^Sezione C indirizzo: Sala

N.°	ALUNNO
1	[REDACTED]
2	[REDACTED]
3	[REDACTED]
4	[REDACTED]
5	[REDACTED]
6	[REDACTED]
7	[REDACTED]
8	[REDACTED]
9	I [REDACTED]
10	[REDACTED]
11	[REDACTED]
12	[REDACTED]
13	[REDACTED]
14	[REDACTED]
15	[REDACTED]

## **2. 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
---------------------	-----------------------------

### **3- ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO**

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

Si evidenzia:

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

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

### **4.1 PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche, e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. E' in grado di :

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione , dei servizi di accoglienza, ristorazione e ospitalità
- 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 due lingue straniere
- curare e la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, artigianali, del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell' articolazione SALA E VENDITA , il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all' amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita dei 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 ENOGASTRONOMIA , il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione ,produzione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA , il diplomato è in grado 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.

## 5. PECUP: Profilo educativo, culturale e professionale

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi dei “ Servizi di sala e vendita”, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire 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 alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 6. QUADRO ORARIO

### Quadro Orario Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

<b>AREA COMUNE</b>	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>Secondo biennio</b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>Quinto anno</b>	<b>5<sup>^</sup></b>
Lingua e letteratura italiana	4		4		4
Lingua inglese	3		3		3
Storia	2		2		2
Matematica	3		3		3
Scienze motorie e sportive	2		2		2
Religione Cattolica o attività alternative	1		1		1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>		<b>15</b>		<b>15</b>
<b>Discipline area di indirizzo</b>					
Seconda lingua straniera	3		3		3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4		3		3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4		5		5
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	-		2		2
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	6		4		4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>		<b>17</b>		<b>17</b>
<b>Ore complessive</b>	<b>32</b>		<b>32</b>		<b>32</b>

## ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- 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 rispetto all'area di indirizzo. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico –professionali e l'area di indirizzo interessa 17 h 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 tre 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.
- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta formativa 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 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 che è comune a tutti e tre i corsi.

Le 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 cogliere l'insita trasversalità, rientra nell'area delle discipline giuridico-economiche**



## 7. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

N. totale alunni: 15 di cui maschi n° 7 femmine n° 8

1 Studente risulta avere un PDP

Frequenza : La classe ha evidenziato negli anni una frequenza discontinua determinata, in parte, da esigenze lavorative degli studenti , dalle condizioni socio-economiche –culturali delle famiglie di appartenenza e , in parte dalle numerose assenze arbitrarie; in tal senso non sono mancati i richiami dei docenti volti a stimolare l'interesse , a richiamare la scolaresca verso un maggior senso di responsabilità. Più volte le famiglie sono state rese edotte delle numerose assenze , del limitato impegno profuso durante le attività scolastiche e del ridotto impegno domestico dei loro figli, non sempre però, tale interazione ha indotto gli esiti sperati.

Comportamento: Non sempre consono all'ambiente scolastico, notevoli le note disciplinari poste durante la prima parte dell' anno scolastico, dovute , parzialmente , ad incompatibilità con i docenti di Diritto e Italiano , che sono stati poi sostituiti. La relazione fra gli alunni non è sempre stata positiva, alcuni episodi hanno evidenziato una ridotta coesione del gruppo classe, nonostante ciò , verso la fine dell'anno scolastico grazie all'azione educativa del Consiglio di Classe, si è creato un ambiente relazionale positivo , necessario per incrementare la motivazione allo studio.

Profitto: Una parte degli studenti nella maggior parte delle discipline non risulta essere pienamente sufficiente , una parte del gruppo classe , tuttavia, se stimolata adeguatamente, risponde positivamente e si mostra interessata al dialogo educativo, la rimanente parte della classe , si mostra piuttosto disinteressata all' apprendimento ,poco disposta a rispettare le regole scolastiche, va poi evidenziato che nel corso degli anni scolastici vari sono stati i docenti che si sono succeduti, ciò può aver influito negativamente sul rendimento scolastico .

**Continuità didattica**: nel corso dell'anno scolastico la continuità didattica è stata interrotta nelle seguenti discipline: DTAR; ITALIANO , STORIA e LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore cucina

## 8. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi educativi/comportamentali:

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

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;

- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

#### Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

#### Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti. Tali relazioni vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e allegate al presente documento

### ***9. SCHEDE DISCIPLINARI***

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

# IPSSAR PEROTTI

## SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: V sala C  
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 FISILOGICHE**

- 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 FISILOGICHE 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:

<b>CONOSCENZE</b>	La generalità degli allievi ha una conoscenza degli argomenti appena sufficiente, tuttavia un piccolo gruppo ha acquisito buona padronanza della materia e del lessico scientifico. Le reiterate assenze hanno reso difficoltoso lo svolgimento del programma.
<b>COMPETENZE</b>	La maggior parte degli studenti risulta essere appena sufficiente 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, ad eccezione di un ristretto gruppo che ha acquisito buone competenze.
<b>CAPACITA'</b>	La generalità degli alunni, ad eccezione di un ristretto numero di studenti, trova difficoltà a 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:

<b>METODOLOGIE</b>
Lezione frontale
Centralità del testo

<b>STRUMENTI</b>
Libro di testo
Lavagna
appunti
Lavoro di gruppo

Il Docente

Prof.ssa Annalisa Sistino

*Annalisa Sistino* 102

## ***SCHEDA DISCIPLINARE***

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Matematica</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Eramo Maria Gabriella</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>Matematica. Modelli e competenze. Linea gialla-Tonolini -Dispense</b>
<b>Classe 5<sup>^</sup> SC</b>	

### **CONTENUTI**

#### **Modulo 1 : Recupero Prerequisiti**

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

#### **Modulo 2 : Disequazioni algebriche**

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

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

#### **Modulo 3 : Funzioni reali di una variabile reale**

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

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

#### **Modulo 4: Intervalli e intorno di un punto**

U.D.4.1: Intervalli limitati.

U.D.4.2: Intervalli illimitati.

U.D.4.3: Intorno di un punto.

#### **Modulo 5 : Limiti**

U.D. 5.1: Limiti delle funzioni di una variabile: concetto intuitivo di limite. Teoremi sui limiti. Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali. Forme indeterminate:  $+\infty -\infty$ ,  $\infty/\infty$ . Asintoto verticale e orizzontale di una funzione algebrica razionale.

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

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

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

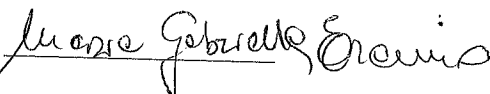
<b>METODOLOGIE</b>
<p>I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiori difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando un metodo induttivo. Le definizioni e le proprietà sono state precedute da esempi introduttivi e opportunamente scelti. L'aspetto esercitativo è stato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

e dei sottoindicati:

<b>STRUMENTI</b>
<p>Il testo in dotazione è stato integrato da appunti e da schede di supporto per gli argomenti trattati.</p>

Bari, 30/04/2019

Il Docente  
Prof.ssa Maria Gabriella Eramo

Firma 

## Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina

# Programmazione Disciplinare A.S. 2018/2019

### **Analisi della situazione di partenza.**

*Il curriculum scolastico della 5<sup>a</sup> SC è risultato diverso, e per questo si è dedicato parte del tempo iniziale alla ripetizione e all'approfondimento dei contenuti essenziali, per cercare di uniformare il livello di partenza. La classe, si è già dimostrata ben predisposta nell'instaurare nuovi rapporti umani, con il passare del tempo stanno migliorando nel comportamento, nell'attenzione e nell'applicazione in classe, raggiungendo un apprezzabile grado di coinvolgimento nel dialogo educativo, premessa importante per una serena attività didattica. Sono state effettuate mediante brevi colloqui e ripetizioni, degli argomenti studiati nei due anni precedenti, che possano verificare e suggerire al meglio il piano di lavoro da attuare, è stato riscontrato che un gruppo di alunni possiede dei prerequisiti accettabile, costituendo un gruppo in grado di seguire e partecipare all'azione didattica - educativa con impegno e senso di responsabilità.*

*Certamente tale gruppo sarà di valido aiuto e di stimolo per la restante parte della classe. Per alcuni, tuttavia, sussistono difficoltà nell'elaborazione dei contenuti e nella capacità di analisi critica e sintesi. Nella prospettiva di far avvicinare gli alunni alla condizione di operatore dei servizi enogastronomici – sala e vendita, capace di inserirsi in contesti aziendali ristorativi diversi, tutti caratterizzati dalla presenza di fenomeni complessi, da frequenti mutamenti tecnologici e organizzativi, si cercherà di facilitare l'apprendimento e la conoscenza dei processi di gestione dei servizi enogastronomici sia sotto il profilo, operativo economico e giuridico con l'approccio organico e interdisciplinare.*

**CONTENUTI:**

**Modulo 1: Il Menù**

- U.D.1.1: L'evoluzione del menù.
- U.D.1.2: Le funzioni del menù.
- U.D.1.3: La classificazione dei menù.
- U.D.1.4: I menù della ristorazione commerciale.
- U.D.1.5: I menù della ristorazione collettiva.

**Modulo 2: La costruzione del menù.**

- U.D. 2.1: La stesura dei menù.
- U.D. 2.2: La definizione del menù.
- U.D. 2.3: Le portate.
- U.D. 2.4: Aspetti nutrizionali dei menù.
- U.D. 2.5: Le aree di vendita
- U.D. 2.5: La scala dei gusti ascendente- discendente-per contrappunti-orientale

**Modulo 3: Il layout e l'ubicazione della cucina.**

- U.D. 3.1: La cucina.
- U.D. 3.2: La progettazione della cucina.
- U.D. 3.3: Le attrezzature di cucina.
- U.D. 3.4: Contenitori Gastro-Norm GN

**Modulo 4: Catering Banqueting e buffet.**

- U.D. 4.1: Il servizio Catering: catering industriale, catering a domicilio.
- U.D. 4.2: Il servizio banqueting: l'organizzazione gestionale, l'organizzazione operativa.
- U.D. 4.3: Il Buffet
- U.D. 4.4: Le varie tipologie di buffet

**Modulo 5: Il beverage**

- U.D. 5.1: L'acqua
- U.D. 5.2: Le Bibite
- U.D. 5.3: I succhi di frutta
- U.D. 5.4: Le bevande nervine ( Tè e Caffè)
- U.D. 5.5: Le bevande alcoliche e superalcoliche



Modulo 6: L'igiene e la sicurezza nell'attività ristorativa.

- U.D. 6.1: L'igiene degli alimenti
- U.D. 6.2: L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature
- U.D. 6.3: L'igiene dell'operatore
- U.D. 6.4: Il sistema di controllo HACCP
- U.D. 6.5: La sicurezza nel lavoro D.L. 626/94.

Modulo 7: Le attrezzature ed impianti di conservazione .

- U.D. 7.1: Le celle frigorifere.
- U.D. 7.2: I gruppi frigoriferi.
- U.D. 7.3: Tavoli refrigerati e saledette
- U.D. 7.4: Gli abbattitori di temperatura

Modulo 8: I settori della ristorazione.

- U.D. 8.1: Ristorazione Industriale.
- U.D. 8.2: Ristorazione commerciale.
- U.D. 8.3: La neo ristorazione.

**METODOLOGIE**

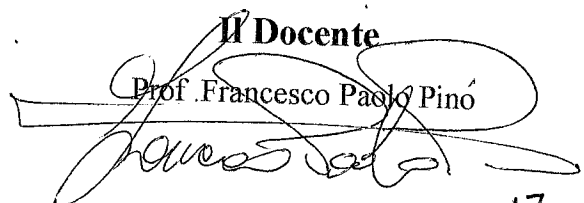
- Individuazione dei prerequisiti mediante test d'ingresso.
- Sviluppo dei contenuti con lezione frontale e lettura del testo ed eventuali integrazioni.
- Riassunto schematico.
- Analisi di casi concreti e problem solving. Discussione di gruppo.
- Verifiche sommative con colloquio orale.

**STRUMENTI**

- Libro di testo.
- Dispense e riviste del settore.
- CD Rom e materiale multimediale.
- Lavagna.

**Il Docente**

Prof. Francesco Paolo Pino



**SCHEDA DISCIPLINARE**

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

**Anno scolastico 2018 - 2019**

**Presentazione della classe**

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

**Obiettivi conseguiti**

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

## METODOLOGIA DIDATTICA

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

## STRUMENTI

### Attrezzature:

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

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

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

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

BARI,

Il Docente

Prof. Pesce Buonamico L.

Firma L. Pesce Buonamico

*L. Pesce Buonamico*

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

**CLASSE 5<sup>^</sup>SC**

<b>DISCIPLINA</b>	SCIENZE MOTORIE
<b>DOCENTE</b>	LIBERIO ANTONIA
<b>LIBRO DI TESTO</b>	“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:

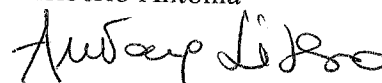
METODOLOGIE
Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Spazio all'aperto adattato con attrezzatura disponibile.

Il docente

Liberio Antonia



# I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"

Anno scolastico 2018/2019

Classe V – sez. S /Indirizzo: Sala

## SCHEDA DISCIPLINARE

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

Breve presentazione della classe	<p>La classe mi è stata assegnata a metà Dicembre ed ha quindi svolto la prima parte del programma con un altro docente della materia. Composta da 16 alunni poco assidui nella frequenza e tendenti ad eludere il rispetto delle regole. Risulta fortemente eterogenea sia in relazione all'area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socio-culturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione vicino alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo. Pertanto la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Non hanno acquistato il libro di testo e la docente gli ha fornito fotocopie e appunti su cui studiare. In generale la frequenza discontinua, scioperi e festività hanno inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.</p>
----------------------------------	--

## CONTENUTI

### UDA I Il Contesto storico letterario fra Ottocento e Novecento

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

### UDA II GIOVANNI VERGA

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

### UDAIII La cultura del Decadentismo

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

### UDAIII GIOVANNI PASCOLI

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

### UDAIV GABRIELE D’ANNUNZIO

- La vita e le opere
- L’estetismo il Superomismo e il romanzo decadente – *Il Piacere*
- L’Alcyone e il “panismo” – lettura e analisi testuale della poesia “*La Sera Fiesolana*”

### UDAVI IL FUTURISMO

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

### UDAVII Il Romanzo del primo Novecento

#### **LUIGI PIRANDELLO E ITALO SVEVO**

- Luigi PIRANDELLO: La vita e le opere
- *L’UMORISMO* – il contrasto tra “forma” e “vita”
- “*Il Fu Mattia Pascal*” – la nascita di *Adriano Meis*
- Italo SVEVO: la vita e le opere
- La cultura di Svevo
- “La coscienza di Zeno”- *Prefazione, L’ultima sigaretta, lo schiaffo del padre*

### UDAVIII La poesia tra gli anni Venti e Quaranta

- L’ermetismo
- Giuseppe Ungaretti– linee generali – “*Soldati*”
- Umberto Saba – linee generali – “*Goal*”
- Eugenio Montale– linee generali – “*Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale*”

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

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

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

<b>METODOLOGIE</b>	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca personalizzata, attraverso internet o altri testi. La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da supporti audiovisivi, giornali, fotocopie, appunti e schemi di sintesi elaborati dalla docente.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONI</b>	Le verifiche sono servite a controllare, volta per volta, il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella valutazione si è tenuto conto degli elementi relativi all'apprendimento scolastico, ma anche delle capacità espositive e relazionali di ciascuno. Sono state effettuate verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte sono state articolate sull'elaborazione di un testo argomentativo, di un tema di ordine generale e sull'analisi di un testo poetico. Le interrogazioni orali hanno valutato soprattutto i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà espositiva degli allievi.

La docente: Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli

f.to

---



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli
LIBRO DI TESTO	C. Scarparo "Pagine di Storia- Corso di Storia per la classe 5°- Istituti Professionali- Dal secolo XX ai giorni nostri" vol. 3, Il Capitello
Testo di consultazione	Montanari M. "Vivere nella Storia – dal Novecento ad oggi vol.3 – Laterza Editori

Breve presentazione della classe	<p>La classe mi è stata assegnata a metà Dicembre ed ha quindi svolto la prima parte del programma con un altro docente della materia. Composta da 16 alunni poco assidui nella frequenza e tendenti ad eludere il rispetto delle regole. Risulta fortemente eterogenea sia in relazione all'area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socio-culturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione vicino alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo. Pertanto la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Non hanno acquistato il libro di testo e la docente gli ha fornito fotocopie e appunti su cui studiare. In generale la frequenza discontinua, scioperi e festività hanno inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.</p>
----------------------------------	--

CONTENUTI

**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

**La prima guerra mondiale**

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

**La crisi del '29**  
 Il crollo di Wall Street  
 Roosevelt e il New Deal  
**La rivoluzione sovietica e lo Stalinismo**  
 L'impero russo nel XIX secolo  
 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  
**L'Italia fra le due guerre: Il fascismo**  
 La crisi del dopoguerra  
 Giolitti e la questione della città di Fiume  
 La crisi economica e le lotte sociali  
 Il partito popolare italiano e i fasci di combattimento  
 Il biennio rosso in Italia  
 La nascita del fascismo/La marcia su Roma/Mussolini al governo  
 Il delitto Matteotti/Affermazione della dittatura  
 L'Italia fascista/Le leggi fascistissime/I Patti lateranensi  
 La conquista dell'Etiopia  
 L'alleanza con la Germania  
**La Germania tra le due Guerre: Il nazismo**  
 La Repubblica di Weimar  
 La fine della Repubblica di Weimar e l'ascesa di Adolf Hitler  
 Il Nazismo  
 Il terzo Reich e le leggi razziali  
 La teoria dello spazio vitale  
**La seconda guerra mondiale**  
 Crisi e tensioni internazionali  
 Verso la guerra: i patti di Hitler  
 1939-1940 L' aggressione nazista alla Polonia  
 L' entrata in guerra dell'Italia  
 1941 : La guerra mondiale  
 L'invasione della Russia  
 L'attacco giapponese a Pearl Harbor  
 Lo sterminio degli ebrei  
 1942-43 : la svolta  
 Lo sbarco alleato in Italia e la caduta del Fascismo  
 Sbarco degli alleati in Normandia e avanzata sovietica  
 La resa della Germania e la sconfitta del Giappone

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 operativo integrato da supporti audiovisivi, giornali, fotocopie, appunti e schemi di sintesi elaborati dal docente.

La docente: Prof.ssa Lucia Grazia Donatelli

f.to

## SCHEDA DISCIPLINARE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>MELE MARIANGELA</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b> <b>Dispensa</b> Classe 5 <sup>^</sup> SC Anno Scolastico 2018/19	<b>Wine and Dine Club, Olga Cibelli- Daniela D'Avino</b> <b>CLITT</b> <b>Copies of authentic texts</b>

### CONTENUTI

#### **Module 1: On the Job**

- Unit 1: Job Opportunities
- Unit 2: Reading a Job Advertisement
- Unit 3: The Application Letter
- Unit 4: Curriculum Vitae
- Unit 5: Europass Curriculum Vitae

#### **Module 2: The World of Wine**

- Unit 1: Drinking Wine
- Unit 2: The History of Wine
- Unit 3: Choosing Wine
- Unit 4: How to read a Label
- Unit 5: Wine around the World
- Unit 6: Champagne

#### **Module 3: Food and Beverage Operations**

- Unit 1: Types of Food and Beverage Operations
- Unit 2: Banqueting
- Unit 3: Banqueting Menus

#### **Module 4: Food and Health and Safety**

- Unit 1: Food Education
- Unit 2: Childhood Obesity
- Unit 3: Eating Pyramid
- Unit 4: HACCP - HACCP Principles
- Unit 5: Food transmitted infections and food poisoning
- Unit 6: Food contamination: risks and preventive measures
- Unit 7: Organic food and GMO's

#### **Recipes**

- Mullets in Tinfoil

**Module 5: Novel Eating**

Unit 1: Novel foods

Unit 2: Some hints of novel foods legislation

**Recipes**

Miso Soup

**Module 6: The Bar Service**

Unit 1: Get in the spirit...with spirit-free cocktails

Unit 2: Tea: a cup of life

Unit 3: Coffee - Have a coffee then!

**GRAMMAR POINT**

Past Perfect

Present Conditional

Past Conditional

If Clauses

**Ore di lezione complessivamente svolte: 140****In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:**

<b>CONOSCENZE</b>	La acquisizione dei contenuti risulta sufficientemente completa pur risentendo della difficoltà a trasferire i concetti in ambiti diversi, quandanche in modo parziale, mediante un linguaggio pienamente corretto ed appropriato
<b>COMPETENZE</b>	Utilizzazione veicolare della lingua per i principali scopi comunicativi e professionali non sempre pienamente adeguata per quanto concerne la abilità espositiva, correttezza grammaticale, conoscenza della microlingua, accettabilità della pronuncia, intonazione e fluenza.
<b>CAPACITA'</b>	Comprensione di quesiti in lingua relativi ai contenuti studiati.
	Capacità di esprimersi con sufficiente efficacia comunicativa su argomenti di carattere professionale.
	Cogliere il senso di testi scritti riferiti alla realtà contemporanea e di tipo specifico.
	Produzione scritta comprensibile di brevi testi di carattere quotidiano e specialistico.

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

### **METODOLOGIE**

Lezione frontale e partecipata sempre riferita ad un testo autentico, la quale ha graduato con attenzione le difficoltà dei testi stessi sia in relazione alle competenze lessicali morfosintattiche, sia dalle informazioni esplicite ed implicite offerte dai contenuti.

La lettura del testo è stata intensiva, estensiva o integrata, atta a creare uno specifico spessore professionale e culturale, nonché a sollecitare nei discenti il tentativo di una spiegazione guidata in lingua.

Per la produzione scritta è stato realizzato un lavoro di sintesi mediante la individuazione di parole e concetti-chiave, mappe concettuali, elaborazione di scalette e griglie riassuntive, presa di appunti, brevi ricerche.

**e dei sottoindicati:**

### **STRUMENTI**

Il libro di testo è stato utilizzato in maniera flessibile e funzionale alle necessità didattiche degli studenti. Ci si è altresì serviti preminentemente della lavagna, quaderni, dizionari, materiale autentico di tipo professionale.

Il Docente

Bari, li 15/05/2019

Prof.ssa Mariangela Mele

Firma f.to

## SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5<sup>a</sup> S/C A.S. 2018/2019

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	Prof. BRUCOLI GIACOMO
LIBRO DI TESTO	MAITRE&BARMAN 3°,4°,5° anno LE MONNIER Faracca/Galié

### Breve presentazione della classe

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

### CONTENUTI

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

##### ***MODULO 1: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI***

U.D. 1: La tipicità come elemento strategico

U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico

U.D. 3: La dimensione collettiva

U.D. 4: Il valore del prodotto tipico

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

U.D. 6: Il ruolo dei consumatori

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

##### ***MODULO 2: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO***

U.D. 1: Presentazione

U.D. 2: Esame visivo

U.D. 3: Esame olfattivo

U.D. 4: Esame gusto-olfattivo

U.D. 5: Considerazioni finali \*

U.D. 6: Temperature di servizio del vino; La cantina vini e tecniche di stoccaggio

U.D. 7: Abbinamento cibo-vino

##### ***MODULO 3: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI:***

U.D. 1: Nazionali

U.D. 2: Pugliesi

U.D. 3: Il turismo enogastronomico e i vini internazionali più famosi

##### ***MODULO 4: I COCKTAIL MONDIALI***

U.D. 1: Linea per i cocktail

U.D. 2: Come si preparano

U.D. 3: L'alcool: consumo, dosi e calcolo alcolico dei cocktail

U.D. 4: Cocktail mondiali

(Martini, Gin Fizz, con crostini pugliesi; Screwdriver, God Mother con Crudità; God Father, Irish coffee con toast al prosciutto; Alexander, Grasshopper;, con tramezzini al tonno; Americano, Negroni con cartoccio di mandorle salate; Bacardi, Pina colada con spiedini di frutta; Bellini e Spritz con margherita di asiago e bocciolo di fragola alla philadelphia )

### MODULO 5: L'ARTE DI FIAMMEGGIARE: CUCINA DI SALA

U.D. 1 Cucinare in sala

U.D. 2 Preparazione di ingredienti e attrezzatura

U.D. 3 Le ricette

(Pennette speck e zafferano; Trenette gamberi, Zucchine e mascarpone; Orata con pomodorini ed erba cipollina; Scampi al Curry; Filetto al pepe verde; Filetto alla Stroganoff)

### MODULO 6: L'ENOGASTRONOMIA

U.D. 1 Le associazioni di categoria AIS-AIBES-IBA-AMIRA

U.D. 2 Igiene e sicurezza degli alimenti in sala e al bar; principali norme HACCP

U.D. 3 Il Menù e la carta dei vini: tecniche di compilazione e presentazione.

### MODULO INTEGRATIVO LABORATORIALE

**La prima colazione per vegani e intolleranti:** allestimento buffet e servizio.

**La caffetteria speciale al bar:** Cappuccino classico , Viennese, Triestino; Bicerin, Marocchino, Melange al cioccolato e al caffè.

**Il salmone affumicato,** presentazione, taglio e servizio

**Il Taglio dello chateaubriand** è prosciutto crudo in sala; degustazione vino novello

**La sfilettatura della spigola** in sala e servizio del sorbetto e sgroppino

**Dessert con frutta e gelato** (da realizzare davanti al cliente):

**Distillati e liquori internazionali:** Calvados, Arrak, Saké, Ouzo, Slivovitz, Incapisco, Williamine.

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

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

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto come segue:

#### METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti ( lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive, esercitazioni pratiche in laboratorio e presso strutture diverse dalla scuola in occasione di manifestazioni banqueting organizzate dalla scuola per conto terzi. Il raggiungimento dei risultati è stato piuttosto lento visto il momento di transizione ed adattamento che i ragazzi hanno dovuto affrontare....

Inoltre la classe ha svolto un periodo di alternanza scuola lavoro che ha rafforzato le competenze.

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

Il Docente  
F.to Prof Giacomo Brucoli.



**IPSSAR PEROTTI**  
**SCHEDA DISCIPLINARE**

CLASSE: V Sala C  
A.S. 2018 - 2019

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

**CONTENUTI:**

**Modulo 1: Titolo IL MERCATO TURISTICO**

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

**Modulo 2: Titolo IL PRODOTTO TURISTICO**

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

**Modulo 3: Titolo IL MARKETING DELL'AZIENDA TURISTICA**

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

**Modulo 4: Titolo IL BUSINESS PLAN**

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

**Modulo 5: Titolo IL BUDGET**

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

- U. D. 5.2      DAI BUDGET SETTORIALI AL BUDGET GENERALE
- U. D. 5.3      IL CONTROLLO BUDGETARIO
- U. D. 5.4      I FINANZIAMENTI DELLO STATO: IL NIDI

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

<b>CONOSCENZE</b>	La generalità della scolaresca ha una conoscenza degli argomenti estremamente frammentaria e superficiale. Pochi gli alunni che posseggono una visione più articolata e approfondita.
<b>COMPETENZE</b>	Insufficiente la padronanza lessicale e l'uso appropriato della terminologia specifica. Frammentaria la competenza dei processi applicativi
<b>CAPACITA'</b>	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:

<b>METODOLOGIE</b>
Centralità del testo
Lettura guidata
Lezione frontale ed interattiva
Problem - solving

<b>STRUMENTI</b>
Libro di testo
Lavagna
appunti
Lavoro di gruppo

Il Docente

Prof Riccardo Tamburrino

Firma           f.to



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“A. Perotti”

Bari



**SCHEDA DISCIPLINARE**

**A.S.2017/2018**

DISCIPLINA:

**LINGUA FRANCESE**

LIBRO DI TESTO:  
"PASSION SALLE ET BAR"  
Autori: Zanotti-Paour  
Ed: San Marco

**Classe 5 SB**

**PROF. N. FIORENTINO**

## CONTENUTI

### SERVIZI DI SALA E VENDITA

	Competenze	Abilità/ Capacità	Conoscenze (contenuti)	Strategie didattiche	Strumenti	Verifiche (tipologie e n°)
<p><b>MODULO 1</b> bien-être et qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico.</li> <li>- Esprimersi con buona comprensività su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Presentare prodotti e menu speciali. Indicare prodotti specifici di alcune regioni francesi e del proprio territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les cinq couleurs du bien-être p. 186</li> <li>-Nourriture et religion p. 188</li> <li>Les certifications de qualité p. 191-192</li> <li>- Les régions viticoles de France p. 119-144-169-194-222</li> <li>-Grammaire p. 197</li> </ul>	<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)</p> <p>2° Pentamestre Prove scritte (min. n° 2) Prove orali (min. n° 2)</p>
<p><b>MODULO 2</b> anté et écurité 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 conservazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conserver les aliments p. 208</li> <li>-Les méthodes de conservation</li> </ul>			<p><b>TIPOLOGIE :</b> -Verifiche orali-risposte dal banco -interrogazioni -compiti assegnati</p>

<p>MODULO 3 Les lieux de restauration</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 ed evoluzione 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>-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 professionali e</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 Apéros et les Cocktails -Plateaux repas p. 236 -* Précis d'histoire de la vinification</p>		

	<p>ambito professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> <li>*-Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità</li> </ul>	<p>*</p>	<p>-Grammaire p. 254 Rédiger un Curriculum vitae</p>	<p>*</p>	<p>del quotidiano - realizzazioni di ricette del territorio</p>
--	--	----------	--	----------	---

Textes et extraits Authentiques : Analyse et Compréhension orale et écrite

- Le Vin
- La Dégustation e le Service du Vin
- La Malbouffe et le Fast Food
- Le Régime méditerranéen
- La Pyramide Alimentaire
- La Nouvelle Cuisine
- Manger Sain et être en forme
- Le Slow Food
- Evolution de la Cuisine au fil des siècles : Les étapes en France

In relazione alla programmazione curriculare sono stati apportate delle modifiche ed integrazioni alla Programmazione iniziale al fine di conseguire gli obiettivi necessari 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 micro-lingua.
- 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



## 10. 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.

### Completare lo schema

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro in fasce di livello	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X	X	X	X					
Lab. Enogas. Sala e vendita	X		X						X
Lingua inglese	X	X		X				X	
Lingua francese	X	X	X					X	
DTAR	X		X						
Matematica	X		X	X				X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X				X		
Scienze motorie			X			X			
Religione	X		X					X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X		X						X

### Attrezzature e materiali didattici

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

## 11. VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

### Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

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

### **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.*
  
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

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

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

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

#### LIVELLI DI VALUTAZIONE

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

## 12. ATTIVITA' DI RECUPERO

### Attività di recupero

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

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

## 13. SIMULAZIONI EFFETTUTE AI FINI DELL'ESAME

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.

### Simulazione prima prova scritta

Sono state effettuate due simulazioni della prima prova.

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

### Simulazione seconda prova scritta

Sono state effettuate due simulazioni della seconda prova.

Disciplina	Data e ora
Scienza e cultura degli alimenti	28/02/2019
Scienza e cultura degli alimenti	02/04/2019

### Simulazione prova orale

Il CdC ha effettuato una simulazione dei colloqui dividendo gli studenti per vari livelli di giudizio. Si allegano i contenuti delle buste predisposte per tale colloquio e relativa griglia di valutazione utilizzata.

**14.ARGOMENTI APPROFONDITI IN OGNI MATERIA DA CUI PRENDERE SPUNTO PER IL COLLOQUIO ORALE**

<u>MATERIA</u>	<u>ARGOMENTI</u>
<u>LAB. ENOGAS.SALA E VENDITA</u>	<u>Valorizzazione e utilizzo dei prodotti tipici regionali, alimenti allergizzanti nei menu.</u>
<u>LINGUA INGLESE</u>	<u>Novel foods, Food education in UK, The eating pyramid, Food infections and food poisoning, Food contamination: risks and preventive measures</u>
<u>LINGUA FRANCESE</u>	<u>Nouvelle cuisine, le Slow Food, La pyramide Alimentaire, De la cuisine traditionnelle à la cuisine moderne, la dégustation et le mariage des vins</u>
<u>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</u>	<u>Analisi Swot, ciclo di vita del prodotto, marketing emozionale, break even point, NIDI- nuove iniziative d' impresa.</u>
<u>SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI</u>	<u>Contaminazioni biologiche( batteri ed elminti) , novel foods: aspetti nutrizionali; allergie e intolleranze; obesità ; bulimia, BED, HACCP: i sette principi fondamentali, le origini, la dieta mediterranea</u>
<u>ITALIANO</u>	<u><i>Il Verismo</i>: Vita dei campi, Rosso Malpelo; <i>Decandetismo</i>: Giovanni Pascoli – la vita e le opere, la poetica del fanciullino „Myricae-“Novembre”, Canti di Castelvecchio-“ La mia sera” ; Gabriele D’annunzio : la vita e le opere, l’estetismo e il Superomismo- il Piacere; Il <i>Futurismo</i>: Filippo Marinetti e il manifesto del Futurismo; Luigi Pirandello : “Il fu Mattia Pascal”- nascita di Adriano Meis; Italo Svevo “ La coscienza di Zeno”,- prefazione , L’ultima sigaretta ; Giuseppe Ungaretti: “ Soldati”</u>
<u>STORIA</u>	<u>La Belle Époque, Giolitti, La Prima guerra Mondiale- Caporetto, La Rivoluzione Russa: Lenin e Stalin, L’Italia fra le due guerre: Il Fascismo, Giolitti e la questione della città di Fiume, Nascita del Fascismo e Mussolini al governo, Il delitto Matteotti/ affermazione della dittatura, La repubblica di Weimar e l’ascesa di Adolf Hitler, Il Terzo Reich e le leggi razziali, la Seconda Guerra Mondiale : crisi e tensioni internazionali, 1939-1940 l’ aggressione nazista alla Polonia, l’entrata in guerra dell’Italia, lo sterminio degli ebrei, lo sbarco alleato in Italia, Sbarco in Normandia.</u>

## 15. ATTIVITA' SVOLTE NELL'AMBITO DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"

Il docente di diritto ha trattato i seguenti argomenti:

- Struttura della costituzione
- Legalità finanziaria

## 16. ELENCO ALLEGATI

- a) Testo prima e seconda simulazione prima prova scritta*
- b) Testo prima e seconda simulazione seconda prova scritta*
- c) Griglie di valutazione relative alle simulazioni della prima e seconda prova scritta*
- d) Griglia di valutazione simulazione prova orale*
- e) Contenuti buste per la simulazione del colloquio*
- f) Tabella crediti*
- g) PDP (in busta chiusa), misure dispensative e strumenti compensativi per l'alunno DSA:*

*nell'ambito delle **misure compensative** per le varie discipline, l'alunno viene dispensato da:*

- *Dalla lettura ad alta voce*
- *Dal prendere appunti*
- *Dai tempi standard*
- *Dal copiare alla lavagna*
- *Dalla dettatura di testi/appunti*
- *Da un eccessivo carico di compiti a casa*

*L'alunno usufruirà dei seguenti **strumenti compensativi**:*

- *Strumenti digitali*
- *Tabelle, formulari, procedure specifiche, sintesi, schemi, mappe*
- *Calcolatrice o computer*
- *Programmi di videoscrittura, correttore ortografico*
- *Software didattici free*

- h) Relazione relativa ai "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento "(PCTO)-  
ex alternanza scuola lavoro-*

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

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Religione	Pesce Buonamico Loredana	f.to
Lingua e Lett. Italiana	Donatelli Lucia Grazia	f.to
Storia	Donatelli Lucia Grazia	f.to
Inglese	Mele Mariangela	f.to
Matematica	Eramo Maria Gabriella	f.to
Francese	Fiorentino Nunziata	f.to
DTAR	Tamburrino Riccardo	f.to
Scienza e cultura degli alimenti	Sistino Annalisa	f.to
Lab. Serv. Enogas. Cucina	Pino Francesco Paolo	f.to
Lab. Enogas. Sala e vendita	Brucoli Giacomo	f.to
Scienze motorie	Liberio Antonia	f.to

IL COORDINATORE

F.to (prof.ssa Annalisa Sistino)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

F.to ( Prof.ssa Rosangela Colucci)