



Istituto Professionale di Stato per i  
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"  
Bari

## ESAMI DI STATO

*Anno scolastico 2019/2020*

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

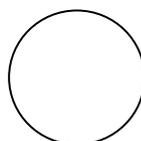
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)  
(L. 425/97 – O.M. n°10 del 16/5/2020)

**Classe 5<sup>^</sup> Sez. D**

**Istituto Professionale  
Indirizzo: Enogastronomia**

**Docente Coordinatore:** *Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti*

Redatto in data 29 maggio 2020



Il Dirigente Scolastico  
*Prof.ssa Rosangela Colucci*

## INDICE

1. Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.
2. Profilo professionale dell'indirizzo.
  - 2.1 Profilo professionale e competenze.
  - 2.2 PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "Settore di Enogastronomia - Cucina
3. Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".
4. Presentazione della classe (elenco degli alunni e caratteristiche della classe; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).
5. Elenco dei commissari interni.
6. Memorandum per i candidati.
7. Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).
8. Schede disciplinari relative a tutte le materie.
9. Metodologie, mezzi e strumenti.
10. Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.
11. Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.
12. Credito scolastico nel secondo biennio e tabella attribuzione credito scolastico per la classe quinta
13. Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio.
14. Testi selezionati per la discussione durante il colloquio e già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano del quinto anno.
15. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.
16. Attività di recupero.
17. Corrispondenza dei voti espressi in quarantesimi con quelli espressi in decimi
18. Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola lavoro)
19. Elenco Allegati

*Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.9 O.M. n° 10 del 16/5/2020, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.*

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

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

L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

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

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

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

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

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

## Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

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

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

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

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

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 enogastronomia-cucina)**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in

### **“Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera”**

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, deve 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.

### 3. QUADRO ORARIO

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

#### STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
<b>ORE AREA GENERALE</b>	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
<b>ORE AREA INDIRIZZO</b>	12	12	17	17	17
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO  
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

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

## ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40% delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.
- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

Al termine del primo biennio, lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi sala e vendita" e "Accoglienza turistica", con aree di indirizzo in varia misura differenziate le une dalle altre, ad eccezione di lingua francese o spagnolo che ricadono nell'area di indirizzo ed è comune a tutti e tre i corsi.

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

***Ai sensi della L 169/2008, la disciplina "Cittadinanza e Costituzione", di cui l'azione didattica non può non cogliere l'insita trasversalità, rientra nell'area delle discipline giuridico-economiche.***

## 4.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

### COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5<sup>^</sup>C SEZ D

#### ENOGASTRONOMIA: CUCINA

#### ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI

N°	Alunno
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

N. totale alunni: 15 di cui maschi n°9 e femmine n°6.

2 Studenti risultano avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali

#### **Caratteristiche della classe:**

Il gruppo classe formatosi nel terzo anno è complessivamente lo stesso (ha perso alcuni elementi e ne sono stati aggiunti altri negli ultimi due anni). La classe ha evidenziato negli anni una frequenza abbastanza regolare; la discontinuità per alcuni studenti è stata determinata da esigenze lavorative, dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di appartenenza, da problemi di salute e dalla distanza tra scuola e residenza dei discenti. La provenienza degli alunni infatti, è eterogenea: la maggior parte vive a Bari, gli altri provengono da paesi limitrofi. Nella prima parte dell'anno si sono verificate astensioni individuali di gruppo e ingressi alla seconda ora che hanno creato non pochi disagi. Non sono mancate, pertanto, le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e per guidarli ad un migliore rendimento.

La classe ha avuto la continuità didattica a partire dal quarto anno per tutte le discipline ad eccezione di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita, mentre per il terzo non c'erano gli stessi docenti per le seguenti discipline: Diritto, Scienze e cultura degli alimenti, Scienze motorie e sportive. Tale situazione ha avuto una ricaduta positiva in quanto ha permesso di seguirli nella crescita personale e scolastica monitorando i progressi di tutti ma in particolar modo degli allievi più insicuri o condizionati da lacune pregresse.

### **Informazioni relative all'ambito socio - economico e culturale di provenienza**

La classe è costituita da alunni appartenenti ad un ambito socio-economico e culturale medio-basso che ha condizionato i risultati in quanto per alcuni è stato necessario impegnarsi anche nel lavoro per contribuire alle esigenze familiari.

### **Situazione di partenza**

La classe nella prima parte dell'anno, presentava un quadro generale diversificato per metodo di studio, profitto, capacità di concentrazione, frequenza e applicazione nel lavoro assegnato a casa.

È stato, pertanto, alquanto difficile creare un percorso di studio organico e proficuo per veicolare le conoscenze disciplinari necessarie a costruire un profilo professionale di più elevato spessore.

La situazione emersa ha suggerito al Consiglio di Classe di lavorare ponendosi come prospettiva il raggiungimento degli obiettivi programmati ad inizio di anno mediante strategie e compiti il più possibile individualizzati per consentire di colmare lacune e soprattutto maturare un diverso approccio scolastico mediante una didattica tesa al consolidamento di un metodo di studio e una più consapevole motivazione al lavoro, al fine di rendere omogenea la preparazione. Corretti nel comportamento hanno sviluppato relazioni interpersonali abbastanza serene ed il gruppo classe è risultato compatto nel sostenere i compagni portatori di fragilità

### **Frequenza, partecipazione e impegno**

L'azione educativa del Consiglio di Classe ha favorito la costruzione di un positivo e proficuo clima relazionale attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo. La frequenza non è stata per tutti assidua; per alcuni le assenze sono state determinate da problemi di salute ed il consiglio di classe è intervenuto con un lavoro di recupero. Gli alunni hanno partecipato in modo diversificato alle attività proposte: un esiguo gruppo ha mostrato partecipazione ed impegno costanti mentre per la maggior parte è stato essenziale e discontinuo.

### **Progressi in relazione alla situazione di partenza**

La classe risulta ancora disomogenea per partecipazione, impegno e risultati. Nella parte dell'anno svolta in presenza tutti i discenti, in misura diversa, hanno partecipato in modo attivo al dialogo educativo nella maggior parte delle discipline, per alcune invece l'interesse e la motivazione sono apparse minime. Solo un piccolo numero di alunni si è distinto per un impegno proficuo e abbastanza costante, per gli altri esso non è stato sempre adeguato per una ridotta propensione allo studio. Durante il periodo svolto con la DAD (modalità di didattica a distanza) alcuni hanno partecipato in modo assiduo e responsabile alle lezioni per altri invece è stato più difficile per problemi di collegamento alla rete. In questa fase quasi tutti si sono impegnati migliorando la situazione di partenza e alquanto apprezzabili sono stati gli sforzi profusi in questa situazione di emergenza. Le capacità logiche, interpretative ed espressive così come le conoscenze e le competenze sono differenziate in ciascun discente per cui differenziati sono i risultati finali conseguiti dagli stessi. Un esiguo gruppo di alunni ha conseguito, tenuto conto del livello di partenza, delle capacità, dell'impegno profuso discreti risultati; per un altro gruppo la preparazione può considerarsi di livello pienamente sufficiente ed hanno acquisito infatti conoscenze essenziali degli argomenti trattati e sufficienti competenze; di livello modesto, infine, sono le abilità per un numero più ampio di studenti, la cui preparazione risulta approssimativa, pertanto il loro profitto non arriva alla sufficienza.

Negli stage formativi svolti in questi anni i risultati sono stati apprezzabili con un attivo

coinvolgimento degli alunni. Queste attività che connotano il secondo biennio e il quinto anno di questo indirizzo di studi sono state vissute ed interpretate sempre in modo corretto e proficuo, come importanti esperienze di opportunità lavorativa. Quest'anno a seguito degli interventi di contenimento adottati per l'emergenza in corso per alcuni alunni è stato sospeso e/o ridotto lo svolgimento non potendo completare il percorso.

### **Partecipazione delle famiglie:**

Le famiglie si sono mostrate collaborative dimostrando di dare importanza al processo educativo e di crescita culturale dei propri figli ponendosi in un atteggiamento positivo e collaborativo nei confronti del corpo docente. Esse sono state costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli. Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano nel mese di gennaio. Inoltre, fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori anche di mattina. Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con la rappresentanza dei genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

## **INTERVENTI ADOTTATI DALL'ISTITUZIONE SCOLASTICA IN MERITO ALL'EMERGENZA COVID-19**

Con l'entrata in vigore del **Decreto del presidente del consiglio dei ministri 09 marzo 2020 recanti**

“Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. (20A01558)”

### **IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI**

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto il decreto-legge 23 febbraio 2020, n.6, recante «Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19» e, in particolare, l'art. 3; Considerato che l'Organizzazione mondiale della sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili, considerati l'evolversi della situazione epidemiologica, il carattere particolarmente diffusivo dell'epidemia e l'incremento dei casi sul territorio nazionale;

Ritenuto necessario estendere all'intero territorio nazionale le misure già previste dall'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020. Considerato, inoltre, che le dimensioni sovranazionali del fenomeno epidemico e l'interessamento di più ambiti sul territorio nazionale rendono necessarie misure volte a garantire uniformità nell'attuazione dei programmi di profilassi elaborati in sede internazionale ed europea.

Su proposta del Ministro della salute, sentiti i Ministri dell'interno, della difesa, dell'economia e delle finanze, nonché i Ministri dell'istruzione, della giustizia, delle infrastrutture e dei trasporti, dell'università e della ricerca, delle politiche agricole alimentari e forestali, dei beni e delle attività culturali e del turismo, del lavoro e delle politiche sociali, per la pubblica amministrazione, per le politiche giovanili e lo sport e per gli affari regionali e le autonomie, nonché sentito il Presidente della Conferenza dei presidenti delle regioni;

#### Art. 1

Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale

1. Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 le misure di cui all'art. 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020 sono estese all'intero territorio nazionale.

2. Sull'intero territorio nazionale è vietata ogni forma di assembramento di persone in luoghi pubblici o aperti al pubblico. L'Italia chiude per contenere l'emergenza coronavirus. Il premier **Giuseppe Conte**, in conferenza stampa, ha annunciato che **l'attività didattica di scuole e università** verrà sospesa **fino a nuove disposizioni in tutto il territorio italiano**. I dirigenti scolastici, secondo quanto previsto dal **Dpcm dell'8 marzo 2020**, attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, **modalità di didattica a distanza**, con particolare attenzione alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità

Fin da subito l'Istituto "A. Perotti" si è attivato per garantire il diritto allo studio di tutti gli alunni attivando una didattica con modalità a distanza. Infatti attraverso la Piattaforma Argo, nella sezione "Gestione Bacheca" ogni docente ha potuto inserire documenti, filmati, mappe e lavori prodotti durante le lezioni, e attraverso il software "Zoom" ha avuto la possibilità di creare eventi in modalità sia webinar che in webmeeting. Nel primo caso con una comunicazione unidirezionale, nel secondo è stato possibile far interagire tutti i membri partecipanti attraverso un'interfaccia semplice, intuitiva, consentendo di condividere lo schermo, registrare gli eventi, chattare in tempo reale. Una sorta di social webinar per realizzare lezioni efficaci. L'orario settimanale per la didattica a distanza è stato rimodulato tenendo conto delle esigenze degli alunni, i quali sono stati supportati quotidianamente attraverso videolezioni.

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente/Genitori/Alunni</b>	
	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
Italiano e Storia	Proietti	Myriam Rosaria
Inglese (1^ lingua)	Battista	Addolorata
Francese (2^ lingua)	Bartoli	Maria
Matematica ed informatica	Calabrese	Alfredo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sassi	Angela
Scienze e cultura degli alimenti	Mancarella	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Pannarale	Franco
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Turchiano	Giovanni
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico	Loredana
Sostegno didattico	Perrini	Rosaria
Sostegno didattico	Rossano	Antonella
Rappresentanti Genitori		
	/////	/////
Rappresentanti Alunni		

**Docente coordinatrice: Prof.ssa Myriam Rosaria PROIETTI**

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**

**COMPONENTE DOCENTE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>A.S. 2016/2017</b>	<b>A.S. 2017/2018</b>	<b>A.S. 2018/2019</b>
Italiano e Storia	<i>Proietti Myriam Rosaria</i>	<i>Proietti Myriam Rosaria</i>	<i>Proietti Myriam Rosaria</i>
Inglese (1^ lingua)	<i>Battista Addolorata</i>	<i>Battista Addolorata</i>	<i>Battista Addolorata</i>
Francese (2^ lingua)	<i>Bartoli Maria</i>	<i>Bartoli Maria</i>	<i>Bartoli Maria</i>
Matematica ed informatica	<i>Calabrese Alfredo</i>	<i>Calabrese Alfredo</i>	<i>Calabrese Alfredo</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Angarano Angela</i>	<i>Sassi Angela</i>	<i>Sassi Angela</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Patrino Grazia</i>	<i>Mancarella Giuseppina</i>	<i>Mancarella Giuseppina</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>Pannarale Franco</i>	<i>Pannarale Franco</i>	<i>Pannarale Franco</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	-----	<i>Casciaro Armando</i>	<i>Turchiano Giovanni</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>Di Pierro Giuseppe</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>	<i>Pesce Buonamico Loredana</i>
Sostegno didattico	<i>Perrini Rosaria</i>	<i>Perrini Rosaria</i>	<i>Perrini Rosaria</i>
Sostegno didattico	<i>De Francesco Emanuela</i>	<i>De Francesco Emanuela</i>	<i>Rossano Antonella</i>

## 5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

Nell'ordinanza ministeriale 17 aprile 2020, prot.n. 197 concernente "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020", si legge che le commissioni dovranno essere "costituite in ragione di una ogni due classi, siano presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e" vengano "composte da sei commissari interni per ciascuna delle due classi, ferma restando la possibilità che uno o più commissari siano individuati per entrambe le classi. I commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline e, in ogni caso, è assicurata la presenza del commissario di italiano nonché del/dei commissario/i della seconda prova scritta, per le discipline già individuate per ciascun indirizzo di studio dal d.m. n. 28 del 2020".

- 1-Prof.ssa PROIETTI Myriam Rosaria
- 2-Prof.ssa BATTISTA Addolorata
- 3-Prof.ssa BARTOLI Maria
- 4-Prof. PANNARALE Franco
- 5-Prof.ssa MANCARELLA Giuseppina
- 6-Prof. CAGNETTA Luigi
- 7-Prof.ssa PERRINI Rosaria (sostegno didattico)

## 6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario: 17 Giugno inizio colloqui ore 8,30

## 7. OBIETTIVI REALIZZATI

### Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostra di padroneggiare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior parte degli studenti che si è impegnata in modo adeguato per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per pochi di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente.

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

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

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

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

#### Obiettivi educativi/comportamentali:

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

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

#### Obiettivi cognitivi trasversali:

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

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

#### Obiettivi specifici

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

## **8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE**

### **OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19**

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico.

Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

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

Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e rappresentano parte integrante del documento.

**SCHEDE DISCIPLINARE**

<b>DISCIPLINA</b>	ITALIANO
<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa PROIETTI MYRIAM ROSARIA
<b>LIBRO DI TESTO</b>	Paolo Di Sacco " Chiare Lettere", vol 3 Ediz. Scolastiche Bruno Mondadori

**CONTENUTI**

Tre proposte per la modernità

Positivismo, Naturalismo, Verismo: il contesto storico, le caratteristiche e le tematiche fondamentali

Monografia: G. Verga

- La vita e la poetica
- La stagione del Verismo
- "I Malavoglia" analisi dei brani: La fiumana del progresso (prefazione); La famiglia Toscano; L'addio alla casa del nespolo; L'addio di 'Ntoni.
- Novelle: Rosso Malpelo, La roba
- "Mastro-don-Gesualdo" analisi del brano: La morte di Gesualdo.

Il panorama culturale del primo Novecento:

Il Decadentismo caratteristiche e tematiche

Prosa e poesia del Decadentismo:

G. Pascoli:

- La vita e il percorso delle opere;
- La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico: "Il fanciullino che è in noi (I; III)
- Myricae: temi e linguaggio. Analisi delle poesie: *Arano, Lavandare, X Agosto, Novembre, Temporale, Il Lampo, Il tuono*

G. D'Annunzio:

- "Il piacere" analisi del brano: Il ritratto dell'esteta (I,II)
- "Le vergini delle rocce" analisi del brano: Il programma del superuomo (I,passim)
- "Alcyone": *La pioggia nel pineto*.

Le avanguardie:

- Il Futurismo: le innovazioni di Filippo Tommaso Marinetti
- lettura ed analisi de "*Il Manifesto tecnico della Letteratura futurista*" e "*Manifesto della cucina futurista: la taverna del santopalato*": analisi di versi tratti dalla poesia: *Zang Tumb Tumb*.

Il romanzo nel Novecento

Monografia: L. Pirandello

- La vita e la poetica: relativismo e umorismo
- "Novelle per un anno" Analisi della novella: *Il treno ha fischiato*
- "Il fu Mattia Pascal": trama, struttura e temi. Analisi del brano:
- "Uno nessuno e centomila": trama, struttura e temi

Monografia: I. Svevo

- La vita e la poetica: l'inetitudine e le nevrosi
- I tre romanzi a confronto, trama struttura, temi: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno

La nuova tradizione poetica del Novecento: poesia di guerra

G. Ungaretti:

- La vita e la poetica
- "L'Allegria" analisi poesie: *Il porto sepolto, San Martino del Carso, Veglia, Soldati, Mattina.*

ALTRE ATTIVITA' DIDATTICHE:

- Partecipazione progetto "BALAFON : Cinema e Intercultura, Visione del film in lingua originale "TIMGADE" c/o Cinema Esedra- Bari
- Partecipazione progetto "BAMP": Visione del film: "Sicilian ghost story" c/o Cinema abc; - Bari
- Partecipazione progetto "TEATRO": Visione rappresentazione "Piacere Pirandello" c/o Cinema Royal - Bari

Guida alla preparazione del colloquio.

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

<b>CONOSCENZE</b>	Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti
	alla produzione europea. Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica
	Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo Esame di Stato.
	Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche simili
<b>COMPETENZE</b>	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare <u>un testo scritto.</u>
	Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore.
	Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico.
	Saper produrre un testo ordinato e coerente
	Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli
	Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.
<b>ABILITA'</b>	Operare confronti e sintesi disciplinari.
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

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

## **METODOLOGIE**

Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo da parte degli alunni. A seguito del DPCM 4 marzo 2020: *“i dirigenti scolastici attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, modalità di didattica a distanza avuto anche riguardo alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità* , è stata attivata la modalità DAD che ha visto la partecipazione dell'intera scolaresca

Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati.

Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica degli alunni

e dei sottoindicati:

## **STRUMENTI**

Sono stati utilizzati il testo in adozione, materiali strumentali, sussidi audiovisivi, i quotidiani, i periodici, testi della biblioteca scolastica, dizionari.

Il Docente  
Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA	<b>STORIA</b>
DOCENTE	Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti
LIBRO DI TESTO	Massimo Montinari "Vivere nella storia" vol 3 Editori Laterza

**CONTENUTI**

**MOD. 1: L'Italia tra Ottocento e Novecento**

Sviluppo e crisi. I governi della sinistra  
La politica coloniale  
L'età giolittiana

**MOD. 2: La Grande guerra e la rivoluzione russa**

Le cause della I guerra mondiale, gli schieramenti, l'Italia dalla neutralità all'intervento, le vicende militari, i trattati di pace, le conseguenze.  
La Rivoluzione russa di febbraio, la rivoluzione d'ottobre, la nascita dell'URSS.

**MOD. 3: I regimi totalitari europei**

L'ascesa del fascismo e la dittatura fascista  
La crisi del '29 negli Stati Uniti e in Europa  
La Germania dalla crisi al Nazismo  
L'Urss di Stalin

**Approfondimento:** Il discorso di Mussolini alla Camera: il delitto Matteotti

**MOD. 4: La seconda guerra mondiale**

Cause e caratteristiche del conflitto. Il primo anno di guerra.  
L'ingresso in guerra di URSS, GIAPPONE e USA.  
Dal dominio nazifascista alla reazione degli Alleati. La Repubblica di Salò, Regno del Sud e il CLN,  
La fine della guerra e le sue conseguenze.

**Approfondimento :** La Resistenza

**MOD. 5: Il mondo bipolare**

Usa e Urss le nuove super potenze e la guerra fredda.  
Una speranza di pace: l'ONU  
La politica di armamento nucleare e la guerra in Corea  
L'Europa divisa e le alleanze economiche e militari  
L'Italia dalla monarchia alla Repubblica

**MOD. 6: Storie settoriali**

L'alimentazione durante il fascismo: la battaglia del grano e l'autarchia  
L'alimentazione durante la guerra: Il mercato nero e la tessera di razionamento

**Cittadinanza e Costituzione:**

La giornata della memoria. Visione della rappresentazione teatrale "La vita è bella" (Anche Cinema Royal – Bari)

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

<b>CONOSCENZE</b>	I discendenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo nel Novecento
<b>COMPETENZE</b>	I discendenti, 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 discendenti, 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. A seguito del DPCM 4 marzo 2020: <i>“i dirigenti scolastici attivano, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, modalità di didattica a distanza avuto anche riguardo alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità , è stata attivata la modalità DAD che ha visto la partecipazione dell'intera scolaresca</i>
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il libro di testo è stato strumento operativo integrato da appunti e schemi di sintesi forniti dal docente.

Il Docente  
Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2019/2020

CLASSE	V CD
DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE	DORA BATTISTA
LIBRI DI TESTO	<p>“ WELL DONE ”- P. Tite, C. E. Morris with Angela Pozzetti    ELI</p> <p>“ COOK BOOK CLUB UP ”- O: Cibelli – D’Avino Zanichelli</p> <p>“ BETWEEN COURSES “ –E: Caminada, M. Girotto, N. Hogg    HOEPLI</p>
	Agli alunni è stato consegnato materiale estrapolato dai libri di testo su indicati.

1.a PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe, ad eccezione di alcuni alunni, ha mostrato sin dall’inizio dell’anno scolastico un superficiale interesse per lo studio della disciplina, un impegno scolastico e/o domestico scarso e/o inadeguato, poca attenzione per gli argomenti proposti.

Nonostante il richiamo continuo agli obiettivi di lavoro e i numerosi interventi di recupero non si è assistito, fondamentalmente, all’acquisizione di accettabili conoscenze, abilità e competenze. La preparazione di base è, pertanto, piuttosto debole per la maggior parte degli allievi. Esiguo è il numero degli studenti che ha evidenziato quindi, un positivo metodo di studio, inclinazione a riflessioni personali appropriate. Se, nel complesso, la frequenza è risultata assidua per la maggior parte degli alunni, per alcuni altri, essa è stata saltuaria.

MODULO	TITOLO	COMPETENZE	CONTENUTI
MODULE 1	HEALTH AND FOOD SAFETY	<p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IL SISTEMA HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- THE WORKPLACE</li> <li>- HACCP</li> <li>-THE ORIGIN OF HACCP</li> <li>- FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING</li> <li>- FOOD CONTAMINATION RISKS AND PREVENTIVE MEASURES</li> </ul>
MODULE	DIET AND NUTRITION	PROMUOVERE L’IMPORTANZA DI UNA ADEGUATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>-THE EATWELL PLATE</li> <li>-ORGANIC FOOD AND GMOs</li> </ul>

2		CONOSCENZA DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE. CARATTERISTICHE DI UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	-DIETS -FAD SLIMMING DIETS -DOCTOR-PRESCRIBED DIETS -LIFESTYLE DIETS - THE MEDITERRANEAN DIET -THE FOOD PYRAMID -ALTERNATIVE DIETS (VEGETARIAN, VEGAN,FRUITARIANISM) -FUTURE FOODS -FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES -EATING DISORDERS (ANOREXIA/BULIMIA)
MODULE 3	ON THE TABLE ITALIAN/ LOCAL ENOGASTRONOMY	VALORIZZARE LE RISORSE AMBIENTALI, CULTURALI E ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	-SLOW FOOD -STREET FOOD/FINGER FOOD -O KM FOOD -APULIA ON A PLATE -TIELLA BARI STYLE

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

CONOSCENZE	Gli alunni hanno affrontato argomenti riguardanti la relazione di interdipendenza tra dieta e stile di vita; il sistema di controllo HACCP ; i canali di acquisto sostenibili (prodotti a km 0); le nuove frontiere alimentari (Novel Food); caratteristiche della cucina regionale.
COMPETENZE	Ad eccezione di un esiguo numero, gli alunni, nel complesso, evidenziano difficoltà serie nell' effettuare comunicazioni efficaci in lingua straniera.
CAPACITA'	Tranne pochi studenti, la restante parte manifesta difficoltà nelle capacità di analisi e di sintesi nei testi di carattere professionale.

Per il raggiungimento degli obiettivi si è privilegiato il metodo induttivo.

La lezione frontale è stata utilizzata per dare informazioni e per formalizzare nozioni. Non sono mancati momenti dedicati ad una riflessione grammaticale sui meccanismi linguistici, anche attraverso un'analisi comparativa con la propria lingua.

Strumenti di lavoro sono stati il libro di testo integrato da altro materiale fornito in fotocopia estrapolato dai seguenti libri di testo: COOK BOOK CLUB UP (Ed. Clitt); BETWWEN COURSES(Ed. Hoepli)

L'insegnante  
Prof.ssa Addolorata Battista

## *SCHEMA DISCIPLINARE*

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LINGUA E CIVILTA' FRANCESE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>PROF.SSA MARIA BARTOLI</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>Zanetti – Paour - Passion Restauration - ed. S. Marco</b>
<b>Classe 5<sup>^</sup> CD</b>	

### **MODULE 1**

#### **Bien-être et qualité**

- 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
- Que veut dire bien manger p. 180
- La pyramide alimentaire p. 181

### **MODULE 2**

#### **Santé et sécurité alimentaire**

- Conserver les aliments p. 208
- Les méthodes de conservation p.209
- Attention, intoxication ! p. 212
- HACCP p. 213
- Les allergies et les intolérances p. 214-215
- La cantine de l'école en France et en Italie p. 219-220
- La cuisine italienne p. 43

### **MODULE 3**

#### **Les lieux de la restauration**

- La restauration commerciale p.231
- Les restaurants bio p. 234
- Plateaux repas p. 236
- Brasseries et bistrot p. 17

### **MODULE 4**

#### **Escapades gourmandes**

- La France physique et ses régions
- Le Sud Est p. 119
- Le Sud Ouest p. 144
- Le Centre p. 169
- Le Nord Ouest p. 194
- Le Nord Est p. 222 (Un produit excellent  
Le Champagne).pag.168
- Histoire de la gastronomie - photocopies
  - Le XVIII<sup>e</sup> siècle
  - Le XIX<sup>e</sup> siècle
  - Le XX<sup>e</sup> siècle(nouvelle cuisine).

<b>CONOSCENZE</b>	I discenti, a livelli diversi di compiutezza ed organicità hanno acquisito per grandi linee: informazioni sulla storia della ristorazione francese; gli elementi fondamentali delle nuove tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; le conoscenze di alcuni prodotti francesi e di alcune regioni francesi importanti per la produzione di prodotti tipici; gli elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale.
<b>ABILITA'</b>	I discenti con abilità molto diversificate ed alcuni con evidenti difficoltà applicano le proprie conoscenze per portare a termine o risolvere quesiti, usano il proprio pensiero logico e intuitivo nell'organizzazione dei metodi di studio, materiali e strumenti.
<b>COMPETENZE</b>	I discenti, ciascuno in conformità al proprio livello di partenza, comprendono e producono brevi testi di carattere professionale. Alcuni utilizzano la lingua con lessico adeguato al contesto.

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

<b>METODOLOGIE</b>	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo che ha visto la partecipazione attiva, individuale o di coppia. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo nel lavoro personale.</p> <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato: 1) al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi, 2) costruire mappe, 3) all'esercizio del lavoro di squadra.</p> <p>Nel loro processo di formazione gli alunni sono stati guidati a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili. L'attuazione della DAD a partire dal mese di Marzo ha visto la partecipazione a volte incompleta del gruppo classe a causa anche delle scarse qualità dei collegamenti (rete o dei dispositivi utilizzati dai discenti).</p>
<b>MEZZI E STRUMENTI</b>	Il manuale « Passion restauration » è stato strumento di lavoro principale, integrato con altro materiale fornito in fotocopia.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Bartoli

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5<sup>a</sup> C/D – A. S. 2019/2020

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

CONTENUTI:

MODULO 1:	Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata
U.D. 1.1:	Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo
U.D. 1.2:	Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
U.D. 1.3:	Tipologie dietetiche
MODULO 2:	Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
U.D. 2.1:	Cibo e religioni
U.D. 2.2:	I nuovi prodotti alimentari
MODULO 3:	Titolo : Igiene degli Alimenti
U.D. 3.1:	Contaminazione degli alimenti
U.D. 3.2:	Tossinfezioni ed infezioni alimentari
U.D. 3.3:	Prevenzione igienico sanitaria
U.D. 3.4:	Qualità degli alimenti
U.D. 3.5:	H.A.C.C.P.
MODULO 4:	La dieta nelle principali patologie
U.D. 4.1:	Malattie cardiovascolari
U.D. 4.2:	Diabete mellito
U.D. 4.3:	Iperlipidemie
U.D. 4.4:	Obesità e disturbi alimentari
U.D. 4.5:	Allergie e intolleranze alimentari
U.D. 4.6:	Alimentazione e tumori

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

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

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

<b>METODOLOGIE</b> Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti ( lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Gli alunni sono stati guidati gradualmente all' esame dei fenomeni così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti. Modalità didattica a distanza
<b>STRUMENTI</b> Libro di testo – fotocopie - testi scientifici - tabelle – documentari - visione Powerpoint

Il Docente

Prof.ssa Mancarella Giuseppina

## **SCHEDA DISCIPLINARE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>PROF. PANNARALE FRANCO</b>
<b>CLASSE</b>	<b>5^ C/ D</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>Tecniche di cucina AUTORE: Tona - Gnemmi ALMA-PLAN</b>

### **VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE**

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il gruppo classe ha dimostrato una certa disponibilità al confronto e alla cooperazione fra compagni e con i docenti, dimostrandosi ben affiatato ed assumendo un comportamento improntato al senso di rispetto e correttezza, di lealtà e fiducia reciproca. Discreti sono i livelli di partecipazione e interesse in laboratorio e in classe. Dalle valutazioni effettuate, la classe 5°C D , alla fine dell'anno scolastico 2019 – 2020, ha raggiunto un livello di preparazione che nel complesso risulta essere quasi discreto. Numerosi alunni si sono distinti con spunti critici e rielaborativi e, solo pochi di essi hanno raggiunto livelli di preparazione medio-bassi.

Molti di loro:

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

Il programma è stato svolto in maniera completa ed esaustiva, a volte anche integrato ed approfondito con argomenti inerenti alla materia scaricati da internet e consultati su riviste del settore. Al termine del percorso di studio, nel complesso la classe è riuscita a raggiungere molti degli obiettivi prefissati ed ad acquisire una certa autonomia e padronanza nell'ambito ristorativo e professionale.

### **CONTENUTI**

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

## ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

<p>ESERCITAZIONE N° 1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• TIMBALLO DI GNOCCHI ALLA PARIGINA</li><li>• TOURNEDOS ROSSINI</li><li>• CARDONCELLI ALLA PROVENZALE</li><li>• PATATE NOCCIOLA</li></ul>	<p>ESERCITAZIONE N° 8</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PASTA SFOGLIA</li><li>• CREMA PASTICCERA</li><li>• PAN DI SPAGNA</li><li>• BAGNA PASTICCERA</li><li>• CONFEZIONAMENTO:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ TORTA MILLE FOGLIE</li><li>✓ TORTA DIPLOMATICA</li></ul></li></ul>
<p>ESERCITAZIONE N° 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• CREPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO</li><li>• FILETTO IN CROSTA DI PANE</li><li>• PATATE DUCHESSE</li><li>• CAVOLINI DI BRUXELLES</li></ul>	<p>ESERCITAZIONE N° 9</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RIGATONI ALL'AMATRICIANA</li><li>• SPAGHETTI ALLA CARBONARA</li><li>• SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</li><li>• POLLO CON PEPERONI</li><li>• CARCIOFI ALLA GIUDIA</li></ul>
<p>ESERCITAZIONE N° 3</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</li><li>• SPIGOLA SFILETTATA IN CROSTA DI PATATE</li><li>• BROCCOLI ALL'INGLESE</li><li>• PATATE AL PREZZEMOLO</li></ul>	<p>ESERCITAZIONE N°10</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PIZZA NAPOLETANA</li><li>• PIADINA ROMAGNOLA CON SPECK, RUCOLA E SQUACQUERONE</li></ul>
<p>ESERCITAZIONE N° 4</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PAN DI SPAGNA</li><li>• PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO</li><li>• CREMA PASTICCERA</li><li>• CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO</li><li>• CONFEZIONAMENTO:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ TORTA ALLA PANNA</li><li>✓ TORTA AL CIOCCOLATO</li></ul></li></ul>	<p>ESERCITAZIONE N°11</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• STRASCIANETTE DI GRANO ARSO CON LE CIME DI RAPE</li><li>• TRIPPA CON FAGIOLI CANNELLINI</li></ul>
<p>ESERCITAZIONE N° 5</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE</li><li>• ORECCHIETTE CON "BRASCIOLE DI CARNE DI CAVALLO"</li><li>• PUREA DI PATATE</li></ul>	<p>ESERCITAZIONE N°12</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• RISO PATATE E COZZE</li><li>• TEGLIA DI ACCALA'</li></ul>
<p>ESERCITAZIONE N° 6</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• INSALATA RUSSA</li><li>• COCKTAIL DI GAMBERI</li><li>• INSALATA NIZZARDA</li></ul>	<p>ESERCITAZIONE N° 13</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PASTA FROLLA</li><li>• CREMA PASTICCERA</li><li>• CREMA AL LIMONE</li><li>• CONFEZIONAMENTO :<ul style="list-style-type: none"><li>• BOCCONOTTO ALLA MARTINESE</li><li>• CROSTATA DI MELE</li><li>• CREMA PASTICCERA</li></ul></li></ul>

<b>ESERCITAZIONE N° 7</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• COTOLETTA ALLA MILANESE</li> <li>• PATATE FRITTE</li> <li>• RISOTTO ALLO ZAFFERANO</li> </ul>	<b>ESERCITAZIONE N°14</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PASTA CHOUX:</li> <li>• BIGNE' ASSORTITI</li> <li>• ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE</li> </ul>

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

### **CONOSCENZE**

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni le principali norme igieniche e di sicurezza; le principali tecniche di conservazione e distribuzione.

### **COMPETENZE**

Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali. Presentare specialità di cucina tipica italiana.

Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità regionale. Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

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

### **METODOLOGIE**

Lezioni pratiche e teoriche; lavori di gruppo; indagini; realizzazione delle indagini e delle applicazioni proposte dal libro di testo; riviste del settore.

### **STRUMENTI**

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo.

Il Docente  
**Pannarale Franco**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>DOCENTE</b>	CALABRESE Alfredo
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b><i>MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE – LINEA GIALLA VOL 4</i></b> <i>AUTORE: TONOLINI F./TONOLINI G./MANENTI CALVI A. EDITORE: MINERVA ITALICA</i>

### **BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, nel corso dell'anno scolastico, ha rivelato un comportamento educato e rispettoso nei confronti del docente mostrando in maniera accettabile atteggiamenti collaborativi ai fini della crescita culturale e della maturazione sociale. Essa ha rivelato, nel complesso, accettabile partecipazione ed impegno durante le lezioni; alcuni alunni hanno riportato risultati buoni, altri sufficienti o accettabili. La situazione contingente, a livello nazionale e oltre, la frequenza scolastica, purtroppo discontinua per un certo numero di alunni, hanno rallentato lo sviluppo dei contenuti e limitato i temi trattati. Gli alunni con sostegno hanno seguito programmazione differenziata

### **CONTENUTI:**

#### **Modulo 1: RACCORDO CON L'ALGEBRA**

- U.D. 1.1** Equazioni di primo e di secondo grado.
- U.D. 1.2** Sistemi di primo e di secondo grado con soluzione grafica ed analitica.
- U.D. 1.3** Equazioni esponenziali.
- U.D. 1.4** Definizione di logaritmo.

#### **Modulo 2: Funzioni in R: rappresentazioni grafiche**

- U.D. 2.1** Definizione di funzione;vari tipi di funzioni.
- U.D. 2.2** Funzione lineare
- U.D. 2.2** Funzione quadratica: la parabola
- U.D. 2.3** Funzione esponenziale

#### **Modulo 3: Matematica finanziaria**

- U.D. 3.1** Capitalizzazione semplice
- U.D. 3.2** Capitalizzazione composta

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

<b>CONOSCENZE</b>	Una parte del gruppo classe ha raggiunto una discreta conoscenza dei contenuti, altri possiedono una conoscenza accettabile, qualcuno invece, conoscenze superficiali dei contenuti
<b>ABILITA'</b>	Alcuni alunni hanno sviluppato adeguate capacità elaborative di analisi, di sintesi e critiche rivelandosi autonomi nell'attività di approfondimento e ricerca.
<b>COMPETENZE IN USCITA</b>	<p>Una parte della classe, in maniera autonoma, è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Usare strumenti di calcolo;</li> <li>-Riconoscere analizzare e risolvere vari tipi di esercizi applicativi situazioni della vita quotidiana;</li> <li>-Rappresentare graficamente alcune situazioni della realtà;</li> <li>-Avere un approccio critico verso i risultati ottenuti.</li> </ul>

***METODOLOGIE/VERIFICA E VALUTAZIONE***

**METODOLOGIE:** Lezione partecipata, discussione guidata, metodo scientifico(dall'osservazione della realtà, analisi di situazioni reali), schematizzazioni riassuntive.

**STRUMENTI:** Libro, appunti delle lezioni, tabelle, grafici.

**VERIFICA E VALUTAZIONE:** prove scritte, esercitazioni in classe, elaborati svolti a casa, verifiche orali, discussione guidata.

Il Docente

Prof. Alfredo Calabrese

**IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2019-2020**

5<sup>^</sup>CD CLASSE

**DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE CAGNETTA LUIGI**

**LIBRO DI TESTO "PIU' MOVIMENTO slim" - Marietti scuola**

**CONTENUTI:**

**MODULO 1: POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE**

U.D. 1.1: capacità condizionali e coordinative

U.D. 1.2: mobilità articolare

U.D. 1.3: ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastici); stretching

**MODULO 2: VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)**

U.D. 2.1: La pratica di gioco

U.D. 2.2: Regolamento di gioco

U.D. 2.3: Fondamentali di tecnica e tattica di gioco

**MODULO 3: IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO**

U.D. 3.1: il sistema anaerobico alattacido

U.D. 3.2: il sistema anaerobico lattacido

U.D. 3.3: il sistema aerobico

U.D. 3.4: il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.

**MODULO 4: LA RICERCA DEL BENESSERE / le dipendenze/ IL DOPING**

U.D. 4.1: La dieta dello sportivo

U.D. 4.2: il benessere in contrasto con le dipendenze

U.D. 4.3: pratiche dopanti

**MODULO 5: TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO**

U.D. 5.1: i traumi nello sport

U.D. 5.2: elementi di primo soccorso

**MODULO 6: STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE**

U.D. 6.1: l'Italia sportiva nella storia

U.D. 6.2: eventi olimpici

La programmazione curriculare, gravata dal periodo emergenziale a causa del Covid-19, ha permesso il conseguimento degli obiettivi proposti in modo parziale o adattato alle esigenze:

**CONOSCENZE**

Elementi di pronto soccorso e migliore 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 le proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.

**CAPACITA'**

socializzare e comunicare, anche attraverso device in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà

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

### **METODOLOGIE**

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

Utilizzo massivo della piattaforma Argo e videolezioni in fase emergenziale.

e dei sottoindicati:

### **STRUMENTI**

Precedente a emergenza: spazio all'aperto autorizzato dalla Presidenza. Eventuali strumenti audiovisivi in aula.

In periodo emergenziale si è ricorso esclusivamente a device e strumenti applicabili.

Il Docente  
Prof. *Luigi Cagnetta*

|

## SCHEDA DISCIPLINARE (ANNO SCOLASTICO 2019/2020)

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>PROF. TURCHIANO GIOVANNI</b>
<b>CLASSE</b>	<b>5^ CUCINA D</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>“Sala bar e vendita per il quinto anno articolazione enogastronomia”, autore Galeazzi O.</b>

### LEZIONI EFFETTUATE

I vari componenti della brigata di sala;

I requisiti del personale di sala;

Mise en place in sala;

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

Il valore del prodotto tipico;

Che cos'è il prodotto tipico;

Il ruolo dei consumatori;

I marchi di tutela dei prodotti tipici;

I marchi di qualità italiani ed europei;

Le origini della enologia;

La vendemmia;

Le fasi della produzione del vino;

La vite e i suoi cicli biologici;

La vite, ciclo riproduttivo annuale;

Il grappolo e l'ambiente pedoclimatico;

Le tecniche di vigna;

Il sommelier;

La carta dei vini;

La cantina e la cantina del giorno;  
Presentazione della bottiglia di vino;

Esame visivo, esame olfattivo, esame de gustativo;

Temperature di servizio del vino;

Abbinamento cibo-vino;

I prodotti tipici enogastronomici pugliesi e prodotti a km 0;

I piatti tipici pugliesi;

I vini tipici pugliesi;

Varie categorie di cocktail: pre-dinner, after-dinner, short drink, medium drink, long drink;

La storia dei cocktail;

I cocktail riconosciuti dall'IBA (International Barman Association);

Gli alcolici e consumo giornaliero;

I cocktail internazionali: Alexander, Alexandra, Grasshopper; Pina colada, Americano, Negroni, Garibaldi, Bellini, Mimosa, Cocktail Champagne, Cocktail Martini, Bronx, Gin Fizz, Irish Coffee,

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

#### CONOSCENZE

L'alunno conosce:

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

## 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 presentare una bottiglia di vino;
- di consigliare l'abbinamento cibo-vino.

## ABILITA':

La presente programmazione consente all'alunno di saper operare nell'ambito della sala ristorante e bar. Egli ha le conoscenze professionali per iniziare a 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. L'alunno è in grado di effettuare la mise en place di base e la mise en place completa. È in grado di suggerire un vino al cliente in base al menù scelto.

È in grado di preparare diversi cocktail riconosciuti a livello internazionale

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

## METODOLOGIE

Lezioni e teoriche di gruppo in classe.

## STRUMENTI

Libro e appunti dettati lezione per lezione;.

Il Docente  
**PROF. GIOVANNI TURCHIANO**

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

**SCHEMA DISCIPLINARE**

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

**Anno scolastico 2019 - 2020**

**Presentazione della classe**

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buono. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione. Buono il comportamento e buone le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati da gran parte della classe 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>CAPACITÀ'</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 *referita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti*, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

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

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

Il Docente  
Prof. Pesce Buonamico L.

## ***SCHEDA DISCIPLINARE***

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa ANGELA SASSI</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b> <b>Classe 5<sup>^</sup>CD</b>	<b>AIELLO - IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE</b>

### **CONTENUTI:**

#### **Modulo 1: Titolo IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI**

- U. D. 1.1: Il marketing concetti generali
- U. D. 1.2: Caratteri specifici del mercato turistico
- U.D. 1.3: Segmentazione della domanda e mercati obiettivo
- U.D. 1.4: La destinazione turistica: prodotto e sistema
- U.D. 1.5: Analisi SWOT e posizionamento di mercato

#### **Modulo 2: Titolo MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO**

- U. D. 2.1 : Le strategie di marketing
- U.D. 2.2 : Il ciclo di vita del prodotto turistico
- U. D. 2.3 : Strategia dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
- U. D. 2.4 : La distribuzione del prodotto turistico
- U. D. 2.5 : Comunicazione, promozione e marketing relazionale
- U. D. 2.6 : Il web marketing: concetti generali
- U. D. 2.7 : Strategie e pianificazione del web marketing
- U .D 2.8 : Il marketing plan

### **CONTENUTI SVOLTI A DISTANZA:**

#### **CITTADINANZA E COSTITUZIONE:**

Struttura della Costituzione Repubblicana:

Principi fondamentali: art. 1-2-3-4-11

Diritti e doveri dei cittadini: art. 32-34 -53

I parte della Costituzione: IL Presidente della Repubblica, Il Parlamento  
Il Governo.

Istituzioni Comunitarie: Il Parlamento Europeo, il Consiglio Europeo, La commissione Europea.

Educazione finanziaria: EVASIONE, ELUSIONE.

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

<b>CONOSCENZE</b>	Conoscere i fattori che influenzano la domanda turistica. Conoscere le caratteristiche l'evoluzione e le fasi del marketing.
	Conoscere le strategie di marketing e tecniche di formazione dei prezzi
	Conoscere le i canali di distribuzione e l'attività di promozione
	Conoscere le tecniche di web marketing
	Conoscere l'importanza e il contenuto del business plan
<b>COMPETENZE</b>	La normativa e caratteristiche sulla tracciabilità.
	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto.Saper analizzare ed interpretare i risultati ottenuti. Saper individuare le risorse per potenziare il turismo e promuovere i prodotti tipici.
	Saper individuare fasi e procedure per redigere il business plan .
	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
<b>CAPACITA'</b>	Saper utilizzare i dati a scelta nella produzione scritta.
	Operare confronti e sintesi disciplinari
	Operare collegamenti interdisciplinari
	Operare processi applicativi.

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

<b>METODOLOGIE</b>
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo.
Metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione al dialogo educativo.
Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è cercato di guidare a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili .

e dei sotto indicati:

<b>STRUMENTI</b>
Sono stati utilizzati: libro di testo, materiali strutturati e non, lavagna e calcolatrici.- Da marzo Dispositivi digitali

IL DOCENTE

Prof .ssa **Angela Sassi**

## 9. METODOLOGIE MEZZI E STRUMENTI

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti la natura, i bisogni della classe e la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

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

## 10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

### Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
◆ Componimenti	◆ Relazioni su attività svolte
◆ Relazioni	◆ Interrogazioni
◆ Sintesi	◆ Interventi
◆ Questionari aperti	◆ Discussione su argomenti di studio
◆ Questionari a scelta multipla	
◆ Testi da completare	
◆ Esercizi	
◆ Soluzione problemi	

**N. Prove scritte effettuate durante l'anno scolastico:** almeno 1 per trimestre. A seguito dell'entrata in vigore del DCPM 8 Marzo 2020 non è stato possibile effettuare le prove scritte n° 2 stabilite ad inizio a,s, nel Pentamestre.

### Criteri per la valutazione degli apprendimenti

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

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

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

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

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella

### LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra una 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 prima dell'entrata in vigore del DCPM 2020
- i risultati della prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.
- DAD
-

## **Valutazione degli alunni DAD**

Nella didattica a distanza la valutazione non può più essere misurata in rapporto alla prestazione ideale, prefissata autonomamente da ciascun docente, ma diventa necessariamente l'attestazione progressiva dei passi compiuti dagli alunni, anche avvalendosi dei continui *feedback* da questi forniti, grazie all'interattività delle piattaforme telematiche, in termini di interazione a distanza con il docente, di riscontri positivi nel dialogo, di spirito di iniziativa."

Non ha senso, infatti voler applicare alla DAD le modalità valutative proprie della didattica in presenza. A tal proposito nel processo di valutazione durante l'emergenza Covid-19, il consiglio di classe ha preso in considerazione i seguenti criteri valutativi:

- Rilevazione sistematica della partecipazione, tramite i comportamenti dimostrati dagli alunni: presenza alle lezioni online, produzione di materiali nel rispetto delle consegne;
- Valutazione della qualità dell'interazione: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi;
- Valutazione della comunicazione e della riflessione: ricchezza e pertinenza delle domande che essi pongono, capacità di rielaborazione personale (capacità di cogliere nessi ed effettuare collegamenti tra argomenti, paragone con il sé, approfondimento), capacità di orientarsi nella soluzione di un problema, riflessione critica, argomentazione delle motivazioni delle risposte e delle soluzioni trovate;
- Valutazione della capacità di autovalutazione e la consapevolezza degli alunni circa i guadagni conseguiti tramite lo studio.

### **La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:**

- colloqui e verifiche orali faccia a faccia in video-collegamento in presenza di altri studenti;
- verifiche e prove comprese simulazioni di prove d'esame, affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto;
- limitato utilizzo di test graduati privilegiando, anche per garanzia di correttezza, quesiti di comprensione, collegamento, riflessione ed argomentazione.

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

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato in questa situazione emergenziale, sono state effettuate simulazioni del colloquio orale attraverso l'utilizzo della piattaforma "Zoom".

### **Prima parte del colloquio: art 17 comma 1 lettera A O.M. n° 10 del 16/5/2020**

Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo (quelle individuate come oggetto della seconda prova). **L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti** delle discipline di indirizzo medesime **entro il primo giugno**. L'elaborato verrà trasmesso dal candidato ai docenti componenti la sottocommissione per posta elettronica **entro il 13 giugno**.

Discipline: Enogastronomia- Cucina e Scienze e cultura degli alimenti

- La dieta mediterranea e le nuove tendenze alimentari

**12. CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO E TABELLA ATTRIBUZIONE  
CREDITO SCOLASTICO PER LA CLASSE QUINTA**

Alunni	Credito scolastico 3° ANNO a.s. 2017/2018	Credito scolastico 4° ANNO a.s. 2018/2019
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		

*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

**TABELLA C** Attribuzione del credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all’esame di stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

**13. TEMATICHE PROPOSTE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO SULLA BASE DEL  
PERCORSO DIDATTICO  
ART 17 COMMA 1 LETTERA C OM n°10 del 16/5/2020**

<b>Tematiche</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Argomenti, temi, testi, esperienze</b>
<b><i>“Sostenibilità e Qualità”</i></b>	ITALIANO STORIA INGLESE FRANCESE SC. ALIMENTAZ. LAB. DI CUCINA SCIENZE MOTORIE	G. Pascoli; Società di massa, Belle epoque. La tutela del pianeta e l’espressione di Greta Thunberg. Globalizzazione e alimentazione. Alimentazione e sottosviluppo "Km 0" Food or "Short Supply Chain" Certifications de qualité. Champagne L’alimentazione nell’era della globalizzazione. Marchi di qualità sistemi di tutela e certificazioni. Creazioni di menù a km 0 con cibi e vini del territorio Storia dello sport
<b><i>“Cibo e salute”</i></b>	ITALIANO STORIA INGLESE FRANCESE SC. ALIMENTAZ. LAB. DI CUCINA SCIENZE MOTORIE	Il Futurismo; D’Annunzio L’alimentazione in guerra. Mercato nero e aiuti alimentari degli alleati alle popolazioni in difficoltà The Food Pyramid. Health and Fitness. The Mediterranean Diet Les 5 couleurs du bien etre. Le régime crétois, Bien manger, La Pyramide alimentaire Alimentazione corretta ed equilibrata. La dieta nelle principali patologie. Caratteristiche dei prodotti del territorio. Tipologie di intolleranze alimentari. Storia dello sport
<b><i>“Sicurezza e contaminazione”</i></b>	ITALIANO STORIA INGLESE FRANCESE SC. ALIMENTAZ.	Verga La seconda guerra mondiale. L’esplosione della nave nel porto di Bari HACCP. Food contamination HACCP. La conservation Igiene degli alimenti e delle bevande.

	LAB. DI CUCINA	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela nei luoghi di lavoro. Il Sistema HACCP
	SCIENZE MOTORIE	Storia dello sport
<b>“La diversità”</b>	ITALIANO	Verga. Pirandello.Svevo
	STORIA	Il nazismo, la Shoah e le leggi razziali. I regimi totalitari
	INGLESE	Future Food
	FRANCESE	La restauration Bio. Nourriture et religion
	SC. ALIMENTAZ.	Cibo e Religioni. I nuovi prodotti alimentari
	LAB. DI CUCINA	Forza e debolezza dei prodotti tipici
	SCIENZE MOTORIE	Storia dello sport

**14. TESTI SELEZIONATI PER LA DISCUSSIONE DURANTE IL COLLOQUIO E GIA’  
OGGETTO DI STUDIO NELL’AMBITO DELL’INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE  
IL QUINTO ANNO  
ART. 9 OM n°10 del 16/5/2020**

	AUTORE	TITOLO	TIPOLOGIA
1	Giovanni Verga	I Malavoglia “La famiglia Toscano” cap.I r.1-70	Prosa
2	Giovanni Verga	“Rosso Malpelo” novella da <i>Vita dei campi</i> r.1-29/416-431	Prosa
3	Giovanni Pascoli	“X Agosto” da <i>Myricae</i>	Poesia
4	Luigi Pirandello	Il fu Mattia Pascal “Pascal porta i fuori alla tomba” cap. XVIII r.1-30	Prosa
5	Giuseppe Ungaretti	“Soldati” e “Veglia”	Poesia

Allegato C: Documenti per lo studente

## 15. 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:

<b>TITOLO</b>	<b>ARGOMENTI SVOLTI</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	La struttura della Costituzione Italiana e gli organi costituzionali; organi dell'unione europea.	Tutta la classe
<i>“Educazione alla legalità”</i>	Evasione ed elusione	

### **ALTRE ATTIVITA' DIDATTICHE**

<b>EVENTO</b>	<b>LUOGO E DATA</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>
“Progetto Balafon Intercultura” TIMGADE	Cinema Esedra – Bari 15/11/19	Tutta la classe
“Progetto BAMP”  Proiezione “Sicilian goth story”  (relative a Cittadinanza e  Costituzione	Cinema ABC – Bari 22/11/2019	Tutta la classe
“Progetto Memoria” Rappresentazione teatrale “La vita è bella”	Anche Cinema Royal – Bari 31/01/2020	Tutta la classe
Musical “Notre Dame de Paris”	Pala Florio – Bari 12/12/2020	Tutta la classe
Progetto “Piacere Pirandello” Visione rappresentazione teatrale degli spettacoli: “La patente” “Il giuoco delle parti”	Anche Cinema Royal – Bari 13/2/2020	Tutta la classe

## 16. 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

## 17. CORRISPONDENZA VOTI ESPRESSI IN QUARANTESIMI CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI

COLLOQUIO	
VOTI IN QUARANTESIMI	voti
1	-
2	0,5
4	1
6	1,5
8	2
10	2,5
12	3
14	3,5
16	4
18	4,5
20	5
22	5,5
24	6
26	6,5
28	7
30	7,5
32	8
34	8,5
36	9
38	9,5
40	10
	<p>NOTE:                      Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 24/40.                      Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma:</p> <p>-----</p> <p>prova d'esame+                      credito scolastico</p> <p>-----</p> <p>60 Totale superamento esami di Stato</p>

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

<b>PERCORSO TRIENNALE: tipologia</b>	<b>ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE</b>	<b>COMPETENZE TRASVERSALI CITTADINANZA ACQUISITE</b>
<b>SNACK BAR</b>	Moramoka cafe  Cafè Evolution  Moon Light	Caffetteria Aperitivi Farcitura cornetti Servizio a tavolo Collaborazione alla preparazione di insalate gourmet e primi piatti caldi e freddi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione della cultura del lavoro</li> <li>• Capacità di comunicazione</li> <li>• Capacità di lavorare in gruppo</li> <li>• Capacità di adeguarsi al contesto</li> <li>• Proattività</li> </ul>
<b>PANETTERIA</b>	Panificio Alberga	Collaborazione alla preparazione di gastronomia varia e di primi e secondi piatti da asporto	
<b>RISTORANTE-PIZZERIA</b>	Ai Due Ghiottoni  Pic Nic  Fra Bo'	Collaborazione alla preparazione antipasti, primi e secondi e dessert. Utilizzo delle attrezzature e macchinari	
<b>HAMBURGHERIA</b>	Hamp	Collaborazione alla preparazione antipasti, secondi. Dessert.	

<b>SALA RICEVIMENTI RISTORAZIONE</b>	Villa Chiddo	Collaborazione alla preparazione antipasti, primi secondi e dessert.	
--	--------------	--	--

Docente tutor Prof. Franco PANNARALE  
Si allega relazione redatta dal tutor (all.B)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 29 Maggio 2020.

### FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa Proietti Myriam Rosaria	Italiano e Storia	
Prof.ssa Battista Addolorata	Inglese	
Prof.ssa Bartoli Maria	Francese	
Prof.ssa Sassi Angela	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	
Prof.re Calabrese Alfredo	Matematica e Informatica	
Prof.ssa Mancarella Giuseppina	Scienze degli Alimenti	
Prof.re Pannarale Franco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	
Prof.re Turchiano Giovanni	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
Prof.re Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	
Prof.ssa Pesce Bonamico Loredana	Religione cattolica	
Prof.ssa Perrini Rosaria	Sostegno didattico	
Prof.ssa Rossano Antonella	Sostegno didattico	

**Docente coordinatore della classe** Prof.ssa Myriam Rosaria PROIETTI

IL COORDINATORE  
(Prof.ssa Myriam Rosaria Proietti)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa *Rosangela Colucci*)

---

---

## **19. ELENCO ALLEGATI**

Allegato A      Griglia di valutazione colloquio

Allegato B      Relazione del percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento  
(ex Alternanza Scuola-Lavoro) rilasciata dal tutor.

Allegato C      Documenti per lo studente

Allegato Riservato n.2