



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 16/05/2020)

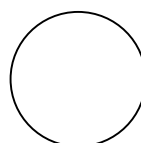
Classe 5[^] Sez. CS A SERALE

Istituto Professionale
Indirizzo: Enogastronomico settore Cucina e Sala e vendita

Docente Coordinatore:

Prof.ssa Cristina Pierangeli

Redatto in data 28 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 - Sala e vendita”)**
- 3. Quadro orario percorsi di istruzione di secondo livello**
- 4. Presentazione della classe**
 - Caratteristiche della classe*
 - Informazioni relative all'ambito socio - economico e culturale di provenienza*
 - Situazione di partenza*
 - Frequenza, partecipazione e impegno*
 - Progressi in relazione alla situazione di partenza*
 - Dialogo e comunicazione costante tra docenti e alunni*
 - Interventi adottati dall'istituzione scolastica in merito all'emergenza covid-19*
 - 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 quinto anno**
- 13. Testi selezionati per la discussione durante il colloquio già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno**
- 14. Tematiche proposte sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloquio**
- 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' O.M. n. 10 del 16/05/2020, 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 DEGLI INDIRIZZI SETTORE ENOGASTRONOMIA E SETTORE SALA E VENDITA

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 per l'enogastronomia” e in “Servizi di sala e vendita”, 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.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di “Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita” oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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)

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nelle articolazioni “**Enogastronomia**” e “**Servizi di sala e di vendita**” devono conseguire i seguenti 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 menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

3. QUADRO ORARIO “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” CORSI SERALI – PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

	1° PERIODO DIDATTICO		2° PERIODO DIDATTICO		3° PERIODO DIDATTICO
	I	II	III	IV	V
ORE AREA GENERALE	792		660		330
ORE AREA INDIRIZZO	693		825		396
ORE SETTIMANALI	22	22	22	22	22

ANALISI DEL QUADRO ORARIO PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

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

- I percorsi di secondo livello del nostro Istituto si sono articolati quest’anno in un secondo periodo didattico, finalizzato all’acquisizione della certificazione necessaria per l’ammissione all’ultimo anno, e in un terzo periodo didattico, finalizzato all’acquisizione del diploma di istruzione professionale in relazione all’indirizzo scelto dallo studente; tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.
- I percorsi di secondo livello hanno, rispettivamente, un orario complessivo pari al 70 per cento di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento all’area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.
- Le ore settimanali sono 22 per tutto il percorso di studi e si suddividono, nel quinto anno, in 10 ore dell’area generale e in 12 ore dell’area di indirizzo.
- L’area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo periodo didattico rispetto all’area di indirizzo. La situazione si capovolge nel secondo e terzo periodo didattico, quando è prevista l’intensificazione delle competenze tecnico-professionali.
- Le ore dell’area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 2 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.

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

- a) il riconoscimento dei crediti comunque acquisiti dallo studente per l’ammissione ai percorsi del tipo e del livello richiesto;

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

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

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell’unico indirizzo di “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.

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

4.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^ CS A SERALE :

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI – ARTICOLAZIONE CUCINA

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

15		
16		
17		
18		
19		

ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

N°	Alunno	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Numero totale alunni 29: di cui maschi n. 18 e femmine n. 11

Nessuno studente risulta avere un PEI con programma paritario rispetto ai programmi ministeriali.
(Allegato Riservato)

N. 1 Studente risulta avere un PDP con programma paritario rispetto ai programmi ministeriali.
(Allegato Riservato)

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Caratteristiche della classe:

La classe 5^a CSA serale è costituita da due indirizzi: articolazione Enogastronomia cucina e articolazione Servizi di Sala e vendita, entrambi con seconda lingua francese. 19 alunni hanno scelto il primo indirizzo, mentre 10 discenti hanno optato per il secondo, per un totale di 29 studenti.

Continuità didattica:

La classe era inizialmente formata da 30 allievi, 18 di sesso maschile e 12 di sesso femminile di cui 1 ritirato, 1 non frequentante da quando è cominciata la Didattica a distanza, 3 ripetenti (provenienti da questo istituto), 1 alunna passata al corso serale dal corso diurno dopo la pausa natalizia e i restanti sono tutti provenienti dalla 4 CA e dalla 4 SA.

Un discente individuato come BES ha il PDP (All. riservato) stilato dal C.d.C.

Comportamento:

Il gruppo classe costituito da persone adulte e giovani adulti, con un bagaglio esperienziale complesso, si presenta fortemente eterogeneo sia nella preparazione di base, che nelle caratteristiche personali. Abbastanza tranquillo da un punto di vista comportamentale e disponibile al confronto e al dialogo didattico-educativo dove alcuni alunni hanno evidenziato un comportamento corretto, responsabile e collaborativo, mentre altri andavano opportunamente sollecitati.

Si sono sviluppate relazioni fra compagni di classe nel complesso serene.

La classe in generale si è mostrata attenta ai richiami riportandosi facilmente all'ordine. La gran parte degli alunni appartiene per lo più a un ceto sociale medio-basso e situazioni familiari articolate.

Profitto:

Qualche studente ha già intrapreso un'attività lavorativa che, pur avendo penalizzato il tempo dello studio domestico, può essere considerata come valore aggiunto alle competenze scolastiche all'interno del processo complessivo di maturazione delle competenze. Pur essendo complessivamente più che sufficiente il livello di preparazione della classe, il profilo risulta eterogeneo: un gruppo si è limitato a perseguire un livello di profitto appena sufficiente, non adeguando l'impegno alle individuali potenzialità; un gruppo più consistente presenta un livello pienamente sufficiente; qualcuno invece dimostra una piena preparazione, risultato di anni di studio pregresso (alcuni alunni sono già in possesso di un diploma e 2 discenti possiedono una laurea), nonché di un impegno continuo e costante.

Va poi evidenziato che nel corso degli anni scolastici vari sono stati i docenti che si sono succeduti, ciò può aver influito negativamente sul rendimento scolastico.

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

La classe 5 CSA serale, articolazione enogastronomia/cucina ed enogastronomia/sala e vendita, ha una composizione eterogenea sotto l'aspetto socio-economico e culturale.

E' possibile dividerla in tre gruppi distinti: per età, per percorso scolastico e/o professionale e per provenienza. Il primo è quello formato da studenti giovani con un'esperienza scolastica ancora abbastanza recente, ma con un percorso di studi problematico che aveva innescato in loro una disaffezione allo studio e la volontà di abbandono della scuola per entrare nel mondo del lavoro. Il secondo gruppo è quello composto da persone di età più adulta che sono rientrate nel mondo della scuola anche dopo periodi abbastanza lunghi. Il terzo gruppo è caratterizzato da persone che provengono da altri paesi e quindi non di madrelingua italiana.

La classe risulta eterogenea anche per background culturale: alcuni alunni sono già in possesso di un diploma e, una minoranza possiede una laurea. Essi desiderano riqualificarsi professionalmente aggiornando le proprie competenze alle richieste del mercato del lavoro. La maggior parte sceglie ora di diplomarsi e per alcuni di loro si è reso anche necessario un percorso di potenziamento motivazionale, indirizzato a superare le difficoltà, derivate anche da carenze culturali e da uno svantaggio socio economico.

Tale aspetto diversifica anche l'approccio e il metodo di studio, nonché la capacità di apprendere e di creare collegamenti interdisciplinari. L'esposizione orale risulta per molti difficoltosa e l'utilizzo

del linguaggio tecnico non è sempre rispettato. Altri punti di criticità sono la scarsa capacità di integrare più informazioni per comprendere significati non immediatamente e direttamente fruibili.

Situazione di partenza:

Gli allievi hanno evidenziato da subito un comportamento corretto nei confronti dell'istituzione scolastica, apprezzando l'attività di accoglienza e di presentazione delle materie oggetto di studio.

Un nutrito gruppo di alunni, infatti, ha immediatamente mostrato una partecipazione attiva e interesse per le lezioni. Per tale motivo il clima didattico si può dire sereno e il rapporto con i docenti è stato sin dal principio improntato al dialogo e al confronto reciproco.

Tale analisi della situazione di partenza della classe è stata svolta attraverso momenti di discussione, test di ingresso tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle capacità. Dagli elementi acquisiti, dal punto di vista cognitivo, i livelli di partenza sono risultati eterogenei, fra i quali sono presenti anche elementi di spicco; la maggior parte degli allievi presenta una preparazione di base nell'insieme soddisfacente.

Frequenza, partecipazione e impegno:

I due terzi della classe sono costituiti da studenti lavoratori il cui iter scolastico è stato caratterizzato da una certa discontinuità. Nel corso dell'anno la frequenza non è sempre stata assidua da parte di alcuni alunni che hanno dovuto conciliare attività di lavoro e incombenze familiari, altrettanto dicasi per la puntualità all'inizio delle lezioni. Tuttavia la saltuarietà (fuorché alcuni casi isolati) non ne ha compromesso la piena valutazione.

Gli alunni hanno provenienza diversificata: alcuni sono di Bari, altri provengono dai paesi limitrofi. I ritardi di alcuni di loro sono stati dovuti agli orari dei treni.

La frequenza, la partecipazione e l'impegno dall'emergenza sanitaria COVID-19 in poi sono state, nonostante le difficoltà oggettive e soggettive legate ai mezzi a disposizione e alla connessione, assidue e puntuali per la maggior parte della classe.

Una minoranza di allievi non ha immediatamente provveduto all'adeguamento a tale nuova modalità di didattica e, tra questi, alcuni hanno continuato una frequenza e partecipazione discontinue e un impegno irregolare, il tutto connotato da assenze numerose e sistematiche. Un solo caso è risultato, nonostante i continui e reiterati solleciti, completamente assente dall'inizio della didattica a distanza.

Progressi in relazione alla situazione di partenza:

Durante l'intero anno scolastico quasi tutti gli alunni hanno risposto positivamente ai richiami e alle varie sollecitazioni e hanno dimostrato interesse ad allargare e approfondire le conoscenze, nonché a colmare le lacune.

Dal punto di vista disciplinare la classe appare molto corretta e sostanzialmente responsabile; nel complesso gli alunni hanno risposto positivamente alle sollecitazioni relative ad alcune discipline nelle quali c'erano maggiori difficoltà, assumendo un atteggiamento attivo e motivato.

Soprattutto in seguito all'emergenza sanitaria COVID-19 è stato riscontrato (e apprezzato) che un gruppo di alunni abbia svolto un'azione di stimolo e di supporto nei confronti degli altri compagni più carenti.

Tutti sono in possesso di buone abilità cognitive, ma presentano tuttora alcune lacune e per molti di loro persiste la difficoltà nell'esposizione orale. Il percorso didattico di recupero delle lacune talora riscontrate nella preparazione di alcuni studenti si è svolto in itinere, in tempi talvolta medio lunghi. Trattandosi di un corso serale per studenti-lavoratori sono state riscontrate note difficoltà degli studenti di dover conciliare l'attività lavorativa con gli impegni scolastici e per alcuni anche familiari.

I docenti, durante lo svolgimento dell'attività didattica, hanno dovuto tener conto di tale peculiarità propria di questo corso di studi.

La partecipazione durante le ore di lezione in presenza e a distanza è stata buona con un dialogo interessato per la maggior parte, ma non tutti si sono impegnati con un lavoro di rielaborazione personale oltre le ore di lezione curriculari e il profitto generale è diversificato.

Nel complesso quasi tutti gli studenti hanno mostrato un proficuo dialogo educativo con la presenza di alcune eccellenze, che hanno conciliato magistralmente e con notevole profitto l'impegno scolastico e quelli lavorativo e familiare.

In linea generale gli alunni si sono dimostrati consapevoli del maggiore impegno richiesto in vista della prova finale.

Dialogo e comunicazione costante tra docenti e alunni:

Fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno sempre dimostrato grande disponibilità nell'ascoltare tutti gli alunni, nel confrontarsi e nell'accogliere le loro richieste.

In seguito all'emergenza sanitaria i docenti del consiglio di classe hanno fornito il proprio numero di telefono personale alla rappresentate di classe, che si è sempre fatta portavoce per ogni comunicazione. E' stato, inoltre, costante il contatto con il coordinatore di classe, che ha fornito il proprio recapito a tutti gli alunni per monitorare l'andamento didattico, per accogliere le loro esigenze e cercare di essere d'aiuto nelle 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:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Pierangeli	Cristina
Inglese (1 [^] lingua)	Capasso	Antonella
Francese (2 [^] lingua)	Lisena	Gilda
Matematica e informatica	Santoliquido	Valentina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Saponaro	Michele
Scienze e cultura degli alimenti	Scarlatto	Maria Giuseppina
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina Art. CUCINA	Pellegrini	Mario
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita Art. CUCINA	Turchiano	Giovanni
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina Art. SALA	Rago	Michele
Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita Art. SALA	Caporusso	Francesco
Rappresentanti Alunni		

Docente coordinatrice: prof.ssa Cristina Pierangeli

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
Italiano e Storia	Pasquale Leccese	Pasquale Leccese	Cristina Pierangeli
Inglese (1[^] lingua)	Alessandra Lamanna	Antonella Capasso	Antonella Capasso
Francese (2[^] lingua)	Roberta Di Martino	Roberta Di Martino	Gilda Lisena
Matematica ed informatica	Giuseppe Natilla	Giuseppe Natilla	Valentina Santoliquido
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	Michele Saponaro	Michele Saponaro	Michele Saponaro
Scienze e cultura degli alimenti	Maria Giuseppina Scarlato	Maria Giuseppina Scarlato	Maria Giuseppina Scarlato
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Biagio Giacobelli	Biagio Giacobelli	Mario Pellegrini (articolazione CUCINA) Michele Rago (articolazione SALA)
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala -bar	Pietro Didio	Adolfo Carulli	Giovanni Turchiano (articolazione CUCINA) Francesco Caporusso (articolazione SALA)

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".

5 CS A ARTICOLAZIONE CUCINA

- 1-Prof.ssa **Cristina Pierangeli – Italiano e Storia**
- 2-Prof.ssa **Maria Giuseppina Scarlato – Scienza degli alimenti**
- 3-Prof. **Mario Pellegrini – Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina**
- 4-Prof. **Giovanni Turchiano – Enogastronomia Sala e vendita**
- 5-Prof.ssa **Antonella Capasso – Lingua inglese**
- 6-Prof.ssa **Valentina Santoliquido - Matematica**

5 CS A ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

- 1-Prof.ssa **Cristina Pierangeli – Italiano e Storia**
- 2-Prof.ssa **Maria Giuseppina Scarlato – Scienza degli alimenti**
- 3-Prof. **Francesco Caporusso – Enogastronomia Sala e vendita**
- 4-Prof. **Michele Rago – Enogastronomia Cucina**
- 5-Prof.ssa **Antonella Capasso – Lingua inglese**
- 6-Prof.ssa **Valentina Santoliquido - Matematica**

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 e 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 di seguito inserite.

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	CRISTINA PIERANGELI
CLASSE	5CSA SERALE
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco “Chiare lettere- Dall’ Ottocento a oggi” Bruno Mondadori vol. 3.
MATERIALE DI CONSULTAZIONE	Appunti, fotocopie e PowerPoint perché la classe sceglie di non acquistare il testo.

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	La classe è fortemente eterogenea sia in relazione all’area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socio-culturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione intorno alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; un gruppetto ha limitate capacità cognitive supportate da buona volontà; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo, nonostante i vari interventi di supporto e le pause didattiche che sono stati effettuati nel corso dell’anno. Pertanto la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. In generale la frequenza discontinua, ha inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.
---	--

CONTENUTI

UDA 1 TECNICHE DI PRODUZIONE TESTUALE

- Analisi del testo letterario: comprensione (a quale genere appartiene, chi lo ha scritto e quando e trama), analisi (personaggi, ambientazione, narratore, tecniche narrative e stile), interpretazione (qual è il messaggio)
- Analisi del testo poetico: lettura, parafrasi, analisi strutturale-linguistica (strofe, rime, principali figure metriche, retoriche e stilistiche), commento

UDA 2 LA NARRATIVA DELLA SECONDA META’ DELL’800: REALISMO, NATURALISMO E VERISMO

- Caratteristiche generali del romanzo realista
- Aspetti generali della filosofia e del romanzo positivista
- Principi del Naturalismo

UDA 3 GIOVANNI VERGA E VERISMO

- Verismo
- Giovanni Verga
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura della seconda parte della novella *Rosso Malpelo* tratta da *Vita dei Campi*

- Lettura di approfondimento dell'articolo *Il lavoro dei fanciulli nelle zolfare siciliane* tratto dall'inchiesta *La Sicilia nel 1876* di L. Franchetti e S. Sonnino
- Riflessioni sullo sfruttamento minorile ieri e oggi partendo da materiale della docente

UDA 4 LA POESIA DELLA SECONDA META' DELL'800: CLASSICISMO, SIMBOLISMO E DECADENTISMO

- Giosuè Carducci
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi delle poesie *Pianto antico* e *San Martino* tratti da *Rime nuove*
- Giovanni Pascoli
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura del testo *Il fanciullino che è in noi* tratto da *Il fanciullino*, stralci dei capitoli I e III
- Lettura e analisi delle poesie *Lavandare* e *X agosto* tratti da *Miricae*
- Lettura e analisi della poesia *Il gelsomino notturno* tratto da *Canti di Castelvecchio*
- Gabriele D'Annunzio
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura del testo *Il conte Andrea Sperelli* tratto dal romanzo *Il piacere*, libro I, cap. 2
- Lettura del testo *Il programma del superuomo* tratto dal romanzo *Le vergini delle rocce*, libro I
- Lettura e analisi della poesia *La pioggia nel pineto* tratto da *Alcyone*

UDA 5 LE AVANGUARDIE

- Le avanguardie storiche: Futurismo, Espressionismo e Surrealismo
- Filippo Tommaso Marinetti
- Lettura e analisi del *Manifesto del Futurismo* e del *Manifesto della cucina futurista* (passi scelti)
- Lettura e analisi della poesia *Zang tumb tumb*
- Aldo Palazzeschi
- Lettura e analisi della poesia *E lasciatemi divertire!*

UDA 6 CRISI DEL SOGGETTO

- Luigi Pirandello
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi della novella *Un matrimonio ideale* tratto da *Novelle per un anno*
- Italo Svevo
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi del testo *Il potere <<psicoanalitico>> del vino* tratto dal romanzo *La coscienza di Zeno*, capitolo *La moglie e l'amante*

UDA 7 LA POESIA DELLA PRIMA META' DEL '900

- Giuseppe Ungaretti
- Biografia, ritratto letterario e opere
- Lettura e analisi delle poesie *Il porto sepolto*, *San Martino del Carso*, *Veglia* tratti da *L'allegria*

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento ed organicità conoscono per grandi linee : le successioni temporali delle correnti letterarie dalla fine del Ottocento alla metà del Novecento ed i
-------------------	--

	contesti storici ad essi connessi; i principali autori della tradizione italiana anche in relazione ai movimenti culturali europei; in forma essenziale le linee guida di analisi di un testo letterario e poetico.
--	---

COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di comprensione, interpretazione e composizione di un testo argomentativo, con elementi di coerenza e coesione e di analisi di un testo poetico. Sanno usare con limitata capacità critica gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzano strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
-------------------	--

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

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

METODOLOGIE	Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca personalizzata, attraverso internet o altri testi. La riflessione su problemi legati all'evoluzione del pensiero umano è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni. Da marzo, causa COVID-19, è iniziata la Didattica a distanza: sono stati immediatamente cercati, trovati e concordati con gli studenti nuovi metodi di insegnamento. Infatti, sono state svolte video lezioni e le spiegazioni sono state supportate da PowerPoint, mappe concettuali e video proiettati, tramite la condivisione dello schermo da parte del docente, durante la video conferenza. Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.
MEZZI E STRUMENTI	La classe ha chiesto di non utilizzare il libro di testo. Per le lezioni frontali in presenza svolte fino febbraio sono stati scelti e utilizzati schemi e sintesi elaborati dalla docente, nonché fotocopie. Dall'inizio della Didattica a distanza sono stati scelti supporti audio-visivi, mappe concettuali e PowerPoint creati dalla docente.
VERIFICHE E VALUTAZIONI	Le verifiche sono servite a controllare, volta per volta, il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella valutazione si è tenuto conto degli elementi relativi all'apprendimento scolastico, ma anche delle capacità espositive e relazionali di ciascuno. Fino a febbraio sono state effettuate verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte sono state articolate sull'elaborazione di un testo argomentativo e di un tema di ordine generale Le interrogazioni orali hanno valutato soprattutto i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà espositiva degli allievi. Da marzo in poi, quindi da quando è iniziata la Didattica a distanza,

	non sono state più realizzate verifiche scritte e le valutazioni si sono basate sulle interrogazioni programmate completate, però, dalla partecipazione, dall'impegno e dalla costanza del discente.
--	--

Il docente
Cristina Pierangeli

SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	CRISTINA PIERANGELI
CLASSE	5CSA SERALE
LIBRO DI TESTO	Montanari M. "Vivere nella Storia – dal Novecento ad oggi vol.3 – Laterza Editori
MATERIALE DI CONSULTAZIONE	Appunti, fotocopie e PowerPoint perché la classe sceglie di non acquistare il testo.

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	<p>La classe è fortemente eterogenea sia in relazione all'area cognitiva e ai livelli di competenza posseduti nella disciplina, sia in relazione alle realtà socio-culturali di appartenenza. Presenta un livello generale di preparazione intorno alla sufficienza; qualche elemento si è distinto per impegno e costanza nel raggiungere un discreto livello di preparazione; un gruppetto ha limitate capacità cognitive supportate da buona volontà; altri un impegno che si è limitato allo stretto necessario con scarsa partecipazione al dialogo didattico-educativo, nonostante i vari interventi di supporto e le pause didattiche che sono stati effettuati nel corso dell'anno. Pertanto la classe ha raggiunto livelli diversificati di preparazione in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. In generale la frequenza discontinua, ha inoltre rallentato lo svolgimento dei programmi che si è assolto nelle sue linee essenziali.</p>
---	---

CONTENUTI

UDA 1 L'ETA' DEGLI IMPERI COLONIALI

- L'Italia nell'età delle grandi potenze (1876-1900): l'unificazione d'Italia, problemi e soluzioni (letture sulla questione meridionale)
- La seconda rivoluzione industriale (letture e approfondimenti sul Taylorismo e Fordismo).
- L'Europa nella "belle époque"
- La società di massa
- L'età giolittiana

UDA 2 LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- Le cause della I guerra mondiale, gli schieramenti, l'Italia dalla neutralità all'intervento e vicende militari, i trattati di pace, le conseguenze (letture di approfondimento sulla figura di Guglielmo II, su Rasputin e la famiglia dello zar, sulla vita in trincea e sul rancio)
- La Rivoluzione russa di febbraio, la rivoluzione d'ottobre, la nascita dell'URSS (lettura di approfondimento su Stalin)

UDA 3 LA CRISI DEL 1929 E IL NEW DEAL

- Il crollo di Wall Street
- Roosevelt e il New Deal
- Il proibizionismo

UDA 4 L'ITALIA FRA LE DUE GUERRE: IL FASCISMO

- Il biennio rosso in Italia
- La crisi del dopoguerra
- La nascita del fascismo
- La marcia su Roma e Mussolini al governo
- Il delitto Matteotti e l'affermazione della dittatura
- L'Italia fascista: le leggi fascistissime, i Patti lateranensi, la politica economica, la conquista dell'Etiopia e l'alleanza con la Germania
- Schede di approfondimento sulla figura di Mussolini, sulla tavola di Mussolini, sul menù autarchico e sui progressi della cucina italiana durante il fascismo

UDA 5 LA GERMANIA TRA LE DUE GUERRE: IL NAZISMO

- La Repubblica di Weimar e il malcontento del Trattato di Versailles
- La crisi della Germania e il biennio rosso
- L'ascesa di Adolf Hitler
- Il Nazismo: il terzo Reich, le leggi razziali e la teoria dello spazio vitale
- La guerra civile spagnola: Francisco Franco
- Schede di approfondimento su Adolf Hitler, sulla tavola di Hitler e sull'introduzione dell'Eintopf, il piatto unico della domenica

UDA 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Verso la guerra: le mosse di Hitler
- 1939-1940 L'aggressione nazista alla Polonia, Invasione della Francia e vittoria della Gran Bretagna
- L'entrata in guerra dell'Italia
- Il Piano Barbarossa e l'invasione della Russia
- L'attacco giapponese a Pearl Harbor
- Lo sterminio degli ebrei
- Lo sbarco alleato in Italia e la caduta del Fascismo
- Sbarco degli alleati in Normandia e avanzata sovietica
- La resa della Germania e la sconfitta del Giappone

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

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee : le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo dalla fine dell'Ottocento alla prima metà del Novecento; i principali fenomeni economico - sociali di Otto-Novecento; le funzioni sociali dalle rievocazioni del passato.
-------------------	--

COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti con chiarezza e organicità. Sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscono gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
-------------------	---

ABILITA'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo
-----------------	---

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

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale effettuato con la ricerca personalizzata, attraverso internet o altri testi. La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni.</p> <p>Da marzo, causa COVID-19, è iniziata la Didattica a distanza: sono stati immediatamente cercati, trovati e concordati con gli studenti nuovi metodi di insegnamento. Infatti, sono state svolte video lezioni e le spiegazioni sono state supportate da PowerPoint, mappe concettuali e video proiettati, tramite la condivisione dello schermo da parte del docente, durante la video conferenza.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa che di pensiero.</p>
MEZZI E STRUMENTI	<p>La classe ha chiesto di non utilizzare il libro di testo. Per le lezioni frontali in presenza svolte fino febbraio sono stati scelti e utilizzati schemi e sintesi elaborati dalla docente, nonché fotocopie. Dall'inizio della Didattica a distanza sono stati scelti supporti audio-visivi, mappe concettuali e PowerPoint creati dalla docente.</p>
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<p>Le verifiche sono servite a controllare, volta per volta, il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Nella valutazione si è tenuto conto degli elementi relativi all'apprendimento scolastico, ma anche delle capacità espositive, della padronanza di un linguaggio tecnico di ciascuno. Fino a febbraio sono state effettuate verifiche scritte e orali.</p> <p>Da marzo in poi, quindi da quando è iniziata la Didattica a distanza, non sono state più realizzate verifiche scritte e le valutazioni si sono basate sulle interrogazioni programmate completate, però, dalla partecipazione, dall'impegno e dalla costanza del discente.</p>

Il docente
Cristina Pierangeli

SCHEDA DISCIPLINARE 5CSA serale

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA CAPASSO ANTONELLA

LIBRO DI TESTO: “WELL DONE!” CATERING : COOKING & SERVICE

CONTENUTI

Module 1: “The catering Industry”

Marketing Strategies

Module 2 : “In the kitchen”

Kitchen Brigade

Assigning Tasks (1)

Assigning Tasks (2) : roles

Module 4 : “Cooking Principles”

Water cooking techniques

Recipes

Module 5 : “Menu Planning”

Sweet Recipes and Wines

Banqueting and Special events Menus

Religious Menus

Module 6 : “Safety Procedures and Nutrition”

HACCP

The Eatwell Plate

The Mediterranean diet

Food allergies and intolerances

Eating disorders

Alternative diets : Macrobiotics, Vegetarian and Vegan

Module 7 : “Service Brigade”

Different types of service

Brief Flambè History and Flamed Dishes

Flaming technique

Buffet service and Finger food

Pairing food and wine

Food and wine in Southern Italy

Module 8 : “At the bar”

Wine appellation

Beer

Spirits and Liqueurs

Cocktails

Long drinks

Welcoming customers

Conoscenze :

I discenti conoscono a livelli diversi di conoscenza della lingua i contenuti specifici e professionali.

Competenze :

Gli alunni hanno acquisito le minime competenze linguistiche per comunicare in forma orale e scritta nel settore professionale e sono in grado di leggere testi semplici e di varie tecnologie

Capacità :

Le capacità comunicative di inserimento e di collaborazione in un gruppo di lavoro si attestano su livelli più che sufficienti.

I discenti in maniera molto diversa sanno comprendere, analizzare e rielaborare testi autonomamente di carattere professionale, descriverne informazioni e rielaborarli.

Metodologie :

Si è privilegiato il metodo induttivo.

La lezione frontale è servita come informazione e stimolo del lavoro personale.

Tutto è stato finalizzato al raggiungimento di operare sintesi anche durante la didattica a distanza.

Per esprimere in modo semplificato nella lingua inglese i principali concetti del programma di studio.

Mezzi e strumenti :

Il testo well done è stato strumento principale di lavoro integrato da fotocopie fornite dal docente.

IL DOCENTE

PROF.SSA ANTONELLA CAPASSO

SCHEDA DISCIPLINARE Classe 5 CSA SERALE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
DOCENTE	PROF.SSA LISENA GILDA
LIBRO DI TESTO	M. Zanotti – M. Paour PASSION RESTAURATION Ed. San Marco

CONTENUTI

MODULO 1 : Visite au domaine

- Le compagnon de table: le vin
- Les vins spéciaux
- Le champagne. La méthode champenoise
- La dégustation est un art
- Le service et les mariages du vin
- La carte des vins
- Les régions viticoles françaises et italiennes

MODULO 2 : Bien-être et qualité

- Que veut dire bien manger
- La pyramide alimentaire
- Le régime crétois
- Les cinq couleurs du bien- être
- Nourriture et religion
- Les certifications de qualité
- Recettes : Les régions de France

MODULO 3 : Santé et sécurité alimentaire

- Conserver les aliments
- Les méthodes de conservation
- Attention, intoxication !
- HACCP
- Les allergies et les intolérances
- La cantine de l'école en France et en Italie
- Recettes : Au nord-est de la France

MODULE 4: Les lieux de la restauration

- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Plateaux repas

CONOSCENZE	I discenti, a livelli diversi di compiutezza ed organicità conoscono per grandi linee : gli elementi fondamentali dei regimi alimentari ; delle nuove tecniche di conservazione e cottura degli alimenti ; le intossicazioni e allergie alimentari ; i luoghi della ristorazione ; la storia della ristorazione francese ; alcune regioni francesi importanti per la produzione di prodotti tipici ; gli
-------------------	--

	elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale, etc.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze linguistiche per comunicare in forma orale e scritta nel settore professionale e sono in grado di leggere e scrivere testi semplici di varie tipologie.
CAPACITÀ	I discenti, in maniera molto diversificata, sanno comprendere, analizzare e rielaborare in maniera semplificata testi di carattere professionale. Desumere informazioni da testi diversi e rielaborarle autonomamente in forma orale e scritta.

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

METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ● Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo nel lavoro personale. La ricerca personalizzata attraverso approfondimenti specifici attraverso internet. ● A partire dal mese di marzo le lezioni sono state espletate in modalità DAD con l' utilizzo dell'App ZOOM, e della piattaforma ARGO. Si sono utilizzate metodologie quali: Flipped classroom (la lezione diventa compito a casa mentre il tempo in classe è usato per attività collaborative, esperienze, dibattiti e laboratori. In questo contesto, il docente non assume il ruolo di attore protagonista ma diventa, piuttosto, una sorta di facilitatore); Problem posing/solving (il metodo della didattica per problemi consente agli allievi di imparare a risolvere, con gradualità, problemi sempre più complessi che permettono loro di acquisire abilità cognitive di livello elevato). <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso : gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi ; 2) Costruire mappe ;
MEZZI E STRUMENTI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il manuale « Passion Restauration» è stato strumento di lavoro principale, integrato con l'attività personalizzata del discente su temi specifici. ● MATERIALI DIDATTICI: ● e-learning objects ● chat di gruppo ● videolezioni ● videoconferenze ● trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso piattaforme digitali ● impiego del registro di classe in tutte le funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica ● interazione su sistemi e app interattive educative digitali ● piattaforme educative ● restituzione degli elaborati tramite e-mail o Registro Elettronico

- Restituzione elaborati tramite mail o Registro Elettronico
- Lezioni registrate (RAI Scuola, Treccani, etc,)
- Documentari
- Filmati
- Materiali prodotti dall'insegnante
- YouTube

MODALITA' E TEMPI DELLE PROVE DISCIPLINARI

Le modalità e i tempi delle prove somministrate saranno in un numero congruo tale da fornire un quadro, il più fedele possibile, del percorso di insegnamento/apprendimento degli allievi. **Ogni docente sceglierà le tipologie più opportune tra quelle previste in sede di programmazione ad inizio anno scolastico, adattandole alla nuova modalità a distanza.**

VALUTAZIONE

La nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 ribadisce quanto già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo **affidando la valutazione alla competenze e alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare.**

All'interno della **didattica a distanza** possono configurarsi **momenti valutativi di vario tipo**, nell'ottica di una **misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno della partecipazione al dialogo educativo** (annotazioni di tipo valutativo, in forma numerica e/o di commento)

Esempi di valutazione formativa:

- **test a tempo, verifiche e prove scritte, incluse simulazioni di prove d'esame, consegnate tramite classi virtuali, mail e simili**
- **colloqui attraverso piattaforme rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni**
- **partecipazione e coinvolgimento individuale**
- **puntualità nel rispetto delle scadenze**
- **cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati**

I tempi di consegna saranno molto distesi e poco perentori, considerata la particolare situazione emozionale dei nostri allievi.

Il docente

Prof.ssa Gilda Lisena

Classe V CS A serale
a.s. 2019/2020

DISCIPLINA	D.T.A.R..
DOCENTE	prof. Michele Saponaro
TESTO DI RIFERIMENTO	Giuseppe Aiello "Le Imprese del Turismo" (Hoepli)

CONTENUTI

Modulo I: Le dinamiche del turismo internazionale e nazionale.

La domanda turistica mondiale, europea e in particolar modo nazionale

Modulo II: Tecniche di marketing del prodotto turistico.

Il marketing del turismo e della ristorazione;

I prodotti turistici;

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

L'analisi Swat

Modulo III: Redazione del business plan.

Il business plan: funzioni e regola per la redazione;

Il business plan: il piano economico finanziario.

Modulo IV: Normative di settore nazionali e comunitarie.

Caratteristiche generali dei contratti del turismo organizzato

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

Modulo V: Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti

I vari Marchi di tutela e la rintracciabilità dei prodotti

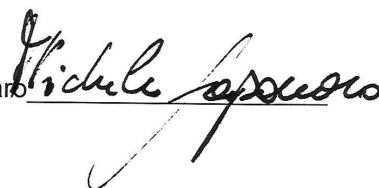
I prodotti tipici locali: identità territoriale e marketing;

CONOSCENZE	-Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore -acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari -maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione
COMPETENZE	- saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche -saper interpretare e comprendere le tecniche di marketing seguite da aziende del settore turistico. -saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali -saper analizzare ed elaborare piani e programmi -saper cogliere l'evoluzione in atto nelle tecniche di gestione di una qualsiasi azienda del settore turistico. -saper lavorare in gruppo -utilizzare il lessico specifico della disciplina
METODOLOGIE	Gli argomenti sono stati introdotti da lezioni frontali ed il libro di testo

MEZZI E STRUMENTI	ha rappresentato la traccia per proporre gli elementi didattici e le modalità di insegnamento a cui hanno fatto seguito strategie più operative del tipo: analisi di situazioni e di documenti aziendali, esercitazioni di gruppo e confronti.
--------------------------	--

Il Docente

Prof. Michele Saponaro



Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: PROF.SSA MARIA GIUSEPPINA SCARLATO

CLASSE-5CSA SERALE

SCHEDA DISCIPLINARE

CONTENUTI:

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

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

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

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

Modulo 3: DIETETICA E DIETOLOGIA

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

CONOSCENZE	La classe ha raggiunto una conoscenza dei contenuti mediamente sufficiente .
ABILITA'	La classe è in grado di elaborare i contenuti proposti in chiave personale
COMPETENZE IN USCITA	<p>La classe, è in grado di usare in modo autonomo alcuni strumenti di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - predisporre un menù coerente con le diverse esigenze del cliente comunicandone contenuti e motivazioni; - applicare, a livello basilare, un sistema di tracciabilità/rintracciabilità o di HACCP nel contesto di una struttura ristorativa; - Interpretare correttamente il sistema di designazione ed etichettatura degli alimenti semplici; certificati ed a qualità regolamentata; - effettuare un sommario controllo organolettico e merceologico degli alimenti;

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

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

Il Docente
Maria Giuseppina Scarlato

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	PROF. Pellegrini Mario
CLASSE	5[^] CA SERALE – A.S. 2019/20
LIBRO DI TESTO	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA – ALMA EDITORE

VALUTAZIONE DISCIPLINARE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

La classe, costituita da n° alunni, di cui di sesso maschile e di sesso femminile, ha partecipato in maniera costante e attiva al percorso scolastico.

Durante le lezioni di pratica, ha dimostrato un impegno e una capacità d'apprendimento buona, mentre una piccola parte ha conseguito risultati sufficienti. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno, con interesse e collaborazione reciproca.

Molti di loro:

- possiedono conoscenze e competenze complete che consentono di commettere pochissimi errori nell'esecuzione di compiti complessi;
- 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 e 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 e nuovi documenti relativi alle disposizioni DPR per COVID19
- ✓ 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
- ✓ Il food cost
- ✓ Ripetizione argomenti del 3° e 4°anno scolastico

ATTIVITA' LABORATORIALI EFFETTUATE

- ✓ CRESPELLE ALLA PARIGINA;
- ✓ CRESPELLE ALLA CREMA DI FORMAGGIO;
- ✓ CRESPELLE ALLA FIORENTINA;
- ✓ CRESPELLE VEGETARIANE;
- ✓ PANCOTTO CON RUCOLA E POMODORINI;
- ✓ POLETTE DI PANE AL POMODORO;
- ✓ MELANZANE RIPIENE DI PANE;
- ✓ BRUSCHETTINE DI VERDURE GRIGLIATE;
- ✓ TORTA DI RICOTTA CON PASTA DI MANDORLE E CANDITI;
- ✓ BISCOTTO DECORATO FARCITO CON GANACHE AL CIOCCOLATO, SALSA INGLESE;
- ✓ FILETTO DI SGOMBRO A I CARCIOFI;
- ✓ FILETTO DI BACCALA' FRITTO CON PASTELLA ALLA BIRRA E SEMOLINO, FARINA DI RISO;
- ✓ INSALATA DI POLPO SU PANZANELLA DI FRISE D'ORZO (CIPOLLA ROSSA, SEDANO, POMODORI, OLIVE, CETRIOLI);
- ✓ RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI SECCHI E CANESTRATO PUGLIESE;
- ✓ PAELLA ALLA VALENCIANA;
- ✓ RISO PATATE E COZZE;
- ✓ CECI E TRIA;
- ✓ PUREA DI FAVE CON CICORIE;
- ✓ SFORMATINO DI FAVE E CICORIE;
- ✓ TORTA SACHER;
- ✓ TIRAMISU';
- ✓ CARTELLATE AL VIN COTTO;
- ✓ SASSAMELLI;
- ✓ DOLCI DI MANDORLE;
- ✓ PANZEROTTI MOZZARELLA E POMODORO; POMODORO E MOZZARELLA E CAPPERI, CIME DI RAPA;
- ✓ PETTOLINE DI PATATE DOLCI E SALATE;
- ✓ SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE, CREMA DI ZUCCHINE E PEPERONI;
- ✓ ALICI IN TORTIERA;
- ✓ TRIGLIE IN CARTOCCIO DI PASTA FILLO SU PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO D'OLIVA;
- ✓ LASAGNE VEGETARIANE CON VELLUTATA DI ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E SCAMORZA;
- ✓ LASAGNE ALLA BOLOGNESE;
- ✓ ORECCHIETTE ALLA BARESE;
- ✓ CAVATELLI DI GRANO ARSO CON PURE' DI FAVE CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA OLIVE AL FORNO E CACIO RICOTTA;
- ✓ AGNOLOTTI CON SUGO DI CARNE ALLA PIEMONTESE;
- ✓ PASSATELLI IN BRODO DI GALLINA.
- ✓ DIVERSE PREPARAZIONI UTILIZZANDO GLI INGREDIENTI IN DOTAZIONE PER OGNI LEZIONE
- ✓ DIDATTICA A DISTANZA CON VIDEORICETTE

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 del servizio offerto al cliente.

ABILITA':

Riconoscere i diversi marchi di qualità. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Saper organizzare un laboratorio di cucina; saper gestire ed organizzare praticamente un servizio catering, un buffet e un banqueting; conoscere le varie forme per realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di una certa qualità di servizio nei vari settori dell'ospitalità e della ristorazione.

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

METODOLOGIE

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

STRUMENTI

Stage; laboratorio multimediale; materiale audiovisivo, didattica a distanza

Il docente
Pellegrini Mario



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“Armando PEROTTI” – Bari

SCHEDA DISCIPLINARE

CLASSE: 5 CSA (serale) gruppo SALA
A.S. : 2019/2020

DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
DOCENTE	RAGO MICHELE
LIBRO DI TESTO	SARO' CHEF art. SALA E VENDITE (GIUNTI EDITORI)

CONTENUTI:

IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
Il piano di autocontrollo

SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro
I rischi lavorativi nella ristorazione

I PRODOTTI E LE SPECIALITA' DEL NOSTRO TERRITORIO

La tradizione gastronomica pugliese

APPROVVIGIONAMENTO

La gestione dell'economato
La gestione del magazzino

I MENU

Stesura del menu
Il menu per Banchetti

CATERING E BANQUETING

Tecniche di catering e banqueting

LE AZIENDE RISTORATIVE

Ristorazione commerciale; Ristorazione collettiva

IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE SONO STATI CONSEGUITI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE	Caratteristiche dei prodotti del territorio. Tecniche di catering e di banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Il sistema HACCP. Lessico e fraseologia di settore
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. ➤ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ➤ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ➤ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI È AVVENUTO MEDIANTE L'UTILIZZO DEI SEGUENTI:

METODOLOGIE
Centralità del testo
Lettura guidata
Lezione frontale ed interattiva
STRUMENTI
Libro di testo
Lavagna
Appunti/Dispense

Il Docente
Prof *Rago Michele*

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomia settore SALA E VENDITA
DOCENTE	PROF. CAPORUSSO FRANCESCO
CLASSE	5^ SERALE
LIBRO DI TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB Editore LE MONNIER SCUOLA

CONTENUTI

- ✓ I cocktails mondiali
- ✓ Degustazione e abbinamento del vino
- ✓ La cucina flambe'
- ✓ Tipologie di intolleranze alimentari
- ✓ Il sistema HACCP
- ✓ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
- ✓ Caratteristiche dei prodotti del territorio

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

CONOSCENZE

Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails

Tecniche di preparazione di cucina alla lampada

Criteri di abbinamento vino-cibo e cibo bevande in relazione al tipo di menu

I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità (DOP,IGP,STG,PAT)

Le principali norme igieniche e di sicurezza;

I menu,comunicare attraverso il menu,le intolleranze

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Applicare correttamente il sistema HACCP, le normative vigenti,nazionali e internazionali,in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,merceologico,nutrizionale e gastronomico

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici

Conoscere le principali tecniche e procedure che presiedono alla realizzazione del servizio ristorativo; prendere coscienza dell'importanza del rapporto umano, il quale influisce nella qualità del servizio offerto al cliente.

ABILITA':

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini attraverso l'esame gustativo e descrivere usando la terminologia corretta

Individuare i principi di abbinamento vino-cibo

Classificare, proporre e produrre cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione

Realizzare porzionature in sala

Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada

Riconoscere i diversi marchi di qualità

Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio e prodotti tipici

Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità e gestione

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e comunitaria in materia di HACCP

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

METODOLOGIE

Lezioni frontali teoriche, videolezioni, indagini, discussioni con la classe in videolezione

STRUMENTI

Libro di testo, appunti, fotocopie, videolezioni con materiale audiovisivo in formato ppt

VERIFICHE

Verifiche orali e scritte, interventi motivati e pertinenti

Il docente
Caporusso Francesco

SCHEDA DISCIPLINARE (ANNO SCOLASTICO 2019/2020)

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

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, Tiziano.

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;.

Bari, 03/05/2020

Il docente

PROF. GIOVANNI TURCHIANO

9. METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

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

DISCIPLINA	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
ITALIANO/STORIA	X	X		X		X	X	
LINGUA INGLESE	X	X	X	X		X	X	
LINGUA FRANCESE	X	X	X	X		X	X	
MATEMATICA EINFORMATICA	X	X	X	X	X	X	X	
DTAR	X	X				X	X	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	X	X	X			X	X	
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- CUCINA ART.CUCINA	X	X	X			X	X	X
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- SALA ART. CUCINA	X	X	X					
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- CUCINA ART. SALA	X	X						
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- SALA ART. SALA	X	X	X			X	X	X

Attrezzature e materiali didattici:

DISCIPLINA	Libri di testo	Dispense	Vocabolari manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
ITALIANO/STORIA		X	X	X		X
LINGUA INGLESE	X		X	X		X
LINGUA FRANCESE	X		X	X		X
MATEMATICA EINFORMATICA						
DTAR	X	X				
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	X	X	X	X		X
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- CUCINA ART. CUCINA	X	X		X	X	X
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- SALA ART. CUCINA	X	X				
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- CUCINA ART. SALA	X	X				
LABORATORIO DEI SERV. ENOGASTRONOMICI- SALA ART. SALA	X	X		X	X	X

<p>10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</p>

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012. Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L’art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa” L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”. In riferimento ai corsi serali – percorsi di istruzione di secondo livello, l’art. 6

comma 1 del DPR 263 del 29/10/2012 recita: “la valutazione e' definita sulla base del Patto formativo individuale di cui all'articolo 5, comma 1, lettera e), in modo da accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in esito a ciascun periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze comunque acquisite dalla persona in contesti formali, non formali e informali”. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Verifiche scritte, orali e pratiche

Le verifiche di tipo scritto, orale e pratico, nel corso dell'anno sono state orientate a monitorare il livello della classe da quello iniziale a quello in iter, e a misurare i progressi dell' apprendimento nel corso dell' anno scolastico.

A causa dell'emergenza sanitaria COVID- 19 e a seguito dell'entrata in vigore del DCPM 8 Marzo 2020, nel pentamestre, non è stato possibile rispettare il numero di verifiche scritte stabilito a inizio anno scolastico dalla programmazione del consiglio di classe.

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	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale,

	INSUFFICIENTE	dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Pertanto, nel processo di **valutazione del trimestre-pentamestre** e **finale** per ogni alunno sono stati presi in esame

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale prima dell'entrata in vigore del DCPM 2020
- i risultati delle 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.

ALUNNI DELLA CLASSE 5[^] CS A SERALE: ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

ALUNNO	SOMMA CREDITI III E IV ANNO	CONVERSIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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. TESTI SELEZIONATI PER LA DISCUSSIONE DURANTE IL COLLOQUIO GIÀ
OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO DURANTE
IL QUINTO ANNO**

	TITOLO E AUTORE		TIPOLOGIA
1	Rosso Malpelo	Giovanni Verga	Novella
2	Il manifesto della cucina Futurista	Filippo Tommaso Marinetti	Testo in prosa
3	Veglia	Giuseppe Ungaretti	Lirica
4	X agosto	Giovanni Pascoli	Lirica
5	Il gelsomino notturno	Giovanni Pascoli	Lirica

**14. TEMATICHE PROPOSTE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO SULLA BASE DEL
PERCORSO DIDATTICO**

ARTICOLAZIONE CUCINA

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
ALLERGIE E INTOLLERANZE	Italiano, Storia, Lingua inglese, Matematica, Cucina, Sala e Vendita, Alimentazione	ITALIANO: Pascoli (aratro Lavandare); STORIA: Mussolini, la battaglia del grano; Antisemitismo; LINGUA INGLESE: Food allergies and intolerances; MATEMATICA: Lo studio di funzione e le coniche; SALA E VENDITA: Il valore del prodotto tipico; Che cosa è il prodotto tipico; Il ruolo dei consumatori; CUCINA: Le tipologie di diete (dieta del celiaco); ALIMENTAZIONE: Intolleranza al lattosio; Celiachia;
TRADIZIONI E TERRITORIO	Italiano, Storia, Lingua inglese, Matematica, Cucina, Sala e Vendita, Alimentazione	ITALIANO: D'Annunzio patriottico, Verga; STORIA: Mussolini, il Fascismo e il menù autarchico; questione meridionale; LINGUA INGLESE: Food and wine in Southern Italy, The eatwell plate, Flambè dishes; MATEMATICA: Lo studio di funzione e le coniche; SALA E VENDITA: I marchi di tutela dei prodotti tipici; I marchi di qualità italiani ed europei; CUCINA: La cucina tipica pugliese; Il banqueting; ALIMENTAZIONE: Piatti tipici del territorio;
DISORDINI ALIMENTARI	Italiano, Storia, Lingua inglese, Matematica, Cucina, Sala e Vendita, Alimentazione	ITALIANO: Luigi Pirandello, novella "Un matrimonio ideale"; STORIA: Il rancio nella Prima guerra mondiale; LINGUA INGLESE: Eating disorders, Alternative diets; MATEMATICA: Lo studio di funzione e le coniche; SALA E VENDITA: Mise en place in sala; Abbinamento cibo-vino; I cocktails internazionali; CUCINA: Le tipologie di diete;

		ALIMENTAZIONE: Anoressia e Bulimia;
LA TAVOLA DEI POTENTI DEL '900	Italiano, Storia, Lingua inglese, Matematica, Cucina, Sala e Vendita, Alimentazione	ITALIANO: Futurismo e Manifesto della cucina futurismo; STORIA: La tavola dei potenti del '900; LINGUA INGLESE: Banqueting and special event menus; MATEMATICA: Lo studio di funzione e le coniche; SALA E VENDITA: La brigata di sala; I vari tipi di servizi in sala; Il servizio della bottiglia di vino; CUCINA: Sicurezza e igiene sul tavolo; ALIMENTAZIONE: Caratteristiche nutrizionali di un piatto storico;

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Tematiche	Discipline coinvolte	Argomenti, temi, testi, esperienze
ALLERGIE E INTOLLERANZE	Italiano, Storia, Lingua inglese, Sala e Vendita, Matematica, Cucina, Alimentazione	ITALIANO: Pascoli (aratro in Lavandare); STORIA: Mussolini, la battaglia del grano; Antisemitismo; LINGUA INGLESE: Food allergies and intolerances; SALA E VENDITA: Menù per ogni esigenza, indicazioni da riportare sul menù; MATEMATICA: lo studio di funzione e le coniche CUCINA: Menù; ALIMENTAZIONE: Intolleranza al lattosio; Celiachia;
TRADIZIONI E TERRITORIO	Italiano, Storia, Lingua inglese, Sala e Vendita, Matematica, Cucina, Alimentazione	ITALIANO: D'Annunzio patriottico; Verga; STORIA: Mussolini, il Fascismo e il menù autarchico; questione meridionale; LINGUA INGLESE: Food and wine in Southern Italy, Flambè dishes; SALA E VENDITA: I prodotti tipici, Filiera corta e km 0; MATEMATICA: lo studio di funzione e le coniche CUCINA: La tradizione culinaria pugliese; ALIMENTAZIONE: Piatti tipici del territorio;
DISORDINI ALIMENTARI	Italiano, Storia, Lingua inglese, Sala e Vendita, Matematica, Cucina, Alimentazione	ITALIANO: Luigi Pirandello, novella "Un matrimonio ideale"; STORIA: Il rancio nella Prima guerra mondiale; LINGUA INGLESE: Eating disorders, Alternative diets; SALA E VENDITA: L'educazione al consumo di alcol, Il binge drinking, calcolare il contenuto alcolico di un cocktail; MATEMATICA: lo studio di funzione e le coniche CUCINA: L'approvvigionamento; ALIMENTAZIONE: Anoressia e Bulimia;
L'EVOLUZIONE DEL VINO	Italiano, Storia, Lingua inglese, Sala e Vendita, Matematica, Cucina, Alimentazione	ITALIANO: Svevo "La coscienza di Zeno" testo "Il potere <<psicoanalitico>> del vino"; STORIA: Proibizionismo; LINGUA INGLESE: Wine appellation, Pairing food and wine, Sweet recipes and wine; SALA E VENDITA: La storia del vino, Produzione; MATEMATICA: lo studio di funzione e le coniche;

		CUCINA: Le aziende ristorative ALIMENTAZIONE: L'alcol in alimentazione
--	--	---

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:

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
<i>Attività su Cittadinanza e Costituzione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Nascita della Costituzione • Organi dello Stato • Elusione ed evasione • Differenze sostanziali tra Decreti legge e Decreto legislativo • DPCM 	Tutta la classe

ALTRE ATTIVITA' DIDATTICHE

<u>EVENTO</u>	<u>ARGOMENTI SVOLTI</u>	<u>SOGGETTI COINVOLTI e DATE</u>
PON FSE 10.3.1A – Percorsi per Adulti e giovani adulti: “Learning for Life” - Potenziamento della lingua straniera - Sviluppo delle competenze digitali - Rafforzamento delle competenze di base anche legate ad interventi di formazione professionale	<ul style="list-style-type: none"> - Heading toward B1 - European Informatics Passport - Saperi e sapori di Puglia: percorsi turistici ed enogastronomici in Puglia 	Partecipazione parziale delle classi. A.S. 2018-2019
Sicurezza	Corso di formazione in materia di sicurezza del lavoro HACCP	Partecipazione parziale delle classi A.S. 2018-2019

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
	NOTE: Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 24/40. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma: ----- prova d'esame+ credito scolastico

60 Totale superamento esami di Stato

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

TABELLA A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	11
4	12
5	14
6	15
7	17
8	18

TABELLA B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

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

In riferimento a quanto stabilito dall'ordinanza ministeriale 17 aprile 2020, art.17 nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, la parte del colloquio a essi dedicata è condotta in modo da valorizzare il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e da favorire una rilettura

biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. A tal riguardo, il colloquio può riguardare la discussione di un progetto di vita e di lavoro elaborato dall'adulto nel corso dell'anno.

Docente tutor: Prof.re Mario Pellegrini

Si allega relazione redatta dal tutor. (**Allegato B**)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2019.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Cristina Pierangeli	Italiano e Storia	
Antonella Capasso	Lingua inglese	
Gilda Lisena	Lingua francese	
Valentina Santoliquido	Matematica	
Michele Saponaro	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Maria Giuseppina Scarlato	Scienze e cultura degli alimenti	
Mario Pellegrini	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina Art. CUCINA	
Giovanni Turchiano	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita Art. CUCINA	
Michele Rago	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina Art. SALA	

Francesco Caporusso	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita Art. SALA	
---------------------	--	--

Docente coordinatore della classe prof.ssa Cristina Pierangeli

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Cristina Pierangeli)

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

FIRMATO _____

FIRMATO _____

18. 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.1.

ALLEGATO A

Griglia di valutazione

ALLEGATO B

*Relazione del percorso triennale per le
Competenze Trasversali e per l'Orientamento
(ex Alternanza Scuola-Lavoro)*



**I.P.S.S.A.R. "A. PEROTTI"
BARI**

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

**PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali
per l'Orientamento D.lgs. n.62/2017**

RELAZIONE FINALE

**DOCENTE REFERENTE - TUTOR SCOLASTICO: PROF. PELLEGRINI MARIO
CLASSE: 5[^] CUCINA A**

ALLEGATO C

Documenti per lo studente

ALLEGATO

Riservato