



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
Giuseppe Gangale - CIRO' MARINA (KR)



Liceo Classico – Tecnico Settore Economico (A.F.M. – S.I.A. – Turismo)

Tecnico Settore Tecnologico (C.A.T. – Agraria) – I.P.S.S.A.R. - Corso Serale

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

COORDINATORE DI CLASSE

PROF.SSA ANNA MARIA LAVIA

DIRIGENTE SCOLASTICO

DOTT.SSA SERAFINA RITA ANANIA

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

(L. 425/97 - DPR 323/98 art. 5.2)

Documento predisposto dal consiglio della classe V Sezione A indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
Articolazione "Enogastronomia"

Contenuto:

1. Composizione Consiglio di classe
2. Presentazione dell'Istituto
3. Profilo professionale
4. Elenco dei candidati
5. Relazione della classe
6. Schede informative relative alle metodologie didattiche e ai contenuti trasversali, CLIL
7. Scheda attività integrative ed extracurricolari .
8. Schede con informazioni relative alle prove simulate e griglie di valutazione
9. Schede analitiche dei programmi svolti nelle singole discipline e sugli eventuali approfondimenti
10. Relazione finale a cura di ogni docente che specifichi composizione della classe, metodologie adottate, tipologie di verifica e valutazioni .

Il Consiglio di Classe

■ Italiano	Prof. Liotti Spartaco
■ Storia	Prof. Liotti Spartaco
■ Matematica	Prof.ssa Ierinò Raffaella
■ Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Aprigliano Rachele
■ Scienze e cultura dell'Alimentazione	Prof. Bonofiglio Antonio
■ Lingua Inglese	Prof.ssa Pignataro Maria Angela
■ Lingua Francese	Prof.ssa Lavia Anna Maria
■ Scienze Motorie	Prof.ssa Apa Maria
■ Laboratorio di servizi enogastronomici-Settore cucina	Prof. Ascoli Modesto
■ Laboratorio di servizi enogastronomici- Settore sala e vendita	Prof. Quirino Benito
■ Religione	Prof.ssa Grotteria Maria Francesca
■ Sostegno	Prof.ssa Colicchio Angela
■ Sostegno	Prof.ssa Vaccaro Rosina

Cirò Marina, 15 maggio 2018

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Serafina Anania

Presentazione dell'Istituto

L' I.I.S. nato come Istituto Tecnico nelle discipline Commerciali cui si è aggiunto nel corso degli anni l'indirizzo Geometra, Agrario e per ultimo il settore Professionale per le aziende ricettive e ristorative che ha offerto una chance ai giovani del territorio ed un nutrito numero di discenti all'Istituto.

Per queste molteplici sfaccettature, l'Istituto ha contribuito alla formazione, nel comprensorio, di soggetti sicuramente dotati di una sufficiente cultura aziendale, aspetto che è stato molto utile alla creazione ed alla conduzione di imprese del territorio.

Gli studenti usciti da questo Istituto si sono inseriti nelle aziende (spesso piccole e medie) affiancando di frequente l'imprenditore nelle scelte aziendali. Altri diplomati hanno scelto di mettere in pratica direttamente la valenza dei propri studi creando un'azienda e divenendo imprenditori di successo nella zona.

L'indirizzo professionale per le attività ricettive e della ristorazione, alla fine del quinquennio fornisce agli studenti un diploma specializzante spendibile nel mondo del lavoro del tessuto economico dello stesso territorio e l'eventuale prosecuzione degli studi universitari.

L'istituto è dotato di laboratori informatici, di laboratori tecnici di cucina e sala, oltre ad una rete telematica adeguata ad esprimere una polivalente capacità progettuale tendente all'arricchimento continuo dell'offerta formativa.

I principi che ispirano questo Istituto di flessibilità e di integrazione quali assi portanti dell'autonomia scolastica, rilevano che "la proposta della scuola risulta ampia e organica, finalizzata al perseguimento dei risultati nel rispetto degli interessi degli studenti, ma anche alla considerazione delle difficoltà che possono incontrare nel percorso scolastico. Nella scuola è diffusa l'attenzione alla predisposizione di interventi di orientamento e di sostegno alla didattica, nonché lo sforzo comune dei docenti di sostenere gli studenti guidandoli alla costruzione della propria identità.

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE PER "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il diploma tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è un diploma specializzato nella gestione dei vari aspetti quali, cucina, sala ed aspetti amministrativi del back office e del front office in una azienda ricettiva turistica.

Tale aspetto consente ai discenti l'inserimento nei settori aziendali, tecnico-turistici, sia pubblici che privati.

Le competenze acquisite permettono ai maturandi la redazione dei bilanci e contabilità di base, nonché la gestione più in generale delle aziende turistico ricettive.

PROFILO PROFESSIONALE

La continua evoluzione nelle scienze e nei processi economici turistici, nonché la richiesta di nuove professionalità che viene dal mondo del lavoro, hanno fatto sì che l'Istituto ha iniziato un processo di rinnovamento della didattica in grado di adeguare i curricula alle nuove esigenze.

Il principale obiettivo della specializzazione è quello di fornire conoscenze approfondite delle dinamiche economiche e giuridiche oltre che tecniche di laboratorio e sala con sperimentazioni di piatti e servizi innovativi verso la futura clientela.

Non essendo possibile includere nei programmi una panoramica completa di tutte le varianti tecniche ed economico/giuridiche, la metodologia di studio è sostanzialmente orientata, attraverso l'integrazione tra il lavoro individuale e quello di gruppo e tra lo studio teorico e l'attività di laboratorio, tutti tesi alla realizzazione di progetti finalizzati.

Il metodo adottato ha sviluppato nei discenti le capacità di analisi rafforzando l'autonomia e la capacità di rapportarsi in situazioni organizzate.

Profilo professionale dell'articolazione "Enogastronomia":

Il corso di studi è articolato in cinque anni.

Il diploma rilasciato da un istituto professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera racchiude numerose competenze specifiche: tecniche, economiche e normative che riguardano l'organizzazione e la gestione di aziende per la ristorazione.

Oltre ai contenuti specifici per ogni materia consultabili tramite le diverse programmazioni stilate dagli insegnanti di ogni singola materia, un diplomato sa:

- operare nel mondo della ristorazione e del turismo in perfetta autonomia;
- gestire i servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera;
- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- curare, progettare ed organizzare eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti ;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Inoltre possiede:

- una buona conoscenza delle lingue: inglese-francese;
- ottime abilità operative negli strumenti informatici;
- un diploma immediatamente spendibile sul mercato del lavoro, oppure utilizzabile per l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

AVVICENDAMENTO DELLA DOCENZA

Nel corso dell'intero quinquennio la classe non ha goduto della continuità dello stesso docente in diverse discipline, soprattutto in lingua inglese.

1) Elenco dei candidati

Cognome	Nome
1. Alfi	Alessia
2. Barone	Alessandra
3. Caputo	Francesco
4. Caruso	Chiara
5. Cosentino	Alexander Giacomo
6. Crapisto	Salvatore
7. Fazio	Luca
8. Ferraro	Veronica
9. Garrubba	Bianca
10. Greco	Valentina
11. Leto Russo	Annamaria
12. Lettieri	Lucia Nina
13. Martino	Beatrice Martina
14. Mauro	Martina
15. Miceli	Caterina
16. Miceli	Giovanni
17. Murgio	Grazia Rosa
18. Parrotta	Pino
19. Patera	Vanessa
20. Porzio	Arcangelo

RELAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A è composta da 20 alunni ,13 femmine e 7 maschi, e hanno svolto il percorso di operatore dei servizi per l'enogastronomia. Gli alunni provengono da Cirò Marina e dai paesi limitrofi. Essendo alcuni di loro costretti al pendolarismo non sempre hanno potuto accedere alla piena fruizione dell'offerta formativa. Il loro ambiente socio-economico e culturale è quello legato al mondo del lavoro della piccola impresa, turistico e agricolo. La scuola è stato un luogo dove sono stati trasmessi saperi, ma soprattutto un centro di aggregazione dove tutti hanno raggiunto una piena maturità e la dimensione di sé, che li ha resi più sicuri e pronti a lanciarsi nel loro domani. La frequenza alle lezioni, per la maggior parte degli alunni, non è stata del tutto regolare; è da segnalare assenze determinate dalle condizioni climatiche avverse, dalla chiusura della scuola per allerta meteo, dallo sciopero degli autobus e da disagi familiari. Gli alunni in classe hanno intrattenuti rapporti cordiali, rispettosi e solidali sia con i docenti che fra di loro e hanno mostrato atteggiamenti premurosi e protettivi verso i compagni diversamente abili. In classe sono presenti due alunni diversamente abili ognuno seguito dal docente specializzato: uno per 9 ore settimanali ha seguito la programmazione curriculare con obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali; l'altra per 18 ore settimanali ha seguito la programmazione differenziata. A riguardo è stata consegnata una documentazione personale stilata dai rispettivi docenti. Nel corso dell'intero quinquennio la classe non ha goduto della continuità dello stesso docente in diverse discipline. Ciò nonostante i docenti hanno instaurato un ottimo rapporto educativo attraverso il dialogo che è risultato sempre efficace, facendosi spesso interpreti delle istanze di disagio sociale e generazionale che è proprio dei giovani di oggi. Nel corso del percorso formativo di questi cinque anni ognuno di loro è migliorato nell'attenzione, nella partecipazione, nello studio più costante raggiungendo un livello di conoscenze, competenze e abilità soddisfacente in tutte le discipline. Qualcuno si è distinto da sempre per l'assiduità nel partecipare al dialogo didattico, per lo studio costante, per la serietà nel portare avanti un lavoro assegnato e la puntualità nelle consegne.

In vista dell'esame di stato tutti gli alunni si sono applicati con maggiore impegno per affrontare nel modo migliore le diverse prove e le diverse tipologie: analisi del testo, produzioni di articoli di giornale, di saggi brevi allo studio del testo letterario e poetico. Per la terza prova il C.D.C., all'unanimità, ha optato per la scelta della tipologia C che alla luce delle simulazioni effettuate risulta più idonea ad essere affrontata dagli alunni, poiché è una tipologia le cui caratteristiche risultano essere più presenti nelle esercitazioni didattiche anche pregresse. Hanno studiato come prima lingua l'inglese e seconda lingua il francese. Gli alunni hanno svolto l'alternanza scuola-lavoro e hanno partecipato a stage nelle strutture ristorative, come previsto dalla normativa, che hanno favorito l'acquisizione di competenze spendibili nei percorsi formativi e nel mondo del lavoro. In diverse situazioni hanno prestato servizio a seminari, eventi, concorsi e convegni organizzati dalla scuola e sul territorio. Tali esperienze hanno potenziato le competenze e le capacità di contestualizzazione dei saperi in ambienti reali.

TABELLA RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI TRASVERSALI SOCIO-AFFETTIVI concordati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione e per ognuno di esso il grado di raggiungimento

Obiettivi trasversali socio affettivi	<u>Raggiungimento</u>
Relazionare con gli altri nelle diverse situazioni (di studio, di lavoro.....) con la consapevolezza degli scopi da raggiungere (medio termine)	Raggiunto da tutta la classe
Riconoscere il valore del diverso come arricchimento della propria visione del mondo e condizione per costruire una propria identità (lungo termine)	Raggiunto da tutta classe
Porre attenzione alla realtà sociale, economica, culturale del territorio d'appartenenza (medio termine)	Raggiunto da tutta la classe
Cogliere le opportunità offerte dalla scuola come mezzo di crescita personale e professionale	Raggiunto da tutta la classe

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

TABELLA RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI TRASVERSALI SOCIO-AFFETTIVI concordati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione e per ognuno di esso il grado di raggiungimento

Obiettivi trasversali socio-affettivi	<u>Raggiungimento</u>
Decodificare testi di diversa tipologia e funzioni ed utilizzarli adeguatamente nelle diverse situazioni (medio termine)	Raggiunto dalla maggioranza della classe
Contestualizzare le conoscenze relative alle varie discipline e collegarle per ricostruire il quadro generale di un fenomeno (medio termine)	Raggiunto dalla maggioranza della classe
Usare un linguaggio appropriato e specifico in ogni disciplina (breve termine)	Raggiunto dalla maggioranza della classe

METODOLOGIE MESSE IN ATTO PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

per il raggiungimento degli OBIETTIVI SOCIO-AFFETTIVI/COMPORAMENTALI il Consiglio di Classe ha deliberato di lavorare sulle seguenti metodologie

- Rispetto delle scadenze
- Coinvolgimento della classe in attività di gruppo
- Responsabilizzazione degli alunni riguardo alle attività svolte
- Graduare le difficoltà al livello complessivo della classe

per il raggiungimento degli OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI il Consiglio di Classe ha deliberato di lavorare sulle seguenti metodologie

- Consolidare la capacità espositiva, ponendo particolare attenzione all'uso del lessico specifico delle singole discipline
- Migliorare la capacità di rielaborazione personale
- Sviluppare ed incentivare un approccio consapevole agli argomenti studiati
- Svolgere esercitazioni sistematiche di analisi e di produzione di tipologie testuali diverse con particolare riferimento a quelle previste dall'Esame di Stato
- Selezionare, nelle varie discipline, nuclei tematici omogenei o segmenti temporali su cui applicare concetti e metodologie d'indagine attinti da più discipline

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI SVOLTE NELL'AMBITO DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

Gli alunni hanno prestato servizio a seminari, convegni interni ed esterni alla scuola, hanno partecipato a concorsi, stage; nel corso del triennio hanno assolto agli impegni previsti dall'alternanza scuola-lavoro nei tempi e nei modi stabiliti dalla normativa vigente. Hanno frequentato i seguenti corsi

1. Corso di formazione per l'addetto al primo soccorso
2. Attestato di formazione personale alimentarista

CLIL

Come normativa CLIL è stato dato spazio alla trattazione in inglese di alcune argomenti specifici per la materia di indirizzo Enogastronomia.

Gli argomenti svolti sono stati:

1. La ristorazione (Catering)
2. I banchetti (Banqueting)
3. La brigata (Kitchen brigade)

SCHEDA CON INFORMAZIONI SULLE PROVE SIMULATE

Prove pluridisciplinari (simulazione terza prova)
--

Criteria seguiti per la progettazione delle prove multidisciplinari

La terza prova ha coinvolto le seguenti discipline:

<input type="checkbox"/> DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
<input type="checkbox"/> LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA
<input type="checkbox"/> LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA
<input type="checkbox"/> INGLESE
<input type="checkbox"/> STORIA

Tipologia della prova: sulla base delle simulazioni svolte dai singoli insegnanti nel corso dell'anno, i cui risultati sono stati discussi collegialmente, il consiglio di classe ha deliberato di somministrare, per la simulazione della terza prova, la tipologia C (sei domande a risposta multipla per ogni disciplina) perché più idonea ad essere affrontata dagli alunni in quanto già presente nelle esercitazioni didattiche pregresse.

- Sono state effettuate due simulazioni della III° prova (tipologia C)
- Valutazione della prova: ciascuna disciplina coinvolta ha ricevuto un punteggio massimo in quindicesimi e la valutazione globale della prova è scaturita dal totale dei punteggi-griglia allegata.

Nello svolgimento della prova:

- a) è consentito l'uso del vocabolario della Lingua Inglese
- b) non è consentito l'uso del codice civile.
- c) tempo concesso: novanta minuti.

Griglia di valutazione della prima prova**ITALIANO**

INDICATORI	1,5	1,2	1	0,75	0,45
COMPRESIONE GLOBALE	Completa ed approfondita	Completa	Superficiale	Parziale	Del tutto errata
ANALISI DEI LIVELLI DEL TESTO	Approfondita	Approfondita ma con qualche discontinuità	Talvolta superficiale	Superficiale	Molto superficiale
CAPACITA' INTERPRETATIVA	Originale	Riconoscibile con apporti personali	Sostanzialmente riconoscibile	Poco riconoscibile	Non esprime una tesi interpretativa
CAPACITA' RIELABORATIVA	Originale	Coerente e con apporti personali	Poco significativa	Elementare	Assente
ARGOMENTAZIONE	Ricca ed articolata	Adeguate ma non molto articolata	Schematica	Molto schematica	Senza argomentazione
COLLEGAMENTI DIACRONICI E SINCRONICI	Molto articolati	Esaurienti	Accettabili	Appena accettabili	Irrilevanti
STRUTTURA DEL DISCORSO	Ordinata e coerente	Schematica	Qualche incongruenza	Spesso incoerente	Disordinata ed incoerente
SINTASSI E MORFOLOGIA	Corretta	Con qualche imprecisione	Qualche errore	Molti errori	Scorretta
ORTOGRAFIA	Corretta	Qualche errore	Vari errori	Scorretta	Molto scorretta
PUNTEGGIATURA	Accurata	Precisa	Poco curata	Imprecisa	Scorretta
PUNTEGGIO TOTALE	15	12	10	7,5	4,5

Griglia di valutazione della seconda prova**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

	Livelli	Punteggio	Tema max 90/150 60%	Quesiti Max 60/150 40%		Punteggio totale
				Q1	Q2	
Competenza	a) Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	1	.../24/8	.../8	
	b) Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti	2				
	c) Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ed efficace	3-4				
Conoscenza dei contenuti	a) I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2	.../48	.../16	.../16	
	b) I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4				
	c) I concetti sono espressi in modo accettabile	5-6				
	d) I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	7-8				
Capacità espressiva ed uso del linguaggio tecnico	e) Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1	.../18	.../6	.../6	
	f) Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2				
	g) Espressione chiara e corretta	3				

TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI

Punti	0-3	4-10	11-18	19-26	27-34	35-43	44/53	54/63	64/74	75/85	86/97	98/109	110/122	123/136	137/150
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
PUNTEGGIO TOTALE ATTRIBUITO										___ / 15					

Griglia di valutazione della terza prova

L'alunno dovrà svolgere la seguente prova in un numero massimo di minuti novanta.

La valutazione per un valore complessivo di punti 15 (punti 3 per ogni disciplina) risulterà effettuata nelle singole discipline secondo le seguenti regole :

per ogni risposta esatta punti 0,50
 per ogni risposta errata punti 0
 per ogni risposta non data punti 0
 per ogni risposta data multipla punti 0

PUNTEGGIO MASSIMO: quindici / quindicesimi

Griglia di valutazione terza prova

Risposte multiple	Voto
Risposta esatta	0,50
Risposta errata	0,00
Risposta non data	0,00
Risposta data multipla	0,00

N. quesiti a risposta multipla 30 punteggio massimo 15
 N. quesiti per disciplina 6 punteggio massimo per disciplina 3

N. Quesiti	Voto Storia	Voto Inglese	Voto Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita
1					
2					
3					
4					
5					
6					
Punti					
Totale punti	/15				

Disciplina: Italiano e storia
Docente :Spartaco Liotti

- **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Analisi della situazione finale:

La classe ha raggiunto livelli diversificati in relazione agli obiettivi riguardanti le conoscenze, le competenze e le capacità. Alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, rivelano un'ottima capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti; la maggior parte possiede una preparazione positiva, anche se a volte non del tutto precisa; un terzo gruppo ha conseguito una superficiale conoscenza delle tematiche trattate, senza aver prodotto una sensibile maturazione e il possesso di una piena e critica maturità di contenuti e di espressione. Le competenze, relative alla rielaborazione personale, non sono state raggiunte dagli studenti in modo uniforme, per cui i contenuti trattati non hanno costituito per tutti un particolare momento di riflessione sul piano personale. In generale, le abilità espressive sono discrete, pochi studenti non sono sempre corretti e del tutto pertinenti nell'esposizione. La classe, anche se in misura differenziata, ha dimostrato partecipazione al dialogo educativo e applicazione al lavoro domestico. Il livello medio di preparazione raggiunto può essere considerato buono

- **OBIETTIVI RAGGIUNTI e PROFITTO**

ITALIANO:

Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario

Fornire la strumentazione per la realizzazione di scritture diversificate

Consolidare la competenza linguistica ed espressiva

Sviluppare il gusto per la lettura e la scrittura

Fornire gli strumenti per leggere ogni testo in relazione al contesto storico – culturale

CONOSCENZE:

Degli strumenti e delle tecniche per l'analisi testuale

Della scansione cronologica letteraria

Delle strutture morfo – sintattiche della lingua italiana

Dei contenuti trattati ed delle scelte espressive e formali dei testi analizzati

COMPETENZE:

Di analisi di un testo letterario

Nell'uso della lingua scritta e orale

Di riconoscere testi letterari e i caratteri della cultura

Di rielaborazione personale

Nella distinzione dei diversi tipi di scrittura

STORIA:

Conoscenza dei contenuti del periodo trattato

Collocazione degli eventi nelle dimensioni spazio temporale

Acquisizione del linguaggio specifico

Recupero della memoria del passato e capacità di orientamento nel presente

Acquisizione di una conoscenza e sensibilità verso i problemi della pace e solidarietà

Rispetto e cultura nei confronti della diversità.

• **PROGRAMMA**

ITALIANO:

L'800-

L'età del positivismo e la scapigliatura -

Il decadentismo-

Le avanguardie-

Baudelaire-

I fiori del male-

Il naturalismo-

Simbolismo-

Il crepuscolarismo-

Zola-Assommoir-

Oscar Wilde-

Il ritratto di DoranGrein-

Giosuè Carducci-

Giovanni Verga-

Giovanni Pascoli-

Gabriele D'Annunzio-

Italo Svevo-

La coscienza di Zeno-

La pioggia nel pineto-

Pirandello-

La sigaretta-

Il fu Mattia Pascal-

Ungaretti-

Mille Novecento-

L'Esistenzialismo-

Il Neo-Realismo-

Montale -

Quasimodo-

Pavese-

Moravio-

La casa sulla collina-

Gli indifferenti -

Primo Levi-

Lavorare stanca-

Sciascia-

Il giorno della civetta

STORIA:

L'Europa e l'800-

La Seconda Rivoluzione Industriale-
L'età dell'imperialismo-
Giolitti-
1° Guerra mondiale
Rivoluzione russa
Il dopo guerra-
Il Fascismo-
La crisi del 29-
Totalitarismi-
2° Guerra Mondiale-
La resistenza-
La Shoa-
La guerra fredda

- **INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO E APPROFONDIMENTO**

L'attività di recupero e sostegno si è svolta durante le ore curricolari, sollecitata dalle richieste di spiegazioni e di chiarificazione avanzate dagli alunni che non avevano compreso ancora le tematiche trattate, spesso per difficoltà di attenzione e concentrazione o per fragilità nella loro preparazione di base.

- **SCELTE DIDATTICHE e METODOLOGIE PRIVILEGIATE**

le scelte curriculari sono state adottate per favorire la comprensione e la valorizzazione del senso di continuità tra passato e presente, di appartenenza di una comunità consapevole delle proprie radici storiche, di comprensione di valori e ideali attraverso lo studio dei testi letterari.

Le lezioni si sono tenute secondo una modalità di tipo frontale, pur con l'intento di promuovere la partecipazione attiva degli allievi e di tenere comunque viva l'attenzione.

- **SUSSIDI UTILIZZATI**

Sono stati utilizzati i seguenti sussidi: libri di testo, (Laboratorio di letteratura 3 di Samburgh – Salà, La nuova Italia – 360 Storia 3 di Montanari- Calvi – Giacomelli, Il Capitello) manuali, video proiezioni da PC, filmati, ecc

- **VERIFICA E VALUTAZIONE**

SCRITTE: 2 prove a trimestre

ORALI: più di tre a trimestre

SIMULAZIONE: terza prova

La valutazione è stata basata sui parametri proposti dal collegio docenti e sulla scala di valutazioni del POF, inoltre tenendo presente gli obiettivi indicati dalla programmazione, si è tenuto conto dell'impegno e della costanza nel lavoro. Sono stati considerati elementi di valutazione: gli approfondimenti, gli interventi in classe, la capacità autonoma di studio, la volontà di migliorarsi.

- **MODALITÀ DI COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE**

La comunicazione con le famiglie è realizzata con le seguenti modalità:

Colloqui e incontri su appuntamenti

Il docente
Liotti Spartaco

Disciplina: Lingua e civiltà Inglese

Docente : Maria Angela Pignataro

La classe composta da 20 alunni ha dimostrato un interesse mediamente buono allo studio della lingua inglese. La programmazione effettuata ad inizio anno ha subito le modifiche necessarie per essere calibrata alle aspettative ed agli interessi della classe in vista degli esami di stato. La presenza di livelli eterogenei di conoscenze, interessi e maturità non hanno sempre garantito un lineare raggiungimento degli obiettivi iniziali. Ciò nonostante complessivamente la classe ha raggiunto importanti traguardi linguistici in particolar modo le attività inerenti al *reading* (lettura) e allo *speaking* (interazione orale) hanno visto un generale miglioramento, mentre alcune difficoltà permangono tutt'ora nelle attività di *listening* (ascolto) e *writing* (scrittura). Alcuni alunni si sono interessati allo studio della lingua inglese impegnandosi con continuità, conseguendo un profitto buono o discreto; altri non hanno messo in evidenza una particolare attitudine per la disciplina, il loro impegno è stato discontinuo, ottenendo un risultato sufficiente. Le verifiche sono state seguite durante le varie fasi di svolgimento del programma, in un periodo successivo alla esecuzione di un congruo numero di unità didattiche. Il programma è stato sostanzialmente svolto.

Programma svolto 2017/18

Nb gli steps fanno riferimento alle Unità Didattiche del libro di testo *Chef and Manager*

Step 6: Assigning Task : the kitchen Brigade and kitchen Hierarchy

Food safety in the kitchen

Step 7: Have a look in the other drawers:

kitchen equipment and Restaurant kitchen stations

Step 8: Do you mind wash the vegetable:

Dialogue and exercise

Step 9 Hygiene and safety

Hygiene rules and food safety

Seven Principles of haccp

Ten haccp key words definitions

Natural Talent and Welsh Lamb reading pg 124 126

Junk food and fast food: Mcdonaldreaging comprehension

Catering area

Il Docente
Maria Angela Pignataro

Materia : Lingua e civiltà Francese

Docente : Anna Maria Lavia

OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI CONOSCENZA COMPETENZE ED ABILITA'

Gli obiettivi perseguiti nel corso dell'anno sono stati raggiunti da tutti gli allievi, pur con le dovute differenze. L'alunno diversamente abile ha raggiunto un soddisfacente livello di preparazione. Alla fine del percorso di questo quinquennio gli alunni sono in grado di:

- conoscere alcuni aspetti tecnici relativi all'area di indirizzo
- conoscere aspetti della cultura dei paesi di cui si studia la lingua;
- comprendere testi orali e scritti di carattere enogastronomico;
- analizzare e produrre testi di carattere enogastronomico;
- avere competenze comunicative sugli argomenti studiati, che permettono di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.

CONTENUTI

- La tenue professionnelle
- Le règlement du personnel de cuisine
- Planche de légumes
- Planche de poissons
- Planche de coquillages et crustacés
- Planche des épices
- Planche des plantes aromatiques
- Planches des fruits
- Le foie gras
- Les soupes
- Les viandes
- Le riz
- Les pâtes
- Les poissons
- Le macaron

Recettes

Quiche Lorraine

Ratatouille

Bouillabaisse

Soupe l'oignon

Crêpes

Sauces classiques: tomate et basilic, al pesto (pistou), carbonara

- Strutture linguistiche necessarie per realizzare il linguaggio specifico

METODO DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento della lingua francese si è basato soprattutto sull'acquisizione e sullo sviluppo delle quattro abilità linguistiche: ascoltare, parlare, leggere e scrivere.

Si è cercato di rendere l'insegnamento della lingua il più vivo possibile. In relazione agli obiettivi e ai contenuti della disciplina sono state utilizzate diverse strategie operative flessibili ed adattabili alle reali situazioni degli alunni. Si è utilizzato la lezione frontale, la lezione partecipativa, il metodo induttivo e deduttivo, lo studio guidato, i lavori di gruppo. Partendo da situazioni reali di vita

quotidiana, si è cercato di far acquisire agli allievi gli elementi linguistici necessari per rendere la loro competenza comunicativa efficace e produttiva.

STRUMENTI DI LAVORO

-Titolo testo: “Planète cuisine” editore Eurelle Ducroz

Laddove ve ne è stato bisogno sono state utilizzate fotocopie di documenti autentici e si è fatto uso di strumenti audio – visivi ed informatici presenti nell’Istituto.

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA E SOMMATIVA

Le verifiche valutative sono state differenziate per singole abilità o per abilità integrate. Oltre al tradizionale compito in classe, sono state somministrate prove mirate che richiedevano brevi tempi di esecuzione (test). Tra i test proposti sono state effettuate prove di comprensione, prove di lessico, prove di grammatica (uso delle strutture linguistiche), prove integrate di comprensione e produzione guidata da traccia, test a risposta multipla. La verifica orale ha previsto interrogazioni lunghe e/o brevi, colloqui riferiti a situazioni comunicative quali il dialogo in coppia, il rôle - play o la realizzazione di intenzioni comunicative. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto del livello di partenza dei singoli alunni, dell’impegno, delle possibilità, della serietà nel portare avanti un lavoro stabilito, dello sviluppo della personalità, degli obiettivi prefissati e dei risultati raggiunti.

La Professoressa
Anna Maria Lavia

Disciplina:Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva.

Docente: Aprigliano Rachele

LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE VOL. 3 (Casa editrice Tramontana; Autori : S. Rascioni, F. Ferriel)

PROFILO DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico il comportamento dei ragazzi è stato sostanzialmente corretto, tanto nei confronti dell'insegnante quanto nelle relazioni reciproche.

La partecipazione all'attività didattica, per quanto riguarda la frequenza alle lezioni, non è stata assidua per la maggior parte degli allievi .

L'attenzione e il coinvolgimento dimostrati in classe sono stati discontinui e non supportati da un adeguato studio individuale sistematico e costante.

Per tale motivo una buona parte delle ore di lezione è stata utilizzata per lo studio assistito in classe, comportando un rallentamento nello svolgimento del programma didattico che è risultato penalizzato sia in termini dei contenuti trattati che del livello di approfondimento raggiunto nella loro trattazione.

Pochi alunni hanno acquisito un metodo di studio autonomo, buone capacità critiche e hanno sviluppato competenze nel complesso soddisfacenti; un gruppo più nutrito di allievi ha richiesto continue sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere con successo le attività proposte e i livelli di preparazione risultano mediamente sufficienti.

OBIETTIVI FORMATIVI E COMPETENZE RAGGIUNTE

OBIETTIVI:

Identificare le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;

Conoscere la normativa nazionale ed internazionale;

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;

Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;

Redigere la contabilità del settore;

1) CONOSCENZE:

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Tecniche di marketing turistico e web marketing.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

Normativa del settore.

Lessico e fraseologia di settore.

2) COMPETENZE:

Gli alunni:

1. hanno sviluppato una crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle dinamiche del mercato turistico.
2. sono in grado di redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
3. sono in grado di utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione
4. sono in grado di organizzare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi in relazione alla domanda dei mercati
5. utilizzano le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
6. individuano le strategie appropriate per la soluzione dei problemi ;
7. sono in grado di rivedere in modo critico il proprio operato
8. sono in grado di apprendere e operare in una visione interdisciplinare
9. assumono comportamenti civilmente e socialmente responsabili nel rispetto della realtà umana e ambientale

3) CAPACITA':

Analizzano il mercato turistico e interpretano le dinamiche.

Individuano le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.

Utilizzano le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

Individuano fasi e procedure per redigere un Business plan.

Analizzano i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.

Utilizzano il lessico e la fraseologia di settore

CONTENUTI :

IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

IL MARKETING STRATEGICO

IL MARKETING OPERATIVO

IL MARKETING PLAN

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

IL BUDGET

IL BUSINESS PLAN

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE RICETTIVE E DELLE

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Lezione espositiva.

•Lezione in forma di dialogo.

•Lettura guidata o autonoma dei testi, analisi dei contenuti, svolgimento di elaborati al fine di favorire la padronanza linguistica a vari livelli.

•Riflessioni globali mirate e soggettive, libero scambio di idee.

ATTIVITA' DI RECUPERO E DI APPROFONDIMENTO

Nel corso dello svolgimento del programma si è avuta cura di tornare più volte sugli argomenti svolti in riferimento ai quali sono emerse lacune e indecisioni, operando un recupero *in itinere* in classe

SPAZI, MEZZI, ATTREZZATURE, SUSSIDI DIDATTICI

Libro di testo, fotocopie, riviste.

CRITERI E STRUMENTI DELLA MISURAZIONE E DELLA VALUTAZIONE

La valutazione è stata effettuata mediante verifiche costituite da prove scritte (due a trimestre) e prove orali (due a trimestre).

TIPOLOGIE DELLE PROVE UTILIZZATE

Test, verifiche con questionari a risposta multipla ed aperta, prove pratiche.

Docente

Prof.ssa Apriiliano Rachele

Materia : Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina

Docente : Ascoli Modesto

La classe V A Alberghiero è composta da 20 allievi tutti frequentanti, il gruppo si presenta omogeneo con qualche eccellenza; nel complesso gli allievi hanno mostrato durante l'anno scolastico una buona disponibilità al dialogo educativo, quindi buona parte ha partecipato all'attività di apprendimento in maniera continua. Tutti gli allievi hanno con le loro considerazioni e interventi contribuito in positivo al lavoro svolto in classe. Numerose sono state le assenze personali di alcuni allievi. Queste ultime causate per alcuni da impegni lavorativi.

L'impegno per buona parte della classe è stato quasi costante anche se alcuni momenti dell'anno hanno mostrato poca volontà alle attività proposte.

Il metodo acquisito per maggior parte della classe risulta abbastanza autonomo e corretto, pronto alla soluzione di qualsiasi caso pratico proposto, per pochi ancora non del tutto autonomo.

Durante l'anno scolastico la progressione nell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si può ritenere positiva.

Per ciò che attiene la valutazione, oltre al rendimento di ogni singolo alunno si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dall'impegno profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso è fondato motivo di ritenere che gli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione accettabile.

Lezione frontale-lavori di gruppo-brainstorming-problem solving-soluzione di casi.

Colloquio orale-Soluzione di un caso-Prove semi-strutturate.

Dopo il primo trimestre vista la situazione generale della classe, un intervento di recupero in itinere per gli alunni che hanno riportato delle insufficienze lievi, i risultati ottenuti si possono definire sufficienti.

Libro di testo "Professionisti in Cucina" Hoepli

Riviste specialistiche di settore

Dispense del docente

Laboratori di cucina e pasticceria.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Ogni attività significativa è stata conclusa con intervento di verifica con:

Prove orali esposizione dell'argomento svolto in classe, con eventuali domande di approfondimento da parte del docente;

Prove scritte:-domande aperte sugli argomenti trattati.

Prove pratiche:simulazione nei laboratori di settore in modo autonomo da parte dello studente.

Il numero delle verifiche effettuate sono state 2 /3 verifiche pratiche, mentre quelli orali circa 1/2 per trimestre e 1 verifica scritta. Per la maggior parte delle verifiche sono state effettuate in modo pratico in laboratorio di cucina e pasticceria.

COMPETENZE

Alla fine del quinto anno scolastico la maggior parte degli studenti hanno acquisito le competenze di base:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

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.

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.

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.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

ABILITA'

Alla fine del quinto anno scolastico una buona parte degli allievi hanno acquisito delle abilità in relazione:

Realizzare piatti con prodotti del territorio.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare menu per tipologia di eventi.

Simulare eventi di catering e banqueting.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Simulare un piano di HACCP.

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CONOSCENZE

In merito alle conoscenze un buon numero di allievi ha delle buone conoscenze di base:

Caratteristiche di prodotti del territorio.

Tecniche di catering e banqueting.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Software di settore.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Conoscere i principali vini italiani e il loro abbinamento cibo/vino.

OBIETTIVI TRASVERSALI E RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO

Gli obiettivi raggiunti da quasi tutta la classe:

- h) acquisizione di un metodo di studio sicuro e organico (sviluppo della capacità di raccolta, di organizzazione e di interpretazione dei dati);
- i) assimilazione e padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline;
- j) uso corretto degli strumenti e della manualità;
- k) apprendimento del metodo induttivo e deduttivo;
- l) corretta comprensione dei nessi di causa/effetto e capacità di stabilire delle relazioni;
- m) capacità di costruire un discorso corretto, organico e coerente, sapendolo documentare;

- n) acquisizione di progressiva autonomia nella gestione del lavoro individuale e di gruppo;

- o) utilizzazione delle conoscenze in contesti diversi;
- p) formazione e sviluppo dello spirito critico, anche come base per l'espressione di una positiva creatività.
 - rispetto delle persone e delle cose, delle strutture e del patrimonio della scuola;
 - rispetto delle norme di sicurezza nei confronti di sé e degli altri;
 - rispetto delle consegne e degli obblighi assunti;
 - acquisizione del senso di responsabilità e di autodisciplina;
 - maturazione dello spirito di collaborazione;
 - abitudine allo scambio di opinioni e alla partecipazione attiva, corretta e costruttiva;
 - disponibilità e spirito di accoglienza verso realtà diverse;
 - sviluppo di capacità di autovalutazione, in un corretto rapporto con la realtà ambientale.

Firma del Docente
Ascoli Modesto Salvatore

Docente : Antonio Bonofiglio

Libro di testo

Scienza e cultura dell'alimentazione, autore A. Machado, editore Mondadori.

Contenuti degli argomenti svolti

MODULO 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ripasso sui metodi di conservazione.

Contaminazione degli alimenti(cause chimico-fisiche,cause biologiche); contaminazione da metalli pesanti, da contenitori, da fertilizzanti e pesticidi, da micotossine .

Contaminazioni biologiche, modalità di contaminazione(diretta, indiretta e crociata); i prioni; i virus(epatite A); i batteri, la riproduzione batterica e le spore batteriche; la crescita batterica in base a: PH, ossigeno, temperature, tempo e umidità.

Tossine batteriche, malattie da contaminazioni microbiche(portatore sano, DIM, periodo di incubazione).

Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi ,stafilococchi, botulismo. Listeriosi. Lieviti e muffe (le micotossine).

Parassitosi: l' anisakidosi.

MODULO 2: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Generalità(i nutrienti e la loro funzione); fabbisogno energetico: metabolismo basale e laf; peso teorico(metodo broca); indice di massa corporea(IMC)

Larn e dieta equilibrata, fabbisogno giornaliero dei nutrienti secondo i Larn; la dieta mediterranea.

La dieta e lo sport, la dieta vegetariana, la dieta e l'adulto, la dieta in gravidanza, l'ipertensione arteriosa e l'ipercolesterolemia.

METODI D'INSEGNAMENTO

Sono state effettuate lezioni frontali, nel corso delle quali si è fatto riferimento la libro di testo, sono stati utilizzati anche appunti integrativi e schemi semplificativi allo scopo di facilitare l'approccio con lo studio alla disciplina.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche orali e scritte, brevi e lunghe, osservazioni sul comportamento alimentare e non, ricerche su Internet, conversazione.

MEZZI E STRUMENTI

Uso del libro di testo e conversazione.

SPAZI

Aula scolastica.

OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenza, competenze e capacità)

Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti in parte, ed i risultati conseguiti variano in relazione alla capacità, al livello di impegno, di continuità nello studio e della frequenza.

Gli alunni che hanno ottenuto una valutazione sufficiente conoscono, almeno negli aspetti essenziali, i contenuti del programma.

Si è avuta una contrazione non trascurabile delle ore curricolari previste, dovuto a diverse cause (trasporti).

In molte occasioni gli argomenti trattati, per le difficoltà riscontrate da un numero non trascurabile di alunni, sono stati ripetuti e proposti con esempi elementari.

Ciò ha indotto ad una riduzione dei contenuti programmati e lo spostamento dell'azione didattica verso i saperi essenziali minimi.

Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:

- Conoscenza delle principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica degli alimenti;
- Conoscenza delle tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione. Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale e nell'uso delle attrezzature.
- Conoscenza, essenziali, nel saper intraprendere una dieta equilibrata e nei diversi stati fisiologici.

Docente

Antonio Bonofiglio

Docente: Mariella Apa

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

OBIETTIVI DIDATTICI

- 1) Rielaborazione degli schemi motorio
- 2) Consolidamento del carattere, sviluppo della società e senso civico
- 3) Conoscenza e pratica delle attività sportive
- 4) Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sul potenziamento fisiologico
- 5) Prevenzione degli infortuni

METODOLOGIA

Attraverso la lezione frontale tutti gli argomenti della disciplina sono stati illustrati con metodo globale per passare poi all'analitico una volta raggiunta la rappresentazione motoria del gesto da parte degli alunni.

Sono stati utilizzati metodi di lavoro diversificati in base agli argomenti trattati e alle capacità di apprendimento degli studenti

- Lezioni frontali
- Lezioni guidate
- Lavoro di gruppo

PROGRAMMA

Pallavolo

- a) Tecnica dei fondamentali individuali con palla : bager, palleggio, battuta e schiacciata
- b) Tecnica dei fondamentali individuali senza palla : muro
- c) Tecnica e tattica dei fondamentali di squadra : la difesa, l'attacco e la ricezione

Calcetto

- a) Esercizi per il controllo di palla
- b) Tiro in corsa
- c) Tiro piazzato

Test di valutazione psico – motoria

- a) Salto on lungo da fermo
- b) Test addominali in 30'
- c) Test di Cooper : potenziamento aerobico
- d) Corsa, salti balzi lunghi, skip e corsa calciata
- e) Esercizi con la funicella (salti a piedi pari, alternati, incrociati)

Potenziamento muscolare

- a) Esercizi per gli arti inferiori
- b) Esercizi per gli arti superiori
- c) Esercizi per lo sviluppo dei muscoli dorsali
- d) Esercizi per lo sviluppo dei muscoli addominali ginnastica artistica
- e) Percorso xcon capovolte, orizzontale prona, ruota ed affondi atletica leggera

- f) Fondo : 1000 m
- g) Velocità : 100 m
- h) Tecnica della corsa ad ostacoli
- i) Tecnica del salto in lungo

- j) Tecnica del salto in alto
- k) Staffetta 4x100

Teoria

- a) L'apparecchio scheletrico
- b) I vizi posturali
- c) L'alimentazione e lo sport
- d) Cibo spazzatura
- e) Il cuore e la circolazione
- f) Il doping
- g) Le dipendenze : fumo, alcool e droghe
- h) Nozioni di pronto soccorso
- i) Le droghe : educazione e prevenzione
- j) I disordini alimentari di tipo psicologico
- k) Le regole della pallavolo e del calcio

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata programmata al termine di un ciclo di lavoro (unità didattica) su uno dei contenuti della programmazione per accertare la padronanza di uno schema motorio.

La valutazione trimestrale ha sintetizzato nel voto finale sia il valore dei risultati finali ottenuti nelle verifiche, sia il grado di impegno, partecipazione ed attenzione dimostrati durante l'attività scolastica.

La sufficienza è stata considerata raggiunta nel caso di esecuzione del gesto sportivo abbastanza corretta tecnicamente e con un sufficiente controllo. Vantazioni progressivamente migliori hanno riguardato gli allievi che hanno dimostrato padronanza nel gesto sportivo, esecuzione corretta e sicura, fluidità di movimento.

TEMPI E MODALITA' DELLE VERIFICHE

La valutazione trimestrale è il risultato di un minimo di tre verifiche che consistono nell'esecuzione dei gesti tecnici, test psico-motori, prove di resistenza aerobica e anaerobica

IL PROFITTO DELLA CLASSE

La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con risultati mediamente più che buoni

La Professoressa
Mariella Apa

Docente: Maria Francesca Grotteria

PROGRAMMAZIONE E RELAZIONE FINALE

Testo adottato: ITINERARI (percorso di IRC per la scuola secondaria di secondo grado)

Autore: MICHELE CONTADINI vol. unico

La classe V°A è formata da venti alunni e tutti si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica,

Dal punto di vista disciplinare, la classe non sempre ha avuto un comportamento corretto.

Il livello culturale degli alunni è quasi omogeneo; alcuni allievi hanno dimostrato un interesse per la materia, altri un po' meno.

Il ritmo delle lezioni è stato regolare e attraverso il dialogo educativo, si è cercato di coinvolgere gli stessi raggiungendo in buona parte gli obiettivi prefissati.

Prevalentemente è stata adottata la lezione frontale.

OBIETTIVI:

L'obiettivo principale è stato quello di portare i ragazzi a saper discutere con competenza circa gli aspetti essenziali del fenomeno religioso, legato a situazioni storiche e di attualità, rispettando le diverse posizioni che le persone assumono in materia etico-religioso, passando dal piano della conoscenza a quella della consapevolezza dei valori del cattolicesimo.

CONOSCENZE:

Lo studente conosce gli orientamenti della Chiesa e del mondo laico sulla bioetica.

Conosce gli interrogativi sul senso della vita terrena limitata dall'evento della morte.

Conosce le grandi religioni monoteiste e politeiste e i punti per un dialogo interreligioso.

ABILITA':

Lo studente si interroga sul senso e significato della condizione umana;

individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali;

discute da un punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.

PROGRAMMA SVOLTO

- Il significato della vita
- La concezione dell'uomo e sua visione nel libro della Genesi
- Il dolore e il male
- Concetto di persona e la sua dignità
- La teologia del corpo
- La bioetica laica e cattolica a confronto
- L'aborto
- L'eutanasia e il suicidio assistito
- Le religioni monoteiste: ebraismo, cristianesimo e islamismo
- Le religioni politeiste: induismo, buddhismo, shintoismo, confucianesimo e taoismo.

Docente

Prof.ssa Maria Francesca Grotteria

Disciplina: Laboratorio dei Servizi di enogastronomia sala e vendita

Docente: Prof. Quirino Benito

La classe fin dall'inizio si è mostrata partecipe al dialogo educativo e allo svolgimento delle attività di pratica operativa, non si è mai sottratta alle varie proposte didattiche rendendo il lavoro del docente molto stimolante e piacevole.

Il lavoro è stato organizzato attraverso moduli ed attività interdisciplinari.

Prerogativa del docente, a livello pratico, è stata quella di coinvolgere ogni singolo elemento del gruppo classe cercando di fargli acquisire un livello minimo di autonomia e di responsabilità, attraverso il lavoro individuale e di gruppo.

La classe ha pienamente risposto agli obiettivi didattici prefissati raggiungendo risultati diversi sul piano del profitto. La maggior parte di allievi si è distinto per l'impegno, la partecipazione ed ha conseguito risultati discreti o buoni, mentre per un gruppo ristretto i risultati sono complessivamente più che sufficienti.

E' doveroso segnalare l'impegno della classe nell'organizzazione di eventi interni ed esterni alla scuola, nei quali tutti gli allievi hanno messo a frutto capacità personali e professionali acquisite nel quinquennio scolastico.

OBIETTIVI D'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI CONOSCENZA ED ABILITA'

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

➤ **Conoscenze**

Conoscere le fasi del ciclo ristorativo e la modulistica Obbligatoria e facoltativa ed essere in grado di compilarla;

Conoscere i principi di base della ristorazione

Conoscere la gestione alberghiera;

Conoscere le tecniche di manipolazione delle derrate alimentari

Conoscere il banqueting e catering

Conoscere i canali di vendita;

Conoscere le tariffe e proposte di vendita

Conoscere le normative di legge

➤ **Abilità**

Sapere comporre un menù

Sapere emettere correttamente i documenti fiscali

Saper gestire le derrate alimentari e il loro ciclo

Saper adeguare il proprio stile professionale a quello richiesto dall'azienda in cui opera;

Saper impostare un menù per ogni evento

Saper applicare le tariffe e il loro ricavo in relazione agli eventi

➤ **Competenze**

Eseguire registrazioni contabili con il sistema manuale ed automatico

Essere consapevoli delle norme dell'etica Professionale;

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;

Programma svolto

Il direttore di sala

Il maitre

Lo chef de rang

Il comis de rang

Lo chef etage

Il sommelier

Il barman

Il banconista

Il comis del bar

I servizi della sala ristorante

Il servizio all'italiana problematiche del servizio al piatto e vantaggi.

Il servizio alla francese diretto e indiretto

Il servizio alla russa o buffet

Il servizio al guéridon

Il servizio all'inglese

Il movimento cartaceo nell'azienda ristorativa

L'ordine di servizio

Il buono prelievo sala-cucina-bar

Il buono camera

La comanda

Il menù

- Composizione di un menù alla carta, gran carta e menù fisso
- Composizione e studio di un menù per vegani
- Composizione e studio di un menù per vegetariani
- I menù stagionali
- I menù ciclici
- I menù per fast-food

Gli allergeni

Il manuale e descrizione delle ricette con utilizzo delle derrate alimentari

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli intolleranti

- Menù per intolleranti al glutine, problematiche e risoluzione del problema

I vegani

Menù elaborati senza derivati animali e pesce

I vegetariani

Menù elaborati senza carne e pesce con l'utilizzo di uova e latte e derivati

Il sistema H.A.C.C.P

Il manuale

Le schede giornaliere

La verifica delle temperature

La tracciabilità delle derrate

Le schede del personale

I controlli periodici Nas, asp, guardia forestale, guardia costiera o capitaneria di porto.

Il libretto sanitario e sue modifiche

I corsi di formazione alimentare

Il medico dell'azienda

Visite preventive

La figura del sommelier

Il personaggio e la sua preparazione

Abbinamento cibo-vino

La presentazione della carta dei vini

Il vino del territorio

Il greco bianco

Il magliocco

Il Pecorello

Il gaglioppo

Il Mantonic

Stili di servizi e presentazione del vino

Il banqueting e il catering

La richiesta di un evento

Supervisione della struttura

Preliminari e controllo delle strutture

Controllo utenze

Sviluppo di un menù

Programmazione del servizio

Programmazione del personale

Costi delle derrate alimentari

Costi del personale

Costi delle strutture amovibili

Costi delle utenze

Costi degli addobbi

Gli utili

Gli sprechi

Il riciclo

Il Docente
Benito Quirino

Materia: MATEMATICA

Docente: Raffaella Ierino'

❖ **OBIETTIVI DISCIPLINARI REALIZZATI**

1. CONOSCENZE:

- Comprendere il significato di simboli matematici e saper operare con essi;
- Tradurre un problema in linguaggio grafico-simbolico;

2. COMPETENZE:

- Saper applicare nozioni astratte a casi concreti;
- Saper adoperare consapevolmente metodi e strumenti informatici;

3. CAPACITA':

- Essere in grado di utilizzare un linguaggio scientifico corretto;
- Essere in grado di utilizzare modelli matematici per affrontare problemi di economia;

❖ **CONTENUTI DISCIPLINARI**

- Richiami di algebra;
- Le funzioni e le loro proprietà;
- Calcolo dei limiti e principali forme indeterminate;
- Derivata delle funzioni di una variabile;
- Lo studio di funzioni reali di variabile reale;
- Ricerca Operativa;
- Programmazione lineare.

❖ **ATTIVITA CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI**

- Lezioni frontali, esercitazioni, questionari, verifiche orali e scritte.
- ❖ Attività di recupero e approfondimento;
- Attività di recupero effettuate in maniera trasversali con esercitazioni individuali e di gruppo;

❖ **SPAZI, MEZZI, ATTREZZATURE, SUSSIDI DIDATTICI**

- Aula per lo svolgimento delle lezioni, libro di testo, fotocopie, appunti.

❖ **CRITERI E STRUMENTI DELLA MISURAZIONE E DELLA VALUTAZIONE**

- Nella valutazione delle prove di verifica, si è tenuto conto della:
- Pertinenza delle risposte alle domande formulate;
- Chiarezza espositiva, competenza, e livello di conoscenza acquisito;
- Capacità di rielaborazione, di collegamento e di applicazione delle conoscenze;

❖ **TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE**

- Le tipologie delle prove proposte sono state individuate al fine di valutare le conoscenze, le competenze e la capacità di ciascun allievo. Esse sono consistite in: verifiche orali, test strutturali a risposta multipla, test vero o falso, esercitazioni sia assegnate per casa sia svolte in classe, brevi relazioni su argomenti specifici.
- ❖ Numero di prove svolte: cinque
- ❖ Ore assegnate per lo svolgimento delle prove: due.

**Il docente
Raffaella Ierino'**

Il Consiglio di Classe

Materia	Docente	Firma
■ Italiano	Prof. Liotti Spartaco	
■ Storia	Prof. Liotti Spartaco	
■ Matematica	Prof.ssa Ierinò Raffaella	
■ Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Aprigliano Rachele	
■ Scienze e cultura dell'Alimentazione	Prof. Bonofiglio Antonio	
■ Lingua Inglese	Prof.ssa Pignataro Maria Angela	
■ Lingua Francese	Prof.ssa Lavia Anna Maria	
■ Scienze Motorie	Prof.ssa Apa Mariella	
■ Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina	Prof. Ascoli Modesto	
■ Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Sala e vendita	Prof. Quirino Benito	
■ Religione	Prof.ssa Grotteria Maria Francesca	
■ Sostegno	Prof.ssa Colicchio Angela	
■ Sostegno	Prof.ssa Vaccaro Rosina	

Cirò Marina, 15 maggio 2018

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Serafina Anania