

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

sede associata I.P.S.S.A.R.

A.S. 2017-18



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

IST. PROF. PER I SERV. ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO
DI
CLASSE V^AB

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

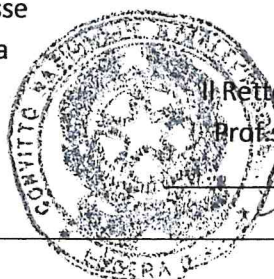
ARTICOLAZIONE

PRODOTTI DOLCIARI

Anno scolastico

2017-18

Coordinatrice di classe
Prof.ssa Lucia Iatesta



Il Rettore-Dirigente scolastico
Prof.ssa Anna Maria BIANCO

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2015-16 e a.s. 2016-17	pag. 6
2.2 Situazione al 15 maggio 2018 Debito Formativo	pag. 7
2.3 Situazione al 15 maggio 2018 Profitto	pag. 8
2.4 Situazione al 15 maggio 2018 Frequenza	pag. 9
3. PROFILO PROFESSIONALE	pag. 10
3.1 Quadro Orario	pag. 12
4. PERCORSO FORMATIVO	pag. 13
5. ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	pag. 26
6. ATTIVITA' INTEGRATIVE	pag. 28
7. SIMULAZIONE TERZA PROVA	pag. 30
8. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 31
9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag. 32
10. ALLEGATI	pag. 34

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
V B PRODOTTI DOLCIARI

materie	docenti	firme
Religione	Montagano M. Antonietta	Marin Antonietta Montagano
Italiano e Storia	Catapano Teresa	Teresa Catapano
Matematica	Di Gregorio Nicola	Nicola Di Gregorio
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	Lucia Iatesta
Lingua Inglese 1	De Luca Maria Giovanna	Maria Giovanna De Luca
Lingua Francese	Mucciacito Giuseppina	Giuseppina Mucciacito
Diritto e Tecniche Amministrative	Cedola Lucia	Lucia Cedola
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Cancellaro Corrado	Corrado Cancellaro
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	Gallo Domenico	Domenico Gallo
Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari	D'Antino Nicola	Nicola D'Antino
Laboratorio di Chimica	Inghese Cristina	
Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	Russo Giovanni	
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	Maurizia Sirignese
Sostegno	Scrocco Elisa	Elisa Scrocco
Sostegno 2	Finaldi Giuseppina	Giuseppina Finaldi
Potenziamento Ital./Storia	Carella Antonietta	Antonietta Carella



IL DIRETTORE DIRIGENTE SCOLASTICO
 (P.ssa Annamaria BIANCO)

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A B articolazione PRODOTTI DOLCIARI è composta da 10 alunni, 8 studentesse e 2 studenti.

Nella classe vi sono due alunni diversamente abili: l'uno con programmazione semplificata, seguito da un'insegnante di sostegno con rapporto 1:2; l'altra con programmazione differenziata, con rapporto 1:1, aggiuntasi al gruppo classe in questo anno scolastico, in quanto nel precedente anno scolastico era stato concordato un fermo scolastico con la famiglia; relativamente a questi casi, la commissione d'esame potrà fare riferimento alle relazioni elaborate dalle docenti di sostegno e dal C.d.c., allegate al documento; nelle stesse sono contenute tutte le indicazioni necessarie sui criteri didattici adottati dai docenti e sulle modalità di formulazione delle prove d'esame, nonché il tipo di assistenza richiesto. I documenti PEI, se necessario, potranno essere richiesti presso la segreteria didattica.

Tutti gli alunni provengono dalla IV^A B articolazione prodotti dolciari, nella quale non è risultato nessun bocciato; una studentessa è convivitrice e sei sono pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Ad eccezione di sei docenti, il restante corpo docente ha svolto l'attività didattica in maniera continuata nel biennio post-qualifica, garantendo stabilità e uniformità di metodo didattico.

Durante questo anno scolastico, l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio. Gli incontri periodici del c.d.c. hanno visto il contributo competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative comprese metodologia e strumenti idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati. I contenuti, in considerazione delle numerose interruzioni del percorso scolastico per vacanze, ponti ed attività extracurricolari, sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti ed alcune parti sono state semplificate, anche al fine di permettere agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Da parte della classe, tuttavia, si è notata una non sufficiente regolarità di studio e di motivazione, con un impegno alquanto modesto; le ripetute insistenze del corpo docente nello spronarli a superare il disimpegno, hanno prodotto negli ultimi tempi, un impegno maggiore, più adeguato al traguardo di fine anno.

La classe si è rivelata eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti.

Un gruppo di studenti, dotato di buone capacità espositive, spesso partecipa al dialogo educativo, ha conseguito risultati più che sufficienti; un altro ha mostrato varie lacune e difficoltà in diverse discipline, che sono state tuttavia superate con il passare dei mesi. Un terzo gruppo, ancora, ha mostrato discontinuità nell'impegno e nella partecipazione e, a tutt'oggi, palesa carenze sia nella produzione scritta che in quella orale, raggiungendo di conseguenza, risultati modesti.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante gli stage effettuati ed hanno dato prova di responsabilità, correttezza, capacità di organizzazione autonoma nello svolgimento dei compiti loro assegnati, rispetto delle regole e degli orari, confermando una buona relazione tra di loro e con l'esterno.

Hanno inoltre dimostrato grande interesse e curiosità per le varie realtà culturali e sociali ed in particolare per il mondo del lavoro. Pertanto, le competenze di base tecnico-professionali si possono definire adeguate per quasi tutti gli alunni. Dal punto di vista disciplinare il comportamento della classe è sempre stato corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti.

Di seguito l'elenco classe;

1			Numero alunni ripetenti
2			
3			
4			
5			Numero alunni promossi in 5 ^a per meriti propri
6			
7			
8			
9			Numero alunni promossi in 5 ^a con Debito Formativo
10			
			Numero alunni diversamente abili
			Numero alunni con D.S.A.

2.1 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2015-2016 e A.S. 2016-2017

alunni	credito scolastico 3°	credito scolastico 4°
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Legenda: **R** : (ripetente) - * : (debito formativo)

2.2 Situazione al 15 Maggio 2018

DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ing	Mat	Fr.	Dir. Tec Am.	Lab enog Pas.	Sc.e cult. Alim.	A na lisi	Sc. Mot.	Re li gio ne	Tec Pro Pro d
1.												
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												

Legenda: D.F.: A (superato) - D.F.: A* (non superato) - D.F.: P
(parzialmente superato)

2.3 Situazione al 15 Maggio 2018

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto (8/9/10)	Livello Medio (6/7)	Livello Basso (Infer.6)
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA FRANCESE			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			
ANALISI			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA			
EDUCAZIONE FISICA			
TECN. ORG. E GEST.			

2.3 Situazione al 15 Maggio 2018

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze <88
REGOLARE	numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso
DISCONTINUA	numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso
IRREGOLARE	numero ore di assenze > 264

3. PECUP

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali (PECUP)

Indirizzo:

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Risultati di apprendimento COMUNI

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
3. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
4. riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
5. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
6. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
7. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
8. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
9. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
10. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
11. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
12. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
14. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
15. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
16. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità

nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

17. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
18. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Risultati di apprendimento Settore SERVIZI

19. riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
20. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
21. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
22. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
23. svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
24. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
25. applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
26. intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Risultati di apprendimento Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

27. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
28. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
29. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
30. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
31. comunicare in almeno due lingue straniere;
32. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
33. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
34. - 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.

3.1 QUADRO ORARIO

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area Comune	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
ITALIANO	4	4	s.o.
STORIA	2	2	o.
LINGUA INGLESE*	3	3	s.o.
MATEMATICA	3	3	s.o.
EDUCAZIONE FISICA	2	2	p.
RELIGIONE (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	o.
totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA	3	3	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3	2	o.p.
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	3	4	s.o.
totale h.	17	17	

*IN UNA DELLE TRE ORE CURRICULARI SETTIMANALI DI LINGUA INGLESE E' STATA SVOLTA ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO DELLA MICROLINGUA DI SETTORE DALLA PROF.SSA DE LUCA M. GIOVANNA, COME DA PROGETTO DIDATTICO PRESENTATO DAL DIPARTIMENTO DI LINGUA INGLESE E APPROVATO DALLA DIRIGENTE SCOLASTICA.

4. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e Civiltà Francese

TAV 6: Lingua e Civiltà Inglese

TAV 7: Diritto e Tecniche Amministrative

TAV 8: Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari

TAV 9: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

TAV 10: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria

TAV 11: Scienze Motorie

TAV 12: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L' UOMO E LA RICERCA DELLA VERITÀ 2. LE RELAZIONI INNAMORAMENTO E AMORE 3. L' ETICA SOCIALE: PACE, GIUSTIZIA E SOLIDARIETÀ	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze • Linee fondamentali sul rapporto tra fede, scienza, arte e verità in prospettiva esistenziale; • concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; • linee essenziali del Magistero sociale della Chiesa; rapporto col mondo contemporaneo riguardo la pace, la giustizia e la solidarietà; forme di impegno Competenze • sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto del messaggio cristiano, aperto alla verità, alle prospettive dell'amore, nell' esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà. Abilità • Riconoscere differenze e punti di incontro tra fede e ragione, fede e scienza; • riconoscere e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, il bene comune, la mondialità, la promozione umana. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 4 Orali: 2
OBIETTIVI CONSEGUITI				
• Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell'identità di ciascuno; • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; • Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Il Positivismo - o Darwin - Realismo –Naturalismo - Verismo - o Verga (vita, opere e poetica) - Il Decadentismo - Simbolismo - o Pascoli (vita, opere e poetica) La crisi della ragione - o Nietzsche - o Freud - o I.Svevo (vita, opere e poetica) - o L.Pirandello (vita, opere e poetica) - Estetismo - o D'Annunzio (vita, opere e poetica) - o O. Wilde (Il ritratto di Dorian Gray) 1° guerra mondiale - Ermetismo - o Ungaretti (Vita, opere e poetica) - o Montale(Vita, opere e poetica) - I Totalitarismi La Shoah - o P.Levi(Se questo è un uomo) - o Frank (Il diario) 2° guerra mondiale - Il Neorealismo nel cinema - o La Ciociara di De Sica - o 1984 di Orwell - o Il Vecchio e il mare di Hemingway - o Cristo si è fermato ad Eboli di C. Levi - Preparazione allo scritto dell'esame di Stato	x) Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [x] Elaborazione di mappe concettuali [x] Metodi di ricerca [x] Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] Collegamenti interdisciplinari [X] Percorsi differenziati [] Altro	[x] Libri di testo Samsbugar SalaLABORATORIO DI LETTERATURA 3 Dal Positivismo alla Letteratura contemporanea [x] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [x] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [x] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [x] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario Scritto [x] Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico,tema a carattere generale) [x] Riassunto [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [] Problema [x] Esercizi [x] lavori di gruppo [x] realizzazione di lavori multimediali	Competenze • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio • Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale, culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. Le due alunne H con differenziata si sono integrate bene nel gruppo classe ed hanno risposto positivamente alle attività selezionate per loro. Anche l'alunno H con semplificata ha appreso globalmente quanto predisposto per lui Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Ottimo il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA 3. L'INFANZIA RUBATA: BAMBINI E RAGAZZI NELLA SHOAH 4. IL MONDO DIVISO 5. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: De Vecchi-Giovanetti, Storia In Corso 3. Il Novecento e la Globalizzazione , Bruno Mondadori ☒ Quaderno degli Appunti/mappe concettuali ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario	Competenze • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente • Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • Riconoscere 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. Abilità • Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte - costituzionali • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze • Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. Le due alunne H con differenziazione si sono integrate bene nel gruppo classe ed hanno risposto positivamente alle attività selezionate per loro. Anche l'alunno H con semplificata ha appreso globalmente quanto predisposto per lui Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Ottimo il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO 1: Equazioni di primo grado intere e fratte con discussione sui valori finali; disequazioni di primo grado intere e fratte; sistemi di disequazioni; significato geometrico di una disequazione; scomposizione di polinomi. MODULO 2: Equazioni di secondo grado intere e fratte e discussione sui valori finali; disequazioni di secondo grado intere e fratte ; sistemi di disequazioni; significato geometrico di una disequazione; disequazione di ordine superiore al secondo. MODULO 3: Le coniche in genere e con particolare studio della circonferenza e della parabola; posizione di un punto e di una retta rispetto alle coniche precedentemente studiate. MODULO 4: Le funzioni reali analitiche e loro classificazione; funzioni razionali intere e fratte; funzioni irrazionali intere e fratte; studio di una funzione dal dominio, codominio, intersezione assi cartesiani, positività, e asintoti. Limite finito di una funzione per x che tende all'infinito e viceversa.	Lezione frontale Didattica breve Gruppi di lavoro Esercitazioni guidate Discussione guidata Elaborazione di mappe concettuali Problem solving Collegamenti interdisciplinari Percorsi differenziati	Libri di testo Quaderno degli appunti Computer Attrezzature di lab. Sussidi audiovisivi; schemi sinottici simulati.	Orale Interrogazioni Colloquio Scritto Prove strutturate Prove semistrutturate Problema Esercizi Verifiche dei risultati	Conoscenze Conoscere gli argomenti svolti; Conoscere le metodologie di calcolo per un corretto svolgimento. Competenze Saper utilizzare un linguaggio tecnico-scientifico; Saper interpretare grafici e tabelle; saper adottare comportamenti corretti che riguardano la persona e le strutture Capacità Correlare i contenuti disciplinari alle diverse applicazioni tecnologiche; interpretare i risultati ottenuti dandone una logica interpretazione. Numero verifiche Quattro Scritte Due prove per quadrimestre Orali Minimo due interrogazioni per quadrimestre
OBIETTIVI CONSEGUITI				
Un esiguo gruppo di alunni, usando un linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari, ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari. Un gruppo di alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari accettabili ma non approfondite, ha partecipato alle attività riesce se sollecitato e guidato ad effettuare semplici valutazioni. Infine un ulteriore gruppo di alunni non usa un linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per scarso impegno, carenze di base e frequenza molto discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta modesta.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Module 1 : La pâtisserie industrielle - La diffusion de la pâtisserie industrielle - La production en ligne continues de viennoiseries - La pâtisserie artisanale - Les entremets - Les différents types de recouvrement Module 2 : La chimie des aliments - La méthode HACCP - L'hygiène des aliments - Les risques sanitaires en pâtisserie - La pastorisation - La congélation - Les additifs - Les agents levants	[*] Lezione frontale ☐ Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati ☐ Altro	[*] Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve [*] Riassunto ☐ Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate ☐ Problema [*] Esercizi ☐ Altro	Conoscenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative. Abilità - Saper comprendere il significato di testi orali e scritti, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Competenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Module 3 : De l'école au monde du travail -Curriculum vitae -Lettre de demande d'emploi Module 4 : Découvrez la France - Paris - La Provence - L'Alsace - La Normandie	Conoscenze Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte della classe risulta differenziato. Quattro alunni hanno raggiunto una discreta preparazione sui contenuti e una discreta competenza nel produrre testi scritti ed orali su argomenti di carattere quotidiano o attinenti all'area professionale. Il resto della classe mostra una capacità di riconoscere solo le idee principali di un testo orale e scritto e mostra difficoltà nell'espressione scritta e orale degli argomenti studiati e ha bisogno della continua guida dell'insegnante per poter esprimere semplici concetti. Abilità Gli alunni che hanno discrete conoscenze e padronanza della lingua sono in grado di affrontare una discussione in lingua francese per esplicitare interamente le competenze raggiunte con relativa autonomia. Gli altri hanno bisogno di essere guidati, in quanto la loro capacità comunicativa non è tale da permettere loro di raggiungere la flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni dell'ambito professionale e quotidiano. Competenze Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze, ne deriva che un numero esiguo di alunni sono in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio appropriato. Il resto della classe mostra difficoltà ad utilizzare le conoscenze linguistiche al fine di comunicare sia oralmente che per iscritto, con efficacia e correttezza sufficienti per raggiungere un minimo livello di comprensibilità, su argomenti sia di carattere quotidiano che professionale.			
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Global Food System vs Sustainable Food Systems - Slow Food - From Farm to Fork - Chefs "go green" - The Food Supply Chain - Traceability & Certification - Organic & GMO Food: the GMOs Controversy	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti [*] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Abilità - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuali - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Conoscenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza.
MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems - The Olive Oil World				
MODULE 3 Food Allergy and Intolerances				
MODULE 4 svolto da prof.ssa De Luca - History of chocolate - Flour - Types of bread - Eggs - Milk - Nuts - Allergies				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Competenze Un modesto gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze di professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di 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. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per scarso impegno e interesse.				
Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici.				
Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico:
				Scritte 4
				Orali almeno 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- I finanziamenti nelle imprese di settore; - il bilancio delle imprese di settore; - L'analisi dei costi delle imprese di settore. - Il marketing	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☒ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☒ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze - Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento; - Capitale proprio e capitale di debito; - Interesse e montante; - Sconto commerciale, mercantile e valore attuale; - Gestione economica e amministrativa dell'impresa di settore. - Documentazione delle operazioni di gestione; - Criteri di determinazione dei costi dei prodotti; - Caratteristiche del mercato e tecniche di marketing dei prodotti dolciari e da forno. Competenze - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno Abilità - Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione; - Calcolare l'interesse semplice e il montante; - Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale. - Classificare e configurare i costi di un'azienda, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita; - Utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; - Identificare le voci del bilancio d'esercizio dell'impresa di settore e riconoscere i risultati economici-finanziari e patrimoniali della gestione. - Tecniche di marketing dei prodotti dolciari e da forno. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 3 Orali 4
OBIETTIVI CONSEGUITI Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Alcuni ragazzi sono stati attenti e motivati allo studio, altri invece hanno mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiale. Il profitto raggiunto è da ritenersi pienamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati.				

TAV. 8 Disciplina: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Prof. D'ANTINO NICOLA, Prof.ssa INGHESE CRISTINA

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
UDA 1 Metodi cromatografici UDA 2 Gli oli e i grassi UDA 3 Le sostanze zuccherine UDA 4 Latte alimento proteico UDA 5 Le farine UDA 6 Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno.	☐ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☐ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☐ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze - Elementi di metodi di campionamento e trattamento dei dati. - Lipidi, carboidrati e proteine di maggior interesse in ambito alimentare. - Metodi di analisi chimico-fisiche dei grassi. - Metodi di analisi chimico-fisiche dei glucidi. - Metodi di analisi chimico-fisiche delle proteine. - Metodi di analisi chimico-fisiche delle farine. - Metodi di analisi chimico-fisiche delle acque Competenze - Saper riconoscere e classificare i principali macronutrienti. - Comprendere gli aspetti teorici ed il funzionamento della strumentazione delle analisi chimiche con metodi ottici e cromatografici. - Riconoscere i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare. - Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche di grassi, glucidi, proteine, farine ed acque. Capacità - Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi del campione alimentare - Individuare strumenti e metodi per organizzare le attività di laboratorio Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali: 4
OBIETTIVI CONSEGUITI • Comprendere gli aspetti teorici ed il funzionamento della strumentazione delle analisi chimiche con metodi cromatografici. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei grassi. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche dei glucidi. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche delle proteine, con particolare attenzione a quelle del latte. • Comprendere i principi teorici e descrivere la sequenza operativa dei metodi analitici nelle analisi chimico-fisiche delle farine alimentari. • Riconoscere e descrivere i metodi analitici chimico-fisici delle acque più appropriati per le produzioni dolciarie e da forno.				

Macro Argomenti

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Sicurezza alimentare e contaminazioni - Food safety e food security - Principi generali sulla sicurezza alimentare. - General Food law, Pacchetto igiene - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche; Cause di contaminazione degli alimenti - Le conseguenze sulla salute a causa dell'assunzione di alimenti contaminati. - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio e di tossinfezioni - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi	X Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	X Libri di testo X Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche X Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. X Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche X Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale X Interrogazioni X Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate X Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi X Testo espositivo	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Applicare la normative vigenti nazionali europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale. Abilità - Saper redigere un piano HACCP; - Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi con la manipolazione degli alimenti - Valutare punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni . - Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia . - Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e al contesto territoriale e culturale - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico; Riuscire a prendere appunti. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. - Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni di sviluppo, fisiologiche e patologiche. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali.
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro; Igiene del personale; - Sistema HACCP				
Modulo N 4: I nuovi prodotti alimentari. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. - Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari;				
Modulo N 5: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
Modulo N 6: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 7: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro.				
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Solo due alunne hanno dimostrato di aver acquisito un buon livello di conoscenze e competenze disciplinari, partecipando in modo attivo e propositivo alle attività didattiche. In particolare, in un caso, la valutazione ha raggiunto un livello quasi eccellente. La restante parte degli alunni, pur partecipando alle attività in modo continuo non è riuscita ad effettuare compiti più complessi ed ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari comprese tra il sufficiente e il discreto. L'alunno H ha raggiunto la maggior parte degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione semplificata mostrando, però, un impegno e una partecipazione discontinua, in particolare nella prima parte dell'anno scolastico.				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
IGIENE E SALUBRITA'	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ [X] Esercizi ☐ Altro	Competenze ▪ Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare ▪ Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. ▪ Scegliere e realizzare le decorazioni appropriate per i dessert ▪ Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici della cucina europea e delle cucine etniche più rappresentate in Italia. Abilità ▪ Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.. ▪ Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. ▪ Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. ▪ Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni ▪ Saper usare le nuove tecniche per la decorazione. ▪ Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale, classica e moderna. Conoscenze ▪ Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo ▪ I prodotti alimentari in uso nel reparto di pasticceria. ▪ Impiego delle materie prime. ▪ Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni ▪ Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni ▪ Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità ▪ Conoscere le preparazioni tipiche della pasticceria di alcuni paesi.
GLI ALIMENTI IN USO IN PASTICCERIA				
LE DECORAZIONI				
LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi globalmente buono e risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.			Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte - Pratiche - Orali

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Ampliamento delle capacità coordinative e condizionali - Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base - Sport di squadra: pallacanestro, pallavolo - Informazioni sulla tutela della salute. Cibo, corpo e salute; alimentazione ed attività fisica.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☒ Palestra ☒ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi pratici	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamentali tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute. Competenze Comprensione della fisiologia umana di base; padronanza corporea; competenza nel prevenire semplici traumi. Capacità Utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite e trasferirle in ambiti diversi; effettuare collegamenti ed interrelazioni. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche: 4
OBIETTIVI CONSEGUITI				
- Consolidamento del carattere; capacità relazionale; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione degli elementi e delle informazioni per migliorare e mantenere il benessere psico-fisico.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO 1 sicurezza e salute sui luoghi di lavoro · Norme di settore relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro: D.Lgs. 81/08: ambiente cucina - Datore di lavoro - Lavoratore - D.V.R. - macchine e attrezzature di lavoro - manuale d'uso e manutenzione - D.P.I. MODULO 2 pneumatica-elettropneumatica · Aria compressa: - sistema di produzione - componentistica, simbologia unificata · Principi di elettrotecnica: - caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici - unità di misura S.I. MODULO 3 logistica-trasportatori-caratteristiche - Trasportatori industriali utilizzati per la logistica interna MODULO 4 prodotto progettazione e fabbricazione - Processo produttivo - flussi lay-out MODULO 5 sistema qualità - certificazione - Principali organismi di normazione: ISO - CEN - UNI	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [*] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer [*] Attrezzature lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti [*] Biblioteca [*] Palestra [*] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [*] Tema [*] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate [*] Problema [*] Esercizi [*] Altro: relazioni tecniche	Conoscenze Norme di settore relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro: D.Lgs. 81/08: : ambiente cucina. Ruoli, compiti e responsabilità del Datore di lavoro e del lavoratore.DPI. Funzionamento dei circuiti pneumatici. Unità di misure S.I.. Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori nei luoghi di lavoro. Processo produttivo - lay-out. Definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione. Competenze Saper consultare gli appositi manuali d'uso e manutenzione per una corretta gestione delle attrezzature di lavoro in generale e di quelle tipiche di settore. Capacità Utilizzare ed operare con le attrezzature nel rispetto delle norme vigenti, sia in tema di sicurezza e tutela della salute, in riferimento allo specifico ambiente di lavoro, sia con riferimento ai flussi di produzione e alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Verifiche effettuate durante l'anno scolastico: scritte: 4(relazioni tecniche) orali: 4
OBIETTIVI CONSEGUITI La scolaresca ha offerto, complessivamente, un atteggiamento interattivo, verso le specifiche tematiche sviluppate, facendo registrare, al riguardo, un positivo esito nell'azione didattica intrapresa, seppur rallentata, talvolta, per fattori contingenti indotti da taluni approfondimenti correlati alla specificità dell'argomento. Gli alunni sono stati coinvolti in percorsi didattici mirati mediante lezioni, il più possibile interattive, con la tecnica del <i>problem solving</i> . L'obiettivo che si è cercato di raggiungere è stato quello di promuovere e favorire, con sistematicità, attraverso un costante coinvolgimento degli alunni, la partecipazione dell'intera scolaresca sulle tematiche affrontate, evitando di confinare l'informazione divulgata a mero nozionismo. Nel complesso si è raggiunto un livello formativo discreto e, in taluni casi, anche buono. Non si sono registrati casi di particolare negatività. La verifica degli argomenti trattati ha fornito un resoconto circostanziato del grado di apprendimento maturato, tanto al fine di poter articolare, con tranquillità nuove argomentazioni. Le verifiche sono state condotte attraverso la stesura di relazioni scritte ed interloquzioni orali. Nella valutazione è stato attribuito particolare risalto: alla conoscenza degli argomenti trattati e al modo di esporre le tematiche con appropriata chiarezza tecnica. La frequenza è stata regolare, ad eccezione di talune assenze collettive per attività extracurricolari.				

5. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87 (art 8 punto 3, dice che le ore sono 132.), 88 e 89 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107 si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

- 1) Migliorare l'**occupabilità**
- 2) Sviluppare lo **spirito imprenditoriale**
- 3) Incoraggiare l'**adattabilità** delle imprese e dei loro lavoratori
- 4) Rafforzare le politiche in materia di **pari opportunità**

L'Alternanza Scuola-Lavoro si realizza attraverso periodi di formazione in azienda; che sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

Relativamente alle classi quinte si è data priorità alle aziende presenti sul territorio, dando la possibilità agli studenti di individuare autonomamente l'azienda in cui svolgere il periodo di stage. Le attività di alternanza scuola-lavoro possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni allievo, in armonia con le sue specifiche necessità, interesse e inclinazione professionale.

Modalità di svolgimento

Gli allievi hanno svolto attività operativa presso aziende del settore o strutture ricettive (alberghi, ristoranti, villaggi turistici, mense universitarie) per non più di otto ore giornaliere in gruppi di minimo due o massimo di quattro e sono stati affiancati da un tutor aziendale e/o colleghi di reparto.

Scheda riepilogativa delle attività di alternanza svolte dagli alunni che nell'anno scolastico 2017/2018 frequentano la classe 5^B indirizzo: Enogastronomia ~~Grafica~~ Pasticceria

[illegible]

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Attività di Orientamento

- 30 NOVEMBRE 2017: partecipazione all'OPEN DAY ALMA presso la MED Cooking School a Ceglie Messapica (BR)
- DICEMBRE 2017: incontro sul tema "avviamento alla Carriera Militare - aula magna "Mariani" – sede Ipia
- 13 MARZO 2018: partecipazione all'OPEN DAY presso l'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Economia
- Alcuni alunni hanno frequentato i moduli formativi del percorso DI.OR ADVANCED, I semestre, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Foggia, sostenendo test di verifica finale dei moduli in oggetto.

Attività di Orientamento e Alternanza Scuola-Lavoro

- 9 NOVEMBRE 2017: partecipazione all'incontro sul tema "La Creazione d'Impresa e Start Up Innovativa" presso la Camera di Commercio di Foggia
- 16 NOVEMBRE 2017: 2^a edizione di "Orienta Puglia" presso Ente Fiera Foggia
- 22 – 23 MARZO: Progetto "In Viaggio per Orientarsi nell'Agroalimentare Italiano" - Viaggio di Istruzione a San Benedetto del Tronto e Bologna. Visita della scuola di alta cucina "Accademia Chefs" e del parco gastronomico "Fico Eataly"

Attività Ricreative

- 10 NOVEMBRE 2017: 1° Meeting di Atletica leggera per le Eccellenze dell'Istituto presso il Campo Sportivo di Lucera
- 12 DICEMBRE 2017: Partecipazione allo spettacolo teatrale in lingua inglese "Social Network" presso il Teatro dell'Opera San Giuseppe di Lucera
- 20 DICEMBRE 2017: Organizzazione Festa di Natale nel cortile dell'IPIA
- 13 APRILE 2018: Partecipazione degli alunni convittori e semiconvittori alla partita di calcio del Foggia presso lo Stadio comunale di Foggia
- 20 APRILE 2018: Partecipazione al concorso "High School Game" presso l'Auditorium dell'Università di Foggia
- 27 APRILE 2018: Partecipazione allo spettacolo teatrale "Vite Miserabili" presso il Teatro dell'Opera San Giuseppe di Lucera

Incontri Formativi

- 13 DICEMBRE 2017: Progetto “Sophia” organizzato dal Lions Club Lucera Incontro con il dott.re F. Pastore “Manovre di Disostruzione in caso di soffocamento da corpo estraneo, supporto di base in caso di arresto respiratorio e circolatorio, utilizzo del defibrillatore, primo soccorso” aula magna “Mariani” – sede Ipia
- GENNAIO 2018: Incontri extracurricolari nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”
- 2 MARZO 2018: Incontro con il regista Cesar Israel Moscati nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”
- 12 MARZO 2018: Incontro con il Vescovo della Diocesi Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita del Museo Diocesano.
- 7 APRILE 2018: incontro “I Giovani e la Sicurezza Stradale” aula Magna Mariani – sede Ipia

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

- 5 DICEMBRE 2017: Uscita Didattica presso la Casa di Riposo “Maria De Peppo Serena” di Lucera nell’ambito del Progetto “Natale Insieme e l’Albero del Gusto”
- 19 - 25 FEBBRAIO 2018: Viaggio di istruzione Salisburgo – Vienna nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah”
- MARZO 2018: Visita guidata della mostra nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata. Bambini e ragazzi nella Shoah” presso il Convento San Pasquale di Lucera
- 10 APRILE 2018: Uscita Didattica sul Territorio presso il Museo Civico Fiorelli e la Biblioteca Comunale di Lucera.

Corsi di recupero

Non sono stati attivati corsi di recupero. Il recupero è stato effettuato in itinere.

7. TERZA PROVA

Per quanto concerne la terza prova, considerato il curriculum di studi e gli obiettivi generali e cognitivi definiti nella programmazione didattica, nonché le materie designate dal Ministero ai commissari esterni, il Consiglio di Classe ha ritenuto di inserire le seguenti discipline :

- Storia
- Diritto e Tecniche Amministrative
- Lingua e Civiltà Inglese
- Lingua e Civiltà Francese
- Lab. dei servizi di Enogastronomia settore Pasticceria

Su tale base ha sviluppato la progettazione della prova interna di verifica, in preparazione alla terza prova scritta degli esami di Stato, somministrata nei tempi e con le modalità di seguito indicate:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipologia della prova	Risultati ottenuti
16/04/2018	120 minuti	Quesiti a risposta singola Tipologia "B" (due per disciplina)	Max 13/15 Min 8/15 Media 11/15

Per le risposte è assegnato un massimo di otto righe a domanda. Per le valutazioni ogni disciplina dispone di tre punti, per un totale di quindici punti. Agli alunni diversamente abili sono state somministrate rispettivamente una prova differenziata e una prova semplificata, senza specificare il numero di righe, in conformità con il PEI e per la valutazione sono stati individuati i medesimi indicatori della classe. Di seguito la griglia di valutazione utilizzata.

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)	
• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Copie delle prove somministrate, sono allegate al presente documento.

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità

VOTO IN DECIMI	LIVELLO DI PROFITTO	SITUAZIONE RILEVATA
1	Del tutto negativo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di non possedere alcuna conoscenza dei contenuti. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di non possedere in alcun modo le abilità richieste.
2-3	Gravemente Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere scarse conoscenze e competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere notevoli difficoltà nelle abilità richieste.
4	Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze frammentarie e competenze superficiali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo evidenzia minime abilità richieste.
5	Mediocre	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze parziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di aver acquisito parzialmente le abilità richieste.
6	Sufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze essenziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere abilità accettabili.
7	Discreto	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una sicura conoscenza dei contenuti e discrete competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con sicurezza e responsabilità.
8	Buono	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere complete conoscenze ed apprezzabili competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica in maniera autonoma e proficua.
9	Ottimo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una preparazione organica e ben strutturata. le competenze acquisite risultano ottime. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con efficacia, autonomia e sicurezza nelle attività tecnico-pratiche.
10	Eccellente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze ampie, complete ed approfondite. le competenze acquisite risultano considerevoli. <i>prova pratica:</i> l'allievo si applica con estrema precisione ed originalità

Relativamente alla valutazione di ogni disciplina si fa riferimento alle griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti Disciplinari ed allegati ai curricolo.

9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO E RELATIVI PUNTEGGI

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
❖ Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
❖ Frequenza ,Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero di assenze(non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre ,di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre o ritardi maggiori di 10 a quadrimestre	0,20
❖ Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti (almeno 1 attività) -Conseguimento del I premio in un concorso -Conseguimento ECDL -Certificazioni linguistiche (Trinity, Delf, ecc..) e certificazioni similari -Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni -Progetti eTwinning -Progetti Pon e similari -Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola -Partecipazione a Moduli Universitari	0,30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0,10
CREDITO FORMATIVO: -Attività culturali -Attività sociali -Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0,20/0,30

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	III Anno Scolastico	IV Anno Scolastico	V Anno Scolastico
M = 6	3 - 4	3 - 4	4 - 5
6 < M ≤ 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5 - 6	5 - 6	6 - 7
8 < M ≤ 9	6 - 7	6 - 7	7 - 8
9 < M ≤ 10	7 - 8	7 - 8	8 - 9

COME DETERMINARE IL CREDITO

Si determina la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con una cifra decimale).

- Si calcola la somma S (media in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

a) se la media è ≤ 9 
se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia
se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

b) se la media è > 9 , viene assegnato comunque il punteggio massimo della fascia

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti prevalentemente in eccesso, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo.

ESEMPIO: uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7,6 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche.

Fascia della media: 7-8; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 5.

L'eccesso di media è $7,6 - 7 = 0,6$

$S = 0,6 + 0,2 = 0,8$. Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito un punto aggiuntivo.

Il suo credito scolastico del terzo anno sarà pertanto di $5 + 1 = 6$ punti.

10. ALLEGATI:

11.1 - Simulazione terza prova (16/04/2018)

11.2 - Simulazione terza prova semplificata per gli alunni diversamente abili (16/04/2018)

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO
A.S. 2017-2018 **Data: 16 aprile 2018**

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^B PRODOTTI DOLCIARI**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 8 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Storia, Diritto e tecniche amministrative, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore Pasticceria

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Storia	Catapano Teresa			/15
Diritto e tecniche amministrative	Cedola Lucia			/15
Lingua Inglese	Iatesta Lucia			/15
Lingua Francese	Mucciaccito Giuseppina			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore pasticceria	Gallo Domenico			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. ssa T. Catapano _____ Prof.ssa G. Mucciaccito _____

Prof.ssa L. Cedola _____ Prof.re D. Gallo _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Lucera _____

DISCIPLINA: STORIA

OBIETTIVI		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Analizzare la trasformazione sociale che ha caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale. - Elaborare e comprendere l'ideologia totalitaristica	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; -Valutare il programma instaurato da Hitler in Germania .	- Conoscere le cause politiche,economiche e sociali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; -Conoscere il programma ideologico e politico di Hitler

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Illustra il programma politico di Hitler (max 8 righe)

_____/1,5

2) La prima guerra mondiale (max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	• Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione • Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.	• Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento • Il bilancio d'esercizio

QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

1) Quali sono le fonti di finanziamento a cui può ricorrere l'impresa? (max 8 righe)

_____/1,5

2) Descrivi le voci che compongono lo Stato Patrimoniale di un'impresa di settore.
(max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Padronanza linguistico-espressiva • Uso corretto della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare nella lingua inglese esprimendosi con accettabile correttezza formale	• Conoscenza degli argomenti e della terminologia attinente il linguaggio settoriale studiato

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WRITE ABOUT THE SLOW FOOD MOVEMENT AND ITS PROJECTS.(max 8 lines)

_____/1,5

2) WHAT IS FLOUR AND WHAT ARE THE DIFFERENT TYPES OF FLOUR YOU CAN USE IN A PASTRY LABORATORY? (max 8 lines)

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Padronanza linguistico-espressiva. • Uso corretto della terminologia propria della disciplina.	• Capacità di argomentare nella lingua francese esprimendosi con accettabile correttezza formale.	• Conoscenza degli argomenti e della terminologia attinente il linguaggio settoriale studiato.

Quesiti tipologia B

1) Qu'est-ce que c'est " La Charlotte"? (max 8 lignes)

_____/1,5

2) Présentez, en quelques lignes, la région de l'Alsace. (max 8 lignes)

_____/1,5

Totale/3

DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Ricordare ingredienti e attrezzature necessarie alla realizzazione delle preparazioni dolciarie. • Conoscere le lavorazioni preliminari e le preparazioni complementari.	• Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria. • Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura.	• Le tecniche di base della pasticceria. • Le varie tecniche di lavorazione applicate ai dolci.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Come si prepara la bavarese al cioccolato? (max 8 righe)

_____/1,5

2) Che cos'è e come si prepara la ganache ? (max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2017-2018

Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^B PRODOTTI DOLCIARI**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Storia, Diritto e tecniche amministrative, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore Pasticceria

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Storia	Catapano Teresa			/15
Diritto e tecniche amministrative	Cedola Lucia			/15
Lingua Inglese	Iatesta Lucia			/15
Lingua Francese	Mucciacito Giuseppina			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore pasticceria	Gallo Domenico			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof. ssa T. Catapano _____ Prof.ssa G. Mucciacito _____

Prof.ssa L. Cedola _____ Prof.re D. Gallo _____

Prof.ssa L. Iatesta _____

Lucera _____

DISCIPLINA: STORIA

O B I E T T I V I DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Saper riconoscere le cause dello scoppio della prima guerra mondiale. - Saper riconoscere l'ideologia totalitaristica in maniera approssimata.	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; - Individuare gli elementi essenziali del programma instaurato da Hitler in Germania.	- Conoscere le cause generali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; - Conoscere il programma generale di Hitler.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Illustra il programma politico di Hitler.

_____/1,5

2) La prima guerra mondiale.

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Redigere semplici relazioni tecniche relative a situazioni professionali.	• Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione all'impresa e all'attività di gestione • Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.	• Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento • Il bilancio d'esercizio

QUESITI TIPOLOGIA B**RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE**

1) Quali sono le fonti di finanziamento a cui può ricorrere l'impresa?

_____/1,5

2) Elenca le voci che compongono lo Stato Patrimoniale di un'impresa di settore.

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Semplice uso della terminologia propria della disciplina	Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	Conoscenza sufficiente dei macro-argomenti e della microlingua semplice e attinente alla vita reale

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WHAT IS THE SLOW FOOD MOVEMENT?

_____/1,5

2) WHAT IS FLOUR AND WHAT ARE THE DIFFERENT TYPES OF FLOUR YOU CAN USE IN A PASTRY LABORATORY?

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Semplice uso della terminologia propria della disciplina.	Capacità di argomentare nella lingua francese esprimendosi in maniera semplice e accettabile.	Conoscenza sufficiente degli argomenti e della terminologia attinente il linguaggio settoriale studiato.

Quesiti tipologia B

1) Qu'est-ce que c'est "La Charlotte"?

_____/1,5

2) Présentez, en quelques lignes, la région de l'Alsace.

_____/1,5

Totale/3

DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Ricordare ingredienti e attrezzature necessarie alla realizzazione delle preparazioni dolciarie. • Conoscere le lavorazioni preliminari e le preparazioni complementari.	• Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria. • Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura.	• Le tecniche di base della pasticceria. • Le varie tecniche di lavorazione applicate ai dolci.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Come si prepara la bavarese al cioccolato?

_____/1,5

2) Che cos'è e come si prepara la ganache?

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO
A.S. 2017-2018 Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ CLASSE 5^B **PRODOTTI DOLCIARI**

Tipologia: vero o falso PROVA DIFFERENZIATA (la prova si svolgerà con l'aiuto dell'insegnante di sostegno)
(2 quesiti vero o falso per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina, Storia, Inglese, Francese, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive.

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti vero o falso

• Risposta errata o non data	Punti 0
• Risposta corretta	Punti 1.50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
Francese	Giuseppina Mucciaccito			/15
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	Domenico Gallo			/15
Storia	Teresa Catapano			/15
Inglese	Lucia Iatesta			/15
Diritto e tecniche amministrative	Lucia cedola			/15
Punteggio della prova				

Prof.ssa T. Catapano.....

Prof.ssa G. Mucciaccito

Prof.ssa L. Cedola

Prof.re D. Gallo.....

Prof.ssa L. Iatesta.....

Lucera _____

DISCIPLINA: STORIA

1) In un anno ci sono dodici mesi

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) Il tuo anno di nascita è il 1996

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1) Il turista è colui che effettua un viaggio ma rientra in giornata

V ☐ F ☐

PUNTI/

2) Un viaggio si può prenotare anche attraverso internet

V ☐ F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

1) Il Big Ben è un campanile

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) Londra è la capitale della Francia

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

1) La Torre Eiffel si trova a Londra

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) La capitale della Francia è Parigi

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:
SETTORE PASTICCERIA**

1) Il pan di spagna si fa con la farina

V ☐

F ☐

PUNTI/

2) Nella crema si mette il sale

V ☐

F ☐

PUNTI/

IL CANDIDATO

PUNTI

.....