

CONVITTO NAZIONALE “R. BONGHI”

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

A.S. 2018-19



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IST. PROF. PER I SERV. ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO
DI
CLASSE V^A**

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

settore

CUCINA

*Anno scolastico
2018-2019*

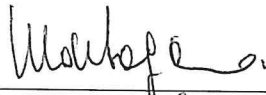
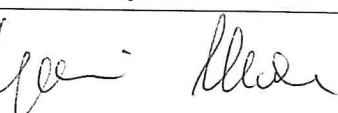
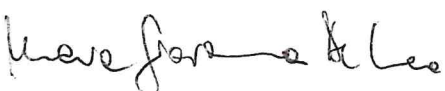
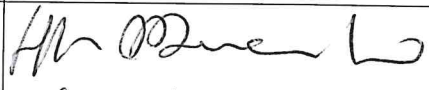
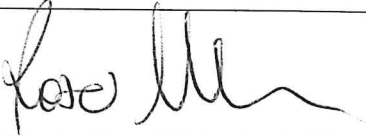
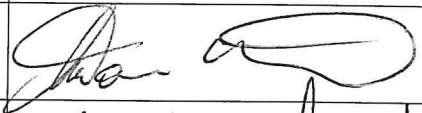
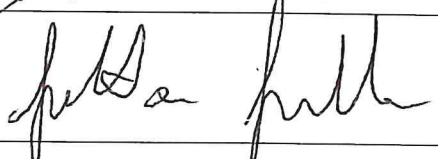
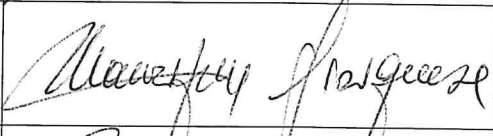
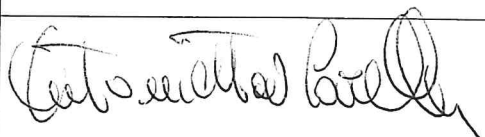
Dirigente Scolastico Prof.ssa Anna Maria Bianco

Coordinatrice di classe Prof.ssa Maria Giovanna De Luca

INDICE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
2.1. Candidati esterni	pag. 6
2.2. Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2015-16 e a.s. 2016-17	pag. 7
2.3 Situazione al 15 maggio 2019 Debito Formativo	pag. 8
2.4 Situazione al 15 maggio 2019 Profitto	pag. 9
2.5 Situazione al 15 maggio 2019 Frequenza	pag. 10
3. PECUP	pag. 11
3.1 Quadro Orario	pag. 13
4. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA	pag. 14
5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO	pag. 26
6. ATTIVITA' E PROGETTI	pag. 30
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI Uda	pag. 31
8. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE	pag. 32
9. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 39
10. LIVELLI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE	pag. 40
11.CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	pag. 40
12. ALLEGATI	pag.43

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
V B ENOGASTRONOMIA-settore cucina

Materie	Docenti	Firme
Religione	Montagano M. Antonietta	
Italiano e Storia	Labbate Clara	
Matematica	Matarese Giovanni	
Lingua Inglese	De Luca Maria Giovanna	
Lingua Francese	Mucciacito Giuseppina	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Melchiorre Rosa	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Vitacchione Antonio	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Giaconella Giammatteo	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Di Paola Pasquale	
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	
Sostegno	Ferretti Piera	
Potenziamento	Carella Antonietta	

IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO
 (Prof.ssa Annamaria BIANCO)

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A settore CUCINA è formata da 20 alunni (8 studentesse e 12 studenti) tra cui un alunno diversamente abile, con programmazione ridotta e semplificata e rapporto 1:4 (4,5 ore settimanali), seguito da una docente di sostegno. In merito a quest'ultimo alunno è stata redatta una relazione finale, allegata al presente documento, da cui si evincono sia il percorso svolto dall'alunno nel quinquennio sia tutte le indicazioni utili per il corretto svolgimento degli esami di stato nonché il tipo di assistenza richiesto.

Nell'attuale V^A sedici alunni provengono dalla ex IV^A mentre quattro alunni sono ripetenti, tutti provenienti dalla ex 5^A. Inoltre, nella classe tre allievi sono convittori e otto sono pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Nel triennio è stata rilevata una continuità didattica da parte dei soli docenti di italiano, lingua inglese e scienze motorie. Nelle altre discipline si sono avvicendati diversi docenti per cui è stato più difficoltoso creare stabilità ed uniformità nel metodo di lavoro nelle singole discipline.

Nel corrente anno scolastico tutte le attività svolte dai docenti hanno avuto come obiettivo prioritario guidarli verso una consapevolezza delle proprie responsabilità e l'acquisizione di un buon metodo di lavoro basato essenzialmente su uno studio ragionato e proficuo con una graduale e sostanziale autonomia di giudizio.

Nel corso degli incontri dei diversi C.d.c. i docenti, grazie alle loro competenze professionali, hanno dato un valido contributo alla realizzazione delle attività con metodologie e strumenti appropriati per il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione di classe. In merito ai contenuti, considerati gli scioperi, le vacanze e tutte le attività curriculari ed extra organizzate durante l'intero anno scolastico, sono stati adeguati alle reali possibilità degli allievi, semplificandone alcune parti per permettere a tutti gli studenti e soprattutto ai più deboli, di raggiungere gli obiettivi prefissati.

Tuttavia, da parte della classe non sempre si è avuto un riscontro positivo riguardo alla regolarità nello studio, alla motivazione e all'impegno; le continue sollecitazioni dei docenti, soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico, hanno determinato un impegno più adeguato al traguardo da raggiungere alla fine del percorso di studi.

La classe si è rivelata eterogenea per preparazione di base, abilità impegno ed obiettivi didattici conseguiti tanto da suddividersi in tre gruppi: un piccolo gruppo di allievi, dotati di buone capacità espositive e critiche, partecipa al dialogo educativo, ha conseguito risultati ottimi; un altro, più numeroso, ha mostrato varie lacune e difficoltà in alcune discipline colmate con impegno più proficuo; un terzo gruppo, invece, ha mostrato poco impegno, interesse e partecipazione e, a tutt'oggi, presenta carenze sia nella produzione scritta che orale, raggiungendo, di conseguenza, risultati modesti. Dal punto di vista disciplinare, invece, per tutti gli studenti è stato riscontrato un comportamento corretto e disponibile al dialogo educativo basato sul confronto e nel rispetto dei ruoli. Durante gli stage effettuati hanno riportato risultati positivi dando prova di responsabilità, correttezza, capacità di organizzazione autonoma nello svolgimento dei compiti loro assegnati, rispetto delle regole e degli orari,

confermando una buona interazione tra coetanei e con l'ambiente esterno. Hanno, inoltre, dimostrato un forte interesse e grande curiosità per le diverse realtà culturali e sociali circostanti ed in particolare per il mondo del lavoro. Pertanto, le competenze tecnico-professionali di base possono definirsi adeguate per quasi tutti gli alunni.

Di seguito l'elenco classe:

ELENCO ALUNNI CLASSE V A ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

1	BARBARO FRANCESCA		Numero alunni ripetenti
2	BELLONE CAPPUCCIO MILENA		
3	CASIERO FRANCESCO		
4	CAVALLO MARTINA		
5	DE BATTISTA ALESSANDRA		Numero alunni promossi in 5 ^a per meriti propri
6	DE MICHELE MIRIAM		
7	DE PASQUALE FRANCESCO ANTONIO		
8	DI GIOVINE FRANCESCO ANTONIO		Numero alunni promossi in 5 ^a con Debito Formativo
9	DI MAIO ALESSIA		
10	FERRI DOMENICO PIO		
11	FORGIONE MARIAPIA		Numero alunni diversamente abili
12	FUSCO DANIELE PIO		
13	LEVA LORENZO		
14	MARCHITTO FRANCESCO PIO		Numero alunni con D.S.A.
15	MASTRULLO FRANCISCO		
16	MOFFA VITO GIANLUCA		
17	PINTO MARGHERITA PINA		
18	RUSSO NICOLA		
19	RUTIGLIANO GIOVANNI		
20	SERENA LEONARDO		

2.1 CANDIDATI ESTERNI

Alla classe V A articolazione Enogastronomia è stato assegnato un candidato privatista:

- **STANCO RIPALTA**

L'ammissione del suddetto candidato è subordinata al superamento dell'esame preliminare, di cui all'art. 7 dell'O. M. n 257 del 4 maggio 2017, previsto per la fine di maggio 2019.

2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio finale

A.S. 2016-2017 e A.S. 2017-2018

Alunni	Credito scolastico 3°	Credito scolastico 4°	Credito totale	Credito convertito
1. BARBARO FRANCESCA				
2. BELLONE CAPPUCCIO				
3. MILENA				
4. CASIERO FRANCESCO				
5. CAVALLO MARTINA				
6. DE BATTISTA ALESSANDRA				
7. DE MICHELE MIRIAM				
8. DE PASQUALE FRANCESCO ANTONIO				
9. DI GIOVINE FRANCESCO ANTONIO				
10. DI MAIO ALESSIA				
11. FERRI DOMENICO PIO				
12. FORGIONE MARIAPIA				
13. FUSCO DANIELE PIO				
14. LEVA LORENZO				
15. MARCHITTO FRANCESCO PIO				
16. MASTRULLO FRANCISCO				
17. MOFFA VITO GIANLUCA				
18. PINTO MARGHERITA PINA				
19. RUSSO NICOLA				
20. RUTIGLIANO GIOVANNI				
21. SERENA LEONARDO				

2.3 Situazione al 15 Maggio 2019

DEBITO FORMATIVO

Alunni	It.	St.	Ingl	Mat	Fr	Dir.t ecnA m.	Labe nog Cuc.	Sc.e cult. Alim.	Lab. enog Sala	Sc. Mot.	Reli gio ne
1. BARBARO FRANCESCA											
2. BELLONE CAPPUCCIO MILENA											
3. CASIERO FRANCESCO											
4. CAVALLO MARTINA											
5. DE BATTISTA ALESSANDRA											
6. DE MICHELE MIRIAM											
7. DE PASQUALE FRANCESCO ANTONIO											
8. DI GIOVINE FRANCESCO ANTONIO											
9. DI MAIO ALESSIA											
10. FERRI DOMENICO PIO											
11. FORGIONE MARIPIA											
12. FUSCO DANILE PIO											
13. LEVA LORENZO											
14. MARCHITTO FRANCESCO PIO											
15. MASTRULLO FRANCISCO											
16. MOFFA VITO GIANLUCA											
17. PINTO MARGHERITA PINA											
18. RUSSO NICOLA											
19. RUTIGLIANO GIOVANNI											
20. SERENA LEONARDO											

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

2.4 Situazione al 15 Maggio 2019

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto <i>voto > 7</i>	Livello Medio $6 \leq \text{voto} \leq 7$	Livello Basso <i>voto < 6</i>
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA FRANCESE			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			
SCIENZE MOTORIE			

2.5 Situazione al 15 Maggio 2019

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
1. BARBARO FRANCESCA				
2. BELLONE CAPPUCCIO MILENA				
3. CASIERO FRANCESCO				
4. CAVALLO MARTINA				
5. DE BATTISTA ALESSANDRA				
6. DE MICHELE MIRIAM				
7. DE PASQUALE FRANCESCO ANTONIO				
8. DI GIOVINE FRANCESCO ANTONIO				
9. DI MAIO ALESSIA				
10. FERRI DOMENICO PIO				
11. FORGIONE MARIAPIA				
12. FUSCO DANIELE PIO				
13. LEVA LORENZO				
14. MARCHITTO FRANCESCO PIO				
15. MASTRULLO FRANCISCO				
16. MOFFA VITO GIANLUCA				
17. PINTO MARGHERITA PINA				
18. RUSSO NICOLA				
19. RUTIGLIANO GIOVANNI				
20. SERENA LEONARDO				

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.
SCIENZE MOTORIE	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 DELLE STRUTTURE RICETTIVE	5	5	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	2	o.p.
totale h.	17	17	

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 Inglese

TAV 6: Lingua e Civiltà Francese

TAV 7: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

TAV 8: Scienze e Cultura dell'Alimentazione

TAV 9: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

TAV 10: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita

TAV 11: Scienze Motorie

TAV. 1 - Disciplina : RELIGIONE CATTOLICA - Prof. MONTAGANO MARIA ANTONIETTA - Classi: 5/A-B-C-D-E - A.S. 2018/2019

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	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
1. IL '900 : DECADENTISMO ,SIMBOLISMO ED ESTETISMO: - Carducci - Pascoli - D'Annunzio - D'Annunzio 2. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE ED INNIVAZIONE: - Giuseppe Ungaretti: Ungaretti in Puglia: I versi dedicati alla fortezza di Lucera 3. IL TEMA: l'IO PROTAGONISTA DEL ROMANZO DEL '900" LA MEMORIA RENDE LIBERI: - Primo Levi: Se questo è un uomo - Italo Svevo - Eugenio Montale 5. IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI: - Giovanni Verga: Nedda, La lupa, I Malavoglia - Luigi Pirandello: La giara - Edoardo De Filippo: Questi fantasmi 6. IL GENERE: LA SCRITTURA MEMORIALISTICA 7. SCRIVERE PER L'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 Barbieri - Squarotti Autori e Opere Della Letteratura 3 Atlas [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. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - 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 dalla gran parte degli studenti. Molti hanno raggiunto ottime competenze e conoscenze, alcuni hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Un ristretto numero ha partecipato in modo insofferente e scarsamente partecipativo alla vita scolastica . Buono il clima educativo ,l'impegno e la partecipazione alle attività programmate.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTE E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	☒ 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-Giovannetti, <i>Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione</i> , 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 Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrustrate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze	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
2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA				
3. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE (La Prima guerra mondiale)				
4. LA MEMORIA RENDE LIBERI (La Seconda guerra mondiale, Le Leggi razziali, La Shoah)				
5. IL MONDO DIVISO				
6. IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI (Il mondo globalizzato)				
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 dalla gran parte degli studenti. La maggior parte ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente, alcuni hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Un ristretto numero ha partecipato in modo insofferente e scarsamente partecipativo alla vita scolastica. Buono il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

TAV. 4 Macro Argomenti	Classe 5 A	Disciplina: Matematica	a.s. 2018/2019	Prof. Giovanni Matarese
	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Modulo N1: Funzioni reali di variabili reali - Modulo N2: Limiti e continuità - Modulo N3: Calcolo differenziale - Modulo N4: Studio di semplici funzioni	[x] Lezione frontale [] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [] Elaborazione di mappe concettuali [] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [x] 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. [] Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [x] Interrogazioni [] Colloquio [] Questionario Scritto [] Tema [] Rapporto di ricerca [x] Prove strutturate [x] Prove semistrustrate [] Problema [x] Esercizi [] Altro	Competenze - Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Individuare strategie per la soluzione di problemi. Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione dei fenomeni di varia natura - Individuare strategie per la soluzione di problemi. Abilità - Riconoscere e classificare una funzione. - Individuare dominio e codominio. - Calcolare limiti di funzioni anche quando si presentano in forma indeterminata. - Calcolare la derivata di una funzione. Conoscenze - Definizioni, proprietà, simmetrie, dominio e codominio, segno. - Concetto di limite: definizione ed interpretazione grafica Aritmetica dell'infinito: calcolo di limiti di semplici funzioni, forme indeterminate. Schema per lo studio del grafico di una funzione - Regole di derivazione. Numero verifiche Scritte 2 Orali 2
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Solo una parte degli alunni della classe ha dimostrato una preparazione di base in matematica completa ed articolata. Solo questi alunni hanno ben assimilato i nuovi contenuti trattati durante l'anno. Mentre la restante parte di alunni della classe, a causa di una mancanza di padronanza delle nozioni di base di matematica, non è riuscita ad assimilare i nuovi contenuti, raggiungendo una preparazione molto spesso lacunosa ed insufficiente.			

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. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali almeno 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
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				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 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.

TAV. 6 Classe 5 A Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE		a.s. 2018/2019	Prof. Giuseppina Mucciaccito	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 Les régions: La Bretagne et la Normandie Les produits du terroir: Le Cointreau, le Cidre, le Calvados et les fromages MODULE 2 Les régions: L'Alsace, la Lorraine Les produits du terroir: Le pain d'épices alsacien, le fois gras et la choucroute MODULE 3 Les régions: La région Paca et la Corse Les produits du terroir: L'huile d'olive et le romarin MODULE 4 Les régions: La Champagne Les produits du terroir: Le Champagne Les OGM, les produits Bio, la conservation des aliments.	[*] 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: Saveurs de France ☐ Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Esercizi	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrutturate ☐ Problema [*] Esercizi	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. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Conoscenze Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte della classe risulta differenziato. Pochi 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. La maggior parte degli alunni ha raggiunto un livello delle conoscenze sufficiente. Un'ulteriore parte 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.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Le nuove tendenze del mercato turistico. - Tecniche di marketing turistico. - Business plan e gestione strategica. - Le filiere agroalimentari e i prodotti a km. Zero. - abitudini alimentari ed economia del territorio	[x] Lezione frontale [x] Didattica breve [x] Gruppi di lavoro [x] Esercitazioni guidate [x] Discussione guidata [] mappe concettuali [] Metodi di ricerca [] Attività di laboratorio [x] Problem solving [x] - Collegamenti interdisciplinari [] Percorsi differenziati [x] visita in una locale azienda di produzioni agroalimentari biologiche	[x] Libri di testo [x] Quaderno degli appunti [] Riviste specifiche [] Computer / L.I.M. [] Attrezzature di lab. [] - Sussidi audiovisivi [] Cartine geografiche [x] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [x] Interrogazioni [x] Colloquio [] Questionario [x] Tema [] Saggio breve [] Riassunto [x] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [x] Prove semistrutturate [x] Problema [x] Esercizi [] Altro	Competenze: - utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Abilità: - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - utilizzare le tecniche di marketing; - individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; - individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing; -analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Conoscenze: - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; - tecniche di marketing turistico; - fasi e procedure di redazione di un business plan; - prodotti a km zero; - abitudini alimentari ed economia del territorio. Numero verifiche effettuate per quadrimestre, Scritte due nel primo quadrimestre, due nel secondo. Orali due nel primo quadrimestre, due nel secondo.
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE: Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe è stata sempre motivata. Tuttavia si è rivelata eterogenea per preparazione di base, abitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti. Un piccolo gruppo di studenti, dotato di metodo e buone capacità espositive, sempre partecipe al dialogo educativo, ha conseguito ottimi risultati; un altro ha mostrato varie lacune e difficoltà nella disciplina, che sono state tuttavia superate con il passare dei mesi, raggiungendo risultati soddisfacenti. 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 inferiori alla sufficienza. Dal punto di vista disciplinare il comportamento è sempre stato corretto e disponibile al dialogo e al confronto tra loro e con la docente.			

TAV. 8 a.s. 2018/19		Classe 5 A	Disciplina : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		Prof. VITACCHIONE ANTONIO	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica		Elementi di Valutazione	
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Nanotecnologie.	☐ 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 ☐ Tena ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro		Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - Saper leggere un testo - Riuscire a prendere appunti. - Essere in grado di sostenere un colloquio con il docente - Saper effettuare ricerche su internet - Uso del PC. 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.	
Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione						
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale						
Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare						
Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.						
Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia						
			LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
			Un esiguo gruppo di alunni, usando il 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 complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Un gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per scarso impegno e frequenza molto discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta.		Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4	

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Dall'alimento alla qualità alimentare. - Le certificazioni di qualità. - La qualità attraverso l'etichetta. - Allergie e intolleranze alimentari. - Menu per soggetti intolleranti o allergici.	▪ Lezione frontale ▪ Didattica breve ▪ Gruppi di lavoro ▪ Esercitazioni guidate ▪ Elaborazione di mappe concettuali ▪ Metodi di ricerca ▪ Attività di laboratorio ▪ Problem solving ▪ Collegamenti interdisciplinari ▪ Percorsi differenziati	✓ Libri di testo (SARO'CHEF di GIUNTI T.V.P.) ✓ Quaderno degli appunti ✓ Riviste specifiche ✓ Sussidi audiovisivi ✓ Documenti	Orale Interrogazioni Colloquio Questionario Scritto Tema Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semi-strutturate Pratico Prove pratiche in laboratorio di cucina.	Competenze - Saper riconoscere e utilizzare correttamente gli alimenti di qualità riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità - Saper riconoscere le tecniche lavorazione utilizzate. - Saper classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi. - Saper predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto. - Saper sviluppare un menu in laboratorio 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 - Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi - Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio.
Modulo N 2: I metodi di cottura, cenni di cottura innovative. - Cuocere per convenzione. - Cuocere per espansione - Cotture miste - Cuocere sottovuoto - Cuocere a bassa temperatura.				
Modulo N 3: Il mondo della ristorazione - Vari tipi di ristorazione - La ristorazione commerciale. - La ristorazione collettiva.				
Modulo N 4: Banchetti e buffet. - Il Banqueting moderno e il banqueting manager. - L'organizzazione e lo svolgimento dell'evento.				
Modulo N 5: La sicurezza sul lavoro - La normativa sulla sicurezza alimentare. - I rischi specifici del settore ristorativo.				Conoscenze - I fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche della certificazione di qualità. - Le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi. - Le origini e le tipologie di banchetto. - I principali rischi specifici del settore ristorativo. - Le fasi di redazione e applicazione del sistema HACCP
Modulo N 6: Sistema HACCP - La sicurezza alimentare - La redazione del piano H.A.C.C.P. - Le fonti di contaminazione e come prevenire. - Applicazione pratica di un piano H.A.C.C.P.				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche 4 Orali 2
Modulo N 7: Laboratorio Menu - Cucina del territorio. - Cucina nazionale - Cucina internazionale			Attraverso il monitoraggio degli alunni durante il corso dell'anno emerge una classe eterogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base, usando il linguaggio tecnico appropriato e mostra di aver acquisito ottime conoscenze e competenze disciplinari. Un'altro gruppo mostra un interesse discontinuo, non sempre usa il linguaggio tecnico in modo corretto; ha acquisito comunque conoscenze e competenze sufficienti agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.	

TAV. 10 Disciplina: laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita –5^A enogastronomia a.s. 2018/19 Prof. Di Paola Pasquale

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Dalla gastronomia all'enogastronomia - Principi di marketing enogastronomico - Tecniche di gestione - Banchetti diete speciali	X Lezione frontale ☐ Didattica breve X Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata X Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca X Attività di laboratorio ☐ Problem solving X Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	X Libro di testo ☐ Quaderno degli appunti X Riviste specifiche ☐ Computer X Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche X Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale X Interrogazioni X Colloquio ☐ Questionario ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema X Esercizi	Competenze - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - 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; Abilità - Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. - Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Conoscenze - Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. - Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana. - Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. - Organizzazione e programmazione della produzione. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 0 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei tre anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura a professionale. A conclusione del 5°anno gli obiettivi specifici raggiunti non sono stati in parte rispettati, per i motivi sopra citati, in base al Programma Ministeriale previsto.				

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	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamenti 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.				

5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107;
- la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 1 giugno 2015, n.81, attuativo del JOBS ACT.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola-lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015, n.107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti", che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. Il ruolo dell'alternanza scuola lavoro nel sistema di istruzione ne esce decisamente rafforzato. Rispetto al corso di studi prescelto, la legge 107/2015 stabilisce un monte ore obbligatorio, che per tutte gli indirizzi della nostra scuola è pari a ben 400 33 ore da svolgersi nel triennio conclusivo, per attivare le esperienze di alternanza che dal corrente anno scolastico 2015/16 coinvolgeranno, a partire dalle classi terze, tutti gli studenti del secondo ciclo di istruzione. Con queste nuove modalità di attivazione, le caratteristiche intrinseche dell'alternanza scuola lavoro delineate dalle norme in precedenza emanate cambiano radicalmente: quella metodologia didattica che le istituzioni scolastiche avevano il compito di attivare in risposta ad una domanda individuale di formazione da parte dell'allievo, ora si innesta all'interno del curriculum scolastico e diventa componente strutturale della formazione "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti". Per evidenziare la portata dei cambiamenti, si ritiene utile proporre alle scuole una "rilettura" organica delle norme sull'alternanza, che richiede ai docenti e ai dirigenti scolastici una piena consapevolezza della propulsione innovativa che può efficacemente imprimere sulla didattica e sulla qualità della formazione dei nostri studenti. Per cogliere analogie e differenze tra l'alternanza e le altre modalità (es. stage, tirocini formativi e di orientamento), finalizzate a rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro, occorre fare riferimento alla legge 24 giugno 1997, n.196 (cd. Pacchetto Treu) e al successivo regolamento emanato con il Decreto interministeriale 25 marzo 1998, n.142. Ognuno di questi strumenti formativi presenta caratteristiche proprie. In comune, le esperienze di stage, tirocinio e alternanza scuola lavoro hanno la concezione del luogo di lavoro come luogo di apprendimento. L'organizzazione/impresa/ente che ospita lo studente assume il ruolo di contesto di apprendimento complementare a quello dell'aula e del laboratorio. Attraverso la partecipazione diretta al contesto operativo, quindi, si realizzano la socializzazione e la permeabilità tra i diversi ambienti, nonché gli scambi reciproci delle esperienze che concorrono alla formazione della persona. 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.



PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - CLASSE 5[^]A

GNOME	NOME	AZIENDA	CITTA'	DENOMINAZIONE SEDE STAGE	CITTA' STAGE	PERIODO	ORE SVOLTE IN AZIENDA 2016/17	ORE DI FORMAZIONE ALTRO	ORE SVOLTE IN AZIENDA A.S. 2017/18	ORE SVOLTE A.S. 2018/2019	TOTALE ORE SVOLTE
RBARO	FRANCESCA	ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	FOGGIA	dal 31/03/2018 al 31/08/2018				10	
		BAR - PASTICCERIA - GELATERIA CHIAZZOLINO di Ciro Chiazolino	LUCERA (FG)						230		410
		BAR - PASTICCERIA - GELATERIA CHIAZZOLINO di Ciro Chiazolino	LUCERA (FG)			dal 24/03/2017 al 30/05/2017	150	20			
		BAR MIRO di Checchia Rocchina BAR MIRO' di Checchia Rocchina	CASTELLUCCIO VALMAGGIORE (FG) CASTELLUCCIO VALMAGGIORE (FG)			dal 27/01/2018 al 31/08/2018 dal 20/03/2017 al 30/05/2017	150 150	20 20	230		400
LIONE	MILENA	ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	FOGGIA	dal 19/05/2018 al 31/08/2018			260	10	
		POLLERIA di Volpe Alessio L'ALTRO BAR di MATRIX srls	LUCERA (FG) LUCERA (FG)			dal 16/10/2018 dall'08/04/2017 al 30/06/2017	120	20			410
VALLO	MARTINA	ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	FOGGIA	dal 16/10/2018				10	
		BAR - RISTORANTE - TRATTORIA ALBA D'ORO di Mazzacano Anna Maria SALA RICEVIMENTI INTERNATIONAL di Maria Rosaria Mori	TROIA (FG) FOGGIA			dal 10/03/2018 al 31/08/2018 dal 24/03/2017 al 04/06/2017	0		130		410
BATTISTA	ALESSANDRA	MHG s.r.l. presso HOTEL CLUB VILLAGE MARITALIA	PESCHICI (FG)			dal 14/06/2017 al 31/08/2017	250	20			
		ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	FOGGIA	dal 03/02/2018 al 30/04/2018			240	10	
		BAR MEETING di GIUSEPPE MIGNOGNA	LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA - FIERA ORIENTAMENTO		dal 16/11/2017 22/03/2018 23/03/2018		5 6 8			429
		ASSOCIAZIONE ASTER ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO TRAVEL GAME SPAGNA	FOGGIA SAN BENEDETTO DEL TRONTO BOLOGNA			dal 20/04/2017 al 25/04/2017		20	0		410
MICHELE	MIRIAM	VILLA IMPERIALE HOTEL RISTORANTE RICEVIMENTI CONGRESSI di MOTEL CARIGNANI s.a.s. di Circelli Antonio	LUCERA (FG)			dal 30/03/2017 al 30/04/2017	120	20			
		RISTORANTE MORENO	FAETO (FG)			dal 02/02/2019 al 30/04/2019				230	
		ASSOCIAZIONE ASTER LE FONTANELLE s.r.l.	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	FOGGIA	dal 16/10/2018				10	
		TRAVEL GAME SPAGNA PANETTERIA "MAGIE DEL GRANO"	CELLE DI SAN VITO (FG) CASTELLUCCIO VALMAGGIORE			dal 03/02/2018 al 31/08/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017 dal 20/03/2017 al 30/05/2017	130		20		
PASQUALE	FRANCESCO ANTONIO	ASSOCIAZIONE ASTER	LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA - ENTE FIERISTICO	FOGGIA	dal 16/10/2018			10		
		ASSOCIAZIONE ASTER RISTORANTE-PIZZERIA "LA LOCANDA DI SASSO" di SAMUELE SASSO	LUCERA (FG)	ORIENTAPUGLIA - ENTE FIERISTICO	FOGGIA	dal 16/11/2017			5		
		ALBATROS Villaggio Resort	MARINA DI LESINA (FG)			dal 05/05/2017 al 12/06/2017 dal 12/06/2017 al 31/08/2017	56 268	20			359
		CASEIFICIO FUSCO LEONARDINA di SAMBERO MICHELE & C. s.n.c.	LUCERA (FG)			dal 25/05/2018 al 31/08/2018			180		364
GIOVINE	FRANCESCO ANTONIO	ACCADEMIA CHEFS EATALY WORLD - FICO NEW PARCO degli ULIVI CIRCELLI ALESSANDRO	SAN BENEDETTO DEL TRONTO BOLOGNA			22/03/2018 23/03/2018	6 8				
		HOSPITALITY s.r.l.	LUCERA (FG)			dal 20/03/2017 al 30/05/2017	150	20			
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	LUCERA (FG)			12/03/2019			6		
		PASTICCERIA IL DOLCE INCONTRO s.n.c. TRAVEL GAME SPAGNA DENTRO AL VICOLO srls	LUCERA (FG)			dal 10/03/2018 al 31/08/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017 dal 20/03/2017 al 30/05/2017	140	20	210		396
IRI	DOMENICO PIO	BESTAR S.R.L. ACCADEMIA CHEFS	SAN SEVERO (FG) SAN BENEDETTO DEL TRONTO	ALBATROS Villaggio Resort	MARINA DI LESINA (FG)	dal 15/06/2018 al 03/09/2018 22/03/2018	6		300		

6. ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di Orientamento

- ottobre 2018: partecipazione a Orientapuglia presso Ente Fiera di Foggia
- marzo 2019: incontro sul tema “avviamento alla Carriera Militare – aula magna “Mariani” – sede IPIA
- marzo 2019: partecipazione all'OPEN DAY presso l'Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Economia
- Frequenza di alcuni alunni ai moduli formativi del percorso DI.OR ADVANCED 2018/19, I semestre, c/o il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente e, Scienze Gastronomiche c/o l'Università degli Studi di Foggia: test finale di verifica dei moduli in oggetto.

Attività ed esperienze extrascolastiche di Orientamento e Alternanza Scuola-Lavoro

- 27/28/29 novembre 2018: Alternanza scuola lavoro “Oriento alternativa...Mente” - Camera di Commercio di Foggia
- 27 febbraio 2019 Attività di orientamento “HIGH SCHOOL GAME”
- 22–23 marzo 2018: 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 World”
- 25 Marzo 2019: Incontro informativo rete Eures (Germania) - aula magna IPIA
- 16 Aprile 2019: Incontro di informazione-orientamento alle dinamiche del mercato del lavoro
- 2-8 Maggio 2019: Travel Game
- 15-16 maggio 2019: incontro formativo di Cultura Bancaria e del Risparmio.

Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

- 9 ottobre 2019: Progetto “Moro Vive”
- 30 novembre 2018: Progetto “Eroi quotidiani”- incontro con la dott.ssa Paola Catapano ricercatrice del CERN
- 9 gennaio 2019: 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 e primo soccorso”
aula magna “Mariani” Ipia

- 25 gennaio 2019: visione film: “Un sacchetto di biglie” – Teatro dell’Opera
- 22 febbraio 2019: visione film “In viaggio con Adele” c/o Teatro dell’Opera
- 9 Marzo 2019: Progetto “Legalità e costituzione” – “Violenza di genere” con

la partecipazione della Polizia di Stato.

- 11 Aprile 2019: Progetto “La memoria rende liberi”
- 16 marzo 2019: Conferenza “Costituenti di Capitanata” - aula magna Mariani

sede Ipia

- 25 MARZO 2019: Incontro con il Vescovo della Diocesi Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita del Museo Diocesano
- 13 APRILE 2019: incontro “ALCOL? NO GRAZIE! Preferisco vivere” aula magna Mariani - sede Ipia
- 9 MAGGIO 2019: Convegno “Anoressia, bulimia, alimentazione incontrollata: un’emergenza sociale. Che fare?” organizzato dal Lions Club Lucera
- 15-16 maggio 2019: incontro formativo di Cultura Bancaria e del Risparmio.

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

- 18-24 marzo 2019: viaggio d’istruzione Progetto “La memoria rende liberi”-Cracovia-Auschwitz-Budapest.

Attività di recupero e potenziamento

Non sono stati attivati corsi di recupero per cui si è provveduto ad effettuarlo in itinere.

7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI: UdA

In fase di progettazione si è pensato di elaborare le seguenti unità didattiche di apprendimento:

- 1- La memoria rende liberi**
- 2- Il territorio e i suoi sapori**
- 3- Ristorazione e turismo tra tradizione e innovazione**

8. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Simulazione I prova nazionale

ITALIANO

Data 19/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 26/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

Prova scritta di italiano

Tipologia A (analisi del testo letterario)

Tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Risultati ottenuti

TIPOLOGIA	Livello Alto $voto > 7$	Livello Medio $6 \leq voto \leq 7$	Livello Basso $voto < 6$
A			
B			
C			

Simulazione II prova nazionale

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Data 28/02/2019 svolta come esercitazione in altra data

Data 02/04/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale

Risultati ottenuti

Livello Alto $voto > 7$	Livello Medio $6 \leq voto \leq 7$	Livello Basso $voto < 6$

Simulazione colloquio orale

Entro il 31 maggio si prevede una giornata da dedicare alla simulazione del colloquio che coinvolgerà tutti gli alunni della classe e tutte le discipline oggetto d'esame.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA PRIMA PROVA DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	parziali	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna(ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	Adeguate	Parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	Adeguate	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	Adeguate	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	Adeguate	Parziali	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	Nel complesso presente	Parzialmente presente	Scarsa e/o nel complesso scorretta	Scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	Adeguate	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	completa	Adeguate	parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso Efficaci e puntuali	Parzialmente Efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	Adeguate	parziali	Scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (cono imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	Scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	presente	Nel complesso presente	Parziale	Scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	Nel complesso presenti	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica , va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5+ arrotondamento)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SECONDA PROVA
DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019**

	ISTITUTO PROFESSIONALE – INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA DISCIPLINE COINVOLTE: CLASSE 5^ SEZ. INDIRIZZO: 		CANDIDATO/A 	
Indicatori <i>(correlati agli obiettivi della prova)</i>	Livello	Descrittore/Evidenza	PUNTEGGIO	
Comprensione nel testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	Il caso è stato sviluppato in maniera completa e articolato in ogni sua parte. La struttura è coerente con il contesto del problema		
	2	Il caso è stato sviluppato in maniera semplice ma corretta con piccole omissioni. La struttura è globalmente adeguata		
	1	Il caso è stato sviluppato in maniera parziale non affrontando qualche punto della traccia. La struttura non è adeguata		
	0	Il caso non è stato affrontato		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e.	6	Denota conoscenze esaustive ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni con collegamenti interdisciplinari		
	5	Denota conoscenze complete ed approfondite dei concetti chiave e delle informazioni		
	4	Denota conoscenze adeguate dei concetti chiave e delle informazioni		
	3	Denota conoscenze essenziali dei concetti chiave e delle informazioni		
	2	Denota conoscenze lacunose o limitate dei concetti chiave e delle informazioni		
	1	Denota conoscenze frammentarie dei concetti chiave e delle informazioni		
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione e originalità le varie fasi di lavoro		
	7	Individua strategie risolutive in maniera analitica. Applica compiutamente i modelli noti esplicitando con precisione le varie fasi di lavoro		
	6	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti impostando opportunamente le fasi di lavoro		
	5	Individua strategie risolutive in maniera adeguata. Applica i modelli noti in maniera non sempre adeguata alle fasi di lavoro		
	4	Individua strategie risolutive semplici. Applica i modelli noti alle fasi di lavoro a livello essenziale		
	3	Individua strategie risolutive parziali sviluppandole in modo poco coerente. Accenna ai modelli noti e individua le fasi di lavoro		
	2	Individua strategie risolutive poco pertinenti. Non applica i modelli noti e accenna alle fasi di lavoro		
	1	Individua strategie risolutive scorrette. Non applica i modelli noti e non individua le fasi di lavoro		
	0	Non individua alcuna strategia risolutiva. Non applica alcun modello noto e non prevede fasi di lavoro		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo preciso, coerente e accurato con un lessico specifico accurato		
	2	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo coerente, con un lessico specifico adeguato		
	1	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo generico, con un lessico specifico che presenta qualche inesattezza		
	0	Non argomenta le informazioni e dimostra un'assenza di lessico specifico		
TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO			___/20	

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DEL
COLLOQUIO ORALE DEGLI ESAMI DI STATO 2018/2019
ESAMI DI STATO 2018-2019 - Commissione FG _____**

CANDIDATO: _____ **CLASSE:** 5^.....**INDIRIZZO**.....

<i>Fasi</i>	<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio assegnato</i>
Argomento proposto dalla Commissione	Acquisizione contenuti e metodi delle singole discipline	Autonoma, approfondita, consapevole ed efficace	4	
		completa, corretta e adeguata	3	
		accettabile e sostanzialmente corretta	2	
		inadeguata, limitata e superficiale	1	
	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e collegarle tra loro	autonoma, completa ed articolata	4	
		adeguata e coerente	3	
		Accettabile	2	
		disorganica e superficiale	1	
	Capacità di argomentare in maniera critica e personale con padronanza della lingua	corretta, appropriata e fluente	4	
		chiara e scorrevole	3	
		semplice ma corretta	2	
		incerta e approssimativa	1	
		TOTALE	12	
Esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali	Descrizione dell'attività svolta individuazione delle competenze acquisite e riflessione critica sulla significatività e sulla ricaduta delle attività svolte	completa, ampia e approfondita	3	
		sufficientemente completa	2	
		superficiale e frammentaria	1	
		TOTALE	3	
Cittadinanza e Costituzione	Conoscenze degli argomenti proposti	complete, ampie ed approfondite	3	
		essenziali, ma sostanzialmente corrette	2	
		imprecise e frammentarie	1	
		TOTALE	3	
Discussione sugli elaborati	Capacità di autocorrezione e di autovalutazione	Adeguate	2	
		Inefficace	1	
		TOTALE	2	
		TOTALE COLLOQUIO	20	

9. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe, sulla base dei riferimenti ministeriali, hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità. Gli stessi sono stati elaborati dai dipartimenti disciplinari e allegati al curriculum

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 al curriculum.

10. LIVELLI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

A	Avanzato	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando padronanza e consapevolezza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste	9 – 10
B	Intermedio	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	7 – 8
C	Base	L'alunno svolge il compito assegnato mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali	6-7
D	Iniziale	L'alunno, se opportunamente guidato, svolge il compito assegnato mostrando di possedere alcune delle conoscenze e abilità richieste	5-6

11. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra - la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

MEDIA DEI VOTI	Credito III anno	Credito IV anno	Credito V anno
$M < 6$	---	---	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti e inseriti nel PTOF:

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

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: 11-12; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 11.

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 sarà pertanto di 12.

12. ALLEGATI: