

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[^]E

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

settore

PRPDOTTI DOLCIARI

*Anno scolastico
2018-2019*

Dirigente Scolastico Prof.ssa Anna Maria Bianco

Coordinatore di classe Prof. Antonio Vitacchione



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo
Regionale

*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della
Ricerca*
URS/PUGLIA



CONVITTO NAZIONALE STATALE
"R." BONGHI LUCERA (Fg)



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE IIST. PROFESSIONALE**

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

CON ANNESSO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROF.
codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO
C.F. 82000200715 – TEL. 0881/520062 – Fax 0881/520109
Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

5[^] E

**INDIRIZZO "SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**
articolazione
"PRODOTTI DOLCIARI"

Anno scolastico 2018 - 2019

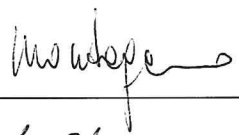
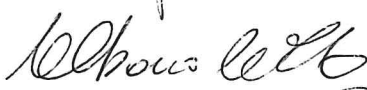
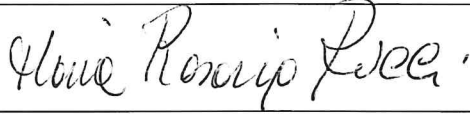
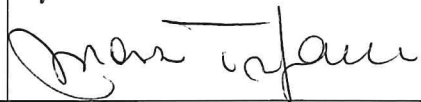
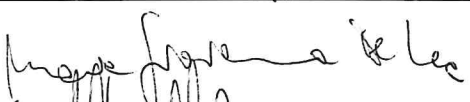
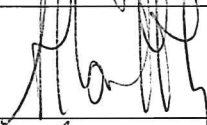
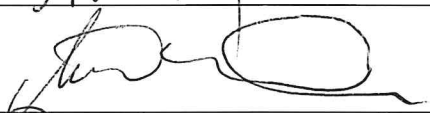
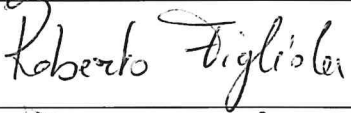
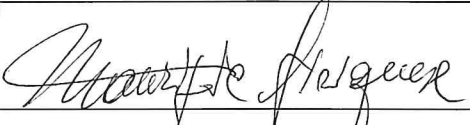
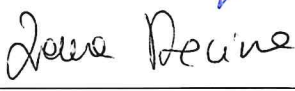
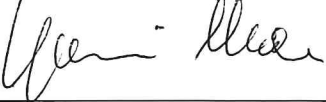
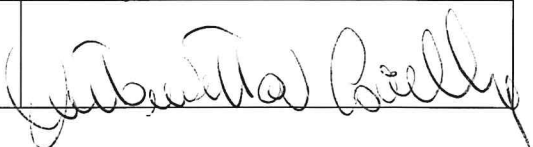
Coordinatrice di classe
Prof. Antonio Vitacchione

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 Candidati esterni	pag. 6
2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio a.s. 2016-17 e a.s. 2017-18	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 E QUADRO ORARIO	pag. 11
3.1 Quadro Orario	pag. 13
4. PERCORSO FORMATIVO	pag. 14
5. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 15
6. ATTIVITA' INTEGRATIVE	pag. 16
7. PERCORSI INTERDISCIPLINARI: UDA	pag. 19
7.1 simulazione prove scritte con griglie di valutazione	pag. 19
8. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 25
9. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag. 26

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V E PRODOTTI DOLCIARI

materie	docenti	firme
Religione	Montagano M.Antonietta	
Italiano e Storia	Albano Alessia	
Matematica	Ricci Maria Rosaria	
Lingua Francese	Mucciaccito Giuseppina	
Lingua Tedesca	Marisa Trigiani	
Lingua Inglese	De Luca Maria Giovanna	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Albanese Mauro	
Scien. e cult. dell'aliment., anal. e contr. microb. prod. alimentari	Vitacchione Antonio	
Analisi e contr. chimici dei prod. alimentari	Figliola Roberto	
Tecniche di organiz. e gest. dei processi produttivi	Tomaiuolo Tommaso	
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	
Sostegno	Grimaldi Antonio	
I.T.P. LAB. CHIMICA	Decina Ivana	
Lab. serv. enogastronomici settore pasticceria	Curci Donato	
Potenziamento	Matarese Giovanni	
Potenziamento	Carella Antonella	

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V[^] E articolazione PASTICCERIA è composta da 15 alunni, 11 studentesse e 4 studenti. Una sola alunna si è ritirata nel corso dell'anno scolastico, pur essendo stata più volte sollecitata a frequentare per poter conseguire il titolo di studio. La classe presenta un elevato tasso di pendolarità e solo alcuni alunni sono residenti a Lucera. Nel gruppo classe è presente un alunno diversamente abile al quale sono state assegnate 9 ore di sostegno settimanali ed un'alunna D.S.A. per la quale è stato predisposto il P.D.P. Per entrambi gli alunni sono state redatte le relazioni finali, allegate al presente documento, in cui sono contenute tutte le indicazioni necessarie riguardo i criteri didattici adottati dai docenti e sulle modalità di formulazione delle prove d'esame, nonché il tipo di assistenza richiesto.

Tutti gli alunni provengono dalla IV[^] E articolazione pasticceria, nella quale non è risultato nessun bocciato.

Ad eccezione di pochi 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 piccolo gruppo di studenti, dotato di buone capacità espositive, spesso partecipa al dialogo educativo, ha conseguito risultati più che sufficienti; un altro, più numeroso ha mostrato varie lacune e difficoltà in diverse discipline, che sono state tuttavia superate con il passare dei mesi. Un paio di alunni, 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:

ELENCO ALUNNI CLASSE V E ENOGASTRONOMIA -Prodotti dolciari -

1	Arnese Marilena		Numero di alunni ripetenti
2	Bortone Giuseppina		
3	Cesarano Carolina		Numero di alunni promossi in 5^ per meriti propri
4	Codianni Costanza		
5	Di Noia Consiglia		Numero di alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
6	Fanzo Miriana Pia		Numero alunni diversamente abili
7	Guerrieri Villanova Sara		
8	Lombardi Lidia		
9	Pacifico Zuleyka		
10	Perretta Andrea		
11	Piacquadio Maria		Numero alunni con D.S.A.
12	Rotunno Saverio		
13	Selvaggio Michele		
14	Terlizzi Michela		
15	Valensio Massimo		

2.1 CANDIDATI ESTERNI

Alla classe V E articolazione Pasticceria non sono stati assegnati candidati privatisti.

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°	Totale credito
1. Arnese Marilena			
2. Bortone Giuseppina			
3. Cesarano Carolina			
4. Codianni Costanza			
5. Di Noia Consiglia			
6. Fanzo Miriana Pia			
7. Guerrieri Villanova Sara			
8. Lombardi Lidia			
9. Pacifico Zuleyka			
10.Perretta Andrea			
11. Piacquadio Maria			
12.Rotunno Saverio			
13.Selvaggio Michele			
14.Terlizzi Michela			
15.Valensio Massimo			

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

2.3 Situazione al 15 Maggio 2019
DEBITO FORMATIVO

alunni	It.	St.	Ing	Mat	Fr.	Ted	Dir.t ecn Am.	La b en og Pa st.	Sc.e cult. Alim.	An. e cont. chim	Tec dior g. e gest. proc pr.	Sc. Mot.	Rel
1.Arnese Marilena													
2.Bortone Giuseppina													
3.Cesarano Carolina													
4.Codianni Costanza													
5.Di Noia Consiglia													
6.Fanzo Miriana Pia													
7.Guerrieri Villanova Sara													
8.Lombardi Lidia													
9.Pacifico Zuleyka													
10.Perretta Andrea													
11. Piacquadio Maria													
12.Rotunno Saverio													
13.Selvaggi o Michele													
14.Terlizzi Michela													
15.Valensio Massimo													

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	Livello Medio	Livello Basso
	Superiore 7	(6/7)	(Infer.6)
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA FRANCESE			
LINGUA TEDESCA			
LINGUA INGLESE			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
SCIEN. E CULT. DELL'ALIMENT., ANAL. E CONTR. MICROB. PROD. ALIMENTARI			
ANALISI E CONTR. CHIMICI DEI PROD. ALIMENTARI			
TECNICHE DI ORGANIZ. E GEST. DEI PROCESSI PRODUTTIVI			
SCIENZE MOTORIE			
I.T.P. LAB. CHIMICA			
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA			

2.5 Situazione al 15 Maggio 2019

FREQUENZA

alunni	assidua	regolare	discontinua	irregolare
1. ARNESE MARILENA				
2. BORTONE GIUSEPPINA				
3. CESARANO CAROLINA				
4. CODIANNI COSTANZA				
5. DI NOIA CONSIGLIA				
6. FANZO MIRIANA PIA				
7. GUERRIERI VILLANOVA SARA				
8. LOMBARDI LIDIA				
9. PACIFICA ZULEYKA				
10. PERRETTA ANDREA				
11. PIACQUADIO MARIA				
12. ROTUNNO SAVERIO				
13. SELVAGGIO MICHELE				
14. TERLIZZI MICHELA				
15. VALENSIO MASSIMO				

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.
LINGUA STRANIERA (Tedesco)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA	3	3	o.p.
SCIEN. E CULT. DELL'ALIMENT., ANAL. E CONTR. MICROB. PROD. ALIMENTARI	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	

4. PERCORSO FORMATIVO: TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e Civiltà Francese

TAV 6: Lingua e Civiltà Tedesco

TAV 7: Lingua e Civiltà Inglese

TAV 8: Diritto e Tecniche Amministrative

TAV 9: Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari

TAV 10: Scien. e cult. dell'aliment., anal. e contr. microb. prod. alimentari

TAV 11: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria

TAV 12: Scienze Motorie

TAV 13: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi

TAV. 1 - Disciplina : RELIGIONE CATTOLICA - Prof. MONTAGANO MARIA ANTONIETTA - Classi: 5 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 ☒ <i>Problem solving</i> ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: Confronti 2.0 (volume 2 triennio) / Percorsi e riflessioni di cultura religiosa ☒ 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 2. RISTORAZIONE E TURISMO, TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE: - Giuseppe Ungaretti: - Ungaretti in Puglia: I versi dedicati alla fortezza di Lucera 3. IL TEMA: L'IO PROTAGONISTA DEL ROMANZO DEL '900" 4. 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 più che soddisfacente da quasi tutti di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze secondo un livello molto buono. L' alunno H, ha, con fatica, effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati nel complesso adeguati alle proprie attitudini. Molto buono il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO 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)	☒ 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
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo più che soddisfacente da quasi tutti di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze secondo un livello molto buono. L' alunno H, ha, con fatica, effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati nel complesso adeguati alle proprie attitudini. Molto buono il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ; MODULO n. 2 Insiemi numerici e funzioni algebriche ; MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ; Modulo n.4 Derivata di funzioni algebriche; MODULO n. 4 Approccio allo studio di una funzione.	• Lezione frontale • Didattica breve • Gruppi di lavoro • Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Elaborazione di mappe concettuali • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari • Percorsi differenziati	• Libro di testo: Appunti di matematica - percorsi I / Analisi infinitesimale di FRAGNI ILARIA (CEDAM) • Quaderno degli appunti • Computer / L.I.M • Sussidi audioivi	Orale • Interrogazioni • Colloquio • Questionario Scritto • Prove strutturate • Prove semistrutturate • Esercizi	Competenze Utilizzare il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. Calcolare limiti di funzioni elementari. Rappresentare il grafico di semplici funzioni Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali:funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Concetto di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di limiti e derivate di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La metà della classe padroneggia i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni. Un gruppo meno numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici esercizi. Solo due alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria, per scarso impegno e interesse.				

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 Module 3 : De l'école au monde du travail -Curriculum vitae -Lettre de demande d'emploi Module 4 : Découvrez la France - La Provence - L'Alsace - La Normandie - La Bretagne - La Lorraine	[*] 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: Le français de la pâtisserie ☐ 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				
Conoscenze Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte della classe risulta differenziato. Tre 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
MODULO n.1 Le principali regioni e città di lingua tedesca MODULO n. 2 I dolci tipici delle regioni di lingua tedesca MODULO n.3 La Shoha	☒ 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 Acquisizione dei contenuti relativi alle tematiche proposte Competenze Utilizzo delle conoscenze acquisite in maniera personalizzata Capacità -capacità di interazione rispetto agli argomenti acquisiti
OBIETTIVI CONSEGUITI Conoscono e sono in grado di descrivere le caratteristiche principali delle principali regioni e città di lingua tedesca; conoscono e sanno descrivere i dolci tipici delle principali regioni di lingua tedesca utilizzando un linguaggio tecnico; conoscono e sanno descrivere gli avvenimenti storici principali che hanno caratterizzato il fenomeno della shoha.				
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 3 Orali 4				

TAV. 7

Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

Prof.ssa DE LUCA MARIA GIOVANNA

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 semistrustrate [] 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.
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 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
MODULO n.1 L'Iva e i documenti fiscali	☒ 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 ☐ quotidiani il sole ☐ 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 I contenuti essenziali dell'economia e gestione di una impresa turistica Competenze Compilare i documenti fiscali quali fatture e DDT, saper compilare una tratta e un assegno bancario; rappresentare correttamente un patrimonio aziendale Capacità - saper distinguere correttamente i diversi documenti fiscali, distinguere un'imposta diretta da quelle indiretta, calcolare il patrimonio di un'azienda
MODULO n.2 I titoli di credito e i mezzi di pagamento				
MODULO n.3 L'azienda e la sua organizzazione; le società				
MODULO n. 4 Il patrimonio aziendale e la sua rappresentazione				
MODULO n. 5 Il mercato Turistico				
OBIETTIVI CONSEGUITI La classe è in grado di compilare una fattura e un DDT oltre a calcolare e rappresentare il patrimonio aziendale. In fine è capace di scrivere correttamente i documenti di pagamento . Conoscenza degli aspetti essenziali del mercato turistico				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: 4 Scritte 0 Orali 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
UDA 1 Proprietà chimico-fisiche dei composti alimentari. Reazioni chimiche UDA 2 Gli oli e i grassi UDA 3 Metodi ottici UDA 4 Le sostanze zuccherine UDA 5 Latte alimento proteico UDA 6 Le farine UDA 7 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 [] Documenti [] Biblioteca [*] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [*] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [] Prove semistrutturate [] Problema [*] Esercizi [*] Altro	Conoscenze - 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. - 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 : 2 Orali: 4
OBIETTIVI CONSEGUITI				
• Comprendere gli aspetti teorici ed il funzionamento della strumentazione delle analisi chimiche con metodi ottici. • 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	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 normativa vigente nazionale europea e internazionale 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 La maggior parte degli alunni 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. Una piccolissima 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, nell'arco dell'anno scolastico.				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

TAV. 11 Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici sett. PASTICCERIA

Prof. Donato Curci

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
✓ GLI ALIMENTI IN USO IN PASTICCERIA ✓ LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE ✓ INTOLLERANZE ALIMENTARI ✓ LE DECORAZIONI	* Lezione frontale * Didattica breve * Gruppi di lavoro * Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca * Attività di laboratorio * Problemsolving * 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 Pratico * Prove pratiche in laboratorio di cucina	Competenze Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici della cucina europea e delle cucine etniche più rappresentate in Italia Conoscere le principali patologie derivanti da intolleranze alimentari Scegliere e realizzare le decorazioni appropriate per i dessert Abilità Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale, classica e moderna Realizzare prodotti di pasticceria funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni Conoscenze Impiego delle materie prime. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità Tipologie di intolleranze alimentari Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Sfruttano pienamente le conoscenze di base, mostrando interesse, impegno domestico e partecipazione proficua. Il profitto della classe pertanto è da ritenersi globalmente buono e confacente agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.				

TAV. 12 Disciplina: Scienze motorie e sportive
Maurizia

Prof.ssa Sirignese

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 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.				

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 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 [] Cartinegeografiche [*] Documenti [] Biblioteca [] Palestra [*] Altro: internet	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [] Riassunto [] Rapporto di ricerca [] Prove strutturate [] Prove semistrustrate [] Problema [] Esercizi [*] Altro: power point	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 ed elettrici. 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: 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 power points 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. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'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 15 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^E

COGNOME	NOME	AZIENDA	CITTA'	DENOMINAZIONE SEDE STAGE	SEDE STAGE	PERIODO	ORE SVOLTE IN AZIENDA 2016/17	ORE DI FORMAZIONE ALTRO	IN AZIENDA A.S. 2017/18	TOTALE ORE SVOLTE
ARNESE	MARILENA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	TRAMONTI			27/02/2019			8	
		ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	16/10/2018			10	
		PASTICCERIA - BAR - GELATERIA MARSAVE'	PIETRAMONTECORVINO (FG)			dal 15/06/2018 al 31/08/2018			240	
		TRAVEL GAME - SPAGNA				dal 20/04/2017 al 25/04/2017			20	
BORTONE	GIUSEPPINA	BAR-PASTICCERIA-GELATERIA SVEVO VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	LUCERA (FG)			dal 26/04/2017 al 31/08/2017	120	20		418
		ASSOCIAZIONE ASTER	TRAMONTI			27/02/2019			8	
		PASTICCERIA - BAR - GELATERIA MARSAVE'	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	16/10/2018			10	
		TRAVEL GAME - SPAGNA MARSAVE' PASTICCERIA -BAR-GELATERIA di VANNELLA ANTONELLA	PIETRAMONTECORVINO (FG)			dal 15/06/2018 al 31/08/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017			20	260
CESARANO	CAROLINA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	PIETRAMONTECORVINO (FG)			dal 13/05/2017 al 30/06/2017	120	20		438
		ASSOCIAZIONE ASTER	TRAMONTI			27/02/2019			8	
		BAR-PASTICCERIA-GELATERIA V. CATALANO snc	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	16/10/2018			10	
		TRAVEL GAME - SPAGNA	FOGGIA			dal 23/02/2018 al 31/08/2018 dal 20/04/2017 al 25/04/2017			20	
CODIANNI	COSTANZA	BAR-PASTICCERIA-GELATERIA V. CATALANO snc VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	FOGGIA			dall'08/04/2017 al 30/06/2017	144	20		222
		ASSOCIAZIONE ASTER	TRAMONTI			27/02/2019			8	
		LIFE ANIMATION S.R.L.S. OASI VERDE di SCIANDRA GIUSEPPINA e MASCOLI CARMINE & S S.A.S.	PALERMO	ORIENTAPUGLIA ULIVI - LITORANEA VIESTE - PESCHICI KM. 6	ENTE FIERE	16/10/2018			10	
		VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	LUCERA (FG)			dal 01/06/2018 al 31/08/2018			235	
DINOIA	CONSIGLIA	ASSOCIAZIONE ASTER	CELENZA VALFORTORE (FG)			dal 04/04/2017 al 30/06/2017	145	20		418
		GEST FOOD S.R.L.	TRAMONTI			27/02/2019			8	
		GEST FOOD S.R.L.	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	16/10/2018			10	
		GEST FOOD S.R.L.	FOGGIA			dal 01/12/2017 al 31/08/2018			260	
		GEST FOOD S.R.L.	FOGGIA			dal 22/04/2017 al 18/06/2017	120	20		418

FANZO	MIRIANA PIA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	TRAMONTI			8	
	ASSOCIAZIONE ASTER		PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	10	234
	PASTICCERIA AZ di Zeolla Michele		BASELICE (BN)				
	GAM s.r.l.		LUCERA (FG)			0	20
	PASTICCERIA AZ di Zeolla Michele & C. s.n.c.		BASELICE (BN)			144	416
GUERRIERI VILLANOVA	SARA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	TRAMONTI			8	
	ASSOCIAZIONE ASTER		PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	10	
	BAR-PASTICCERIA-GELATERIA V. CATALANO snc		FOGGIA				240
	BAR-PASTICCERIA-GELATERIA V. CATALANO snc		FOGGIA			140	418
LOMBARDI	LIDIA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	TRAMONTI			8	
	ASSOCIAZIONE ASTER		PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	10	
	CAFFETTERIA-GELATERIA-PASTICCERIA MONACO MODESTO		LUCERA (FG)				260
	CAFFETTERIA-GELATERIA-PASTICCERIA MONACO MODESTO		LUCERA (FG)			120	410
PACIFICO	ZULEYKA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	TRAMONTI			8	
	ASSOCIAZIONE ASTER		PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	10	
	PASTICCERIA AZ di Zeolla Michele		BASELICE (BN)				222
	PASTICCERIA AZ di Zeolla Michele & C. s.n.c.		BASELICE (BN)			144	404
PERRETTA	ANDREA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI	TRAMONTI			8	
	VILLA BIANCA s.n.c. di D'Ariano Antonio e D'Ariano Orazio		VOLTURINO (FG)				144
						0	172
PIACQUADIO	MARIA	ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	10	
	PANIFICIO LA CIABATTA MARSAVE' PASTICCERIA -BAR-GELATERIA di VANNELLA ANTONELLA		PIETRAMONTECORVINO (FG)				320
	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI		PIETRAMONTECORVINO (FG)			60	410
ROTUNNO	SAVERIO	ASSOCIAZIONE ASTER	TRAMONTI			8	
	ASSOCIAZIONE ASTER Ristorante - Pizzeria MONTARATRO di SCIARRILLO MARIA ROSARIA & C. SAS		PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	10	
	CAFFETTERIA-GELATERIA-PASTICCERIA MONACO MODESTO		LUCERA (FG)				267
	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA D'AMALFI DI TRAMONTI		LUCERA (FG)			113	418
SELVAGGIO	MICHELE	MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"	TRAMONTI			8	
	ASSOCIAZIONE ASTER		PALERMO	ORIENTAPUGLIA	ENTE FIERE	6	
						10	

TERLIZZI	MICHELA	IDEAL BAR di Esposito Francesco	FOGGIA	dal 07/12/2017 al 31/08/2018	20	110	384
		BAR - PASTICCERIA - GELATERIA CHIAZZOLINO di Ciro Chiazolino	LUCERA (FG)	dal 10/03/2018 al 31/08/2018			
		BAR delle ROSE di BYRON di RITUCCI MICHELE	LUCERA (FG)	dall'08/04/2017 al 28/05/2017			
TERLIZZI	MICHELA	VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA	TRAMONTI	27/02/2019	20	260	424
		D'AMALFI DI TRAMONTI		12/03/2019			
		MOSTRA INTERNAZIONALE "LEVANTE PROF"		16/10/2018			
		ASSOCIAZIONE ASTER	PALERMO	ENTE FIERE			
TERLIZZI	MICHELA	CAFFETTERIA-GELATERIA-PASTICCERIA MONACO MODESTO	LUCERA (FG)	dal 07/12/2017 al 31/08/2018	20	260	424
		BAR - PASTICCERIA - GELATERIA CHIAZZOLINO di Ciro Chiazolino	LUCERA (FG)	dal 01/04/2017 al 31/05/2017			
		VISITA AZIENDALE PRESSO PASTICCERIA SAL DE RISO COSTA	TRAMONTI	27/02/2019			
VALENSIO	MASSIMO	D'AMALFI DI TRAMONTI	PALERMO	ENTE FIERE	20	260	418
		ASSOCIAZIONE ASTER	ORIENTAPUGLIA	16/10/2018			
		BAR - PIZZERIA FANTASY di Marino Francesco	ALBERONA (FG)	dal 03/02/2018 al 31/08/2018			
		BAR - PIZZERIA FANTASY di Marino Francesco	ALBERONA (FG)	dal 01/04/2017 al 04/06/2017			

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE 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
- Alcuni alunni hanno frequentato i moduli formativi del percorso DI.OR ADVANCED 2018/19, 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 ed esperienze extrascolastiche 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 partecipazione di un'alunna al concorso “ Cockt-All Junior 2018 Molfetta”
- 27/28/29 Novembre 2018 Alternanza scuola lavoro “ Orien to alternativa...Mente “ Camera di Commercio a Foggia
- 27 febbraio 2019 Attività di alternanza scuola lavoro presso azienda “Sal De Riso Costa d'Amalfi srl”
- 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”
- 16 Aprile 2019 Incontro di informazione-orientamento alle dinamiche del mercato del lavoro25 Marzo 2019 Incontro informativo rete Eures(Germania)
- Travel Game

Attività e progetti attinenti a cittadinanza e costituzione

- 9 ottobre 2019Progetto “ Moro Vive”
- 30 novembre 2018 Progetto “Eroi quotidiani”-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, primo soccorso” aula magna “Mariani” – sede Ipia
- 9 Marzo Progetto “Legalità e costituzione” –“Violenza di genere”

- 11 Aprile 2019 Progetto “ La memoria rende liberi”
- 16 marzo 2019 Conferenza “Costituenti di Capitanata”
- 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. Relatori il dott. Antonio Finaldi Nutrizionista e Dott.ssa Albacenzina Borrelli Neuropsichiatra infantile e dell'adolescente.
- 15 e 16 maggio incontro formativo di Cultura Bancaria e del Risparmio.

Viaggi di Istruzione e Uscite Didattiche

Dal 18 al 24 marzo, viaggio d'istruzione Progetto “La memoria rende liberi”

ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

7.1SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE MINISTERIALI

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)

Simulazione I prova nazionale

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

Data 26/03/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale, esiti:

Simulazione II prova nazionale

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

Data 02/04/2019 svolta contestualmente alla data ufficiale, esiti:

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.

Per la valutazione delle prove il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede qui di seguito riportate:

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 (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
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	adeguato	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	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	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	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	completa	adeguata	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	adeguata	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	
	0	Denota una mancanza di conoscenze dei concetti chiave e delle informazioni/non svolge la prova	
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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO: _____ **CLASSE:**

5^.....INDIRIZZO.....

<i>fusi</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 P.C.T.O. (ex A.S.L.)	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	adeguata	2	
		inefficace	1	
		TOTALE	2	
		TOTALE COLLOQUIO	20	

Schede di valutazione prove scritte

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

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 curricoli.

9 Criteri di attribuzione del voto di condotta

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 negli anni precedenti:

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 il massimo della fascia prevista.

Il suo credito sarà pertanto di 12 punti.

Documenti che verranno forniti alla commissione di esame:

- Relazione finale alunno diversabile.
- Relazione finale alunna D.S.A.
- Programma finale singole discipline.