



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n. 4594/05

Polignano a Mare, 15-05-2018

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L. 10/12/97, n. 425; DPR 23/07/98, n. 323, art. 5, c. 2;

O.M. n. 350 02/05/2018

Classe
Indirizzo
Articolazione

5[^] Sezione AE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Enogastronomia

Introduzione

Il Consiglio di Classe della 5^a AE dell'I.P.S.S.E.O.A. di Polignano a Mare, a seguito di regolare convocazione, nella seduta del 15 maggio 2018 ha proceduto alla formulazione ed all'approvazione all'unanimità del Documento Finale del Consiglio di Classe, così come previsto dall'art.5, comma 2, del dpr n° 323 del 23. 07. 1998, e dalle successive disposizioni ministeriali di cui all'art. 6 comma 1 della O.M. n.350 del 02/05/2018.

Tale documento si compone di due parti:

1. La prima, a carattere generale, ha interessato i seguenti elementi dell'azione educativa:
 - PROFILO PROFESSIONALE
 - PROFILO DELLA CLASSE
 - OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI
 - COMPETENZE TRASVERSALI
 - METODOLOGIA
 - MEZZI E STRUMENTI
 - VERIFICHE
 - CRITERI DI VALUTAZIONE
 - ATTIVITA' EXTRACURRICULARI
 - ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
 - ATTIVITA' SIMULATIVA DELLA TERZA PROVA
 - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO
 - LAVORI DI RICERCA PRODOTTI DAGLI ALUNNI

2. La seconda parte attiene ai seguenti aspetti dell'azione didattica di competenza specifica dei docenti delle singole discipline ed in particolare:
 - COMPETENZE RAGGIUNTE IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITA'
 - SINOSI DEI CONTENUTI TRATTATI
 - METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE
 - VERIFICHE E VALUTAZIONE
 - RISULTATI CONSEGUITI

Su questi principi didattici comuni ogni Docente ha redatto la sua relazione afferente la propria disciplina.

12 maggio 2018

<i>Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno</i>			
<i>Discipline AREA COMUNE</i>	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
<i>Discipline AREA di INDIRIZZO</i>	Classe III	Classe IV	Classe V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	--	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	6	4	4
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

Profilo professionale

indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Profilo

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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L’indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell’articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita

in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

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

Nell’articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

12 maggio 2018

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

12 maggio 2018

Profilo della classe**1. Breve storia della classe (dal monoennio di qualifica al biennio conclusivo del corso di studi)**

Per la particolare struttura dell'I.P.S.S.E.O. A., che vede nei primi anni di corso notevoli cambiamenti nella composizione delle classi e dei corsi, non è possibile riportare l'evoluzione della classe in questione dal primo anno ma solo relativamente al biennio post-qualifica. La classe 5^aA, settore enogastronomia, è composta da 18 alunni provenienti tutti dalla 4^aA dell'anno precedente, fatta eccezione per l'alunna Lepore Antonella che proviene dalla classe 4^a B dello scorso anno. Nella classe non è presente alcun alunno diversamente abile. Gli alunni provengono tutti da tre paesi: Mola di Bari, Monopoli e Polignano.

2. Continuità didattica nel biennio post-qualifica

MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	Santamaria Angela	Santamaria Angela
STORIA	Santamaria Angela	Santamaria Angela
LINGUA FRANCESE	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia
LINGUA INGLESE	Marasciulo Flora Gesumina	Marasciulo Flora Gesumina
MATEMATICA	Pietanza Maria	Pietanza Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca
D.T.A.S.R.	Furio Gianni	Furio Gianni
SALA E VENDITA	Sasso Achille	Sasso Achille
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	Teofilo Giuseppe	Galluzzi Innocente
EDUCAZIONE FISICA	Annese Miriam Olga	Annese Miriam Olga
RELIGIONE	Angelini Nicola	Angelini Nicola

3. Situazione di partenza della classe nell'anno scolastico in corso

La classe, composta da 18 alunni, risulta essere abbastanza eterogenea e presenta un piccolo gruppo di studenti con grande attitudine allo studio e quindi molto motivata ed un gruppo più numeroso con minore predisposizione che, però, è stato ugualmente molto collaborativo e aperto al dialogo scolastico, compiendo apprezzabili sforzi.

Il clima, pur con la vivacità e l'esuberanza di qualcuno, è sempre stato abbastanza sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, di partecipazione, interesse e rispetto. Pertanto il profitto raggiunto è apprezzabile.

Nel corso di quest'anno il C.d.C. ha cercato di condurre gli studenti verso il consolidamento di un sapere organico, di competenze e abilità operative stabili ed autonome, migliorando le capacità di analisi, di rielaborazione e di sintesi. Un gruppo di alunni, particolarmente motivato e interessato, è riuscito a raggiungere nell'ambito delle competenze, conoscenze e abilità, una buona capacità di approfondimento interdisciplinare e di rielaborazione logica.

Nella loro globalità i docenti attestano uno svolgimento quasi lineare dei programmi disciplinari e si augurano che la classe possa affrontare con serenità le prove finali dell'esame di Stato.

Parte degli alunni ha raggiunto un livello di preparazione buono e soddisfacente, in qualche caso ottimo, a seconda dei livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità individuali.

12 maggio 2018

4. Prospetto dei crediti per il terzo e quarto anno e totale

Cognome	Nome	credito 3°anno	credito 4°anno	Tot credito
CAMPANELLI	<i>PIERANGELO</i>	6	6	12
CONVERTINI	<i>ANTONELLO</i>	5	4	9
DAOLI	<i>KEVIN GIUSEPPE</i>	5	5	10
DIDONNA	<i>FRANCESCO</i>	5	5	10
DIFONSO	<i>VITANTONIO</i>	7	6	13
FIUME	<i>ALESSANDRO</i>	5	5	10
GAROFALO	<i>GABRIELE</i>	4	4	8
GINO	<i>VITO</i>	6	4	10
GRIGLIA	<i>CRISTINA</i>	7	6	13
INTINO	<i>MARIANGELA</i>	8	7	15
IPPOLITO	<i>ANDREA</i>	5	5	10
JAOUAD	<i>OUSEMA</i>	5	5	10
LEPORE	<i>ANTONELLA</i>	6	6	12
MARCHITELLI	<i>ALESSANDRO</i>	5	5	10
MINOIA	<i>KARIN</i>	7	6	13
PIPOLI	<i>RICCARDO GIUSEPPE</i>	5	5	10
SICILIANO	<i>FEDERICA</i>	4	5	9
TAVERI	<i>FILIPPO</i>	6	6	12

Obiettivi generali, obiettivi trasversali e risultati attesi

1. Obiettivi generali dell'indirizzo di studi

Gli obiettivi generali dell'indirizzo di studi si possono configurare nell'offerta di un percorso formativo volto a favorire sia l'acquisizione delle conoscenze sia la conquista della capacità e delle abilità che mettono ciascuno in grado di rispondere in maniera personale e divergente alle esigenze del settore, in un costante confronto con gli altri. In tal senso l'educazione alla professione appare come dimensione fondamentale per lo sviluppo della personalità dell'alunno, del suo modo di essere e di esprimersi. Essa mira a promuovere un sapere organico e non frammentario, tale da poter essere speso non soltanto nell'ambito scolastico, ma soprattutto nell'ambito del lavoro.

Tali obiettivi sono stati per lo più raggiunti soprattutto perché, al di là dei risultati conseguiti nelle attività curriculari, gli studenti, all'interno della istituzione scolastica, hanno avuto l'opportunità di crescere sul piano umano, di migliorare la propria cultura e di prendere coscienza delle proprie capacità, anche per le opportunità lavorative che la scuola ha offerto durante tutto l'anno scolastico.

2. Competenze trasversali

Si distinguono obiettivi formativi e cognitivo-didattici.

Obiettivi formativi: educare al valore dell'autonomia, sviluppare le abilità critiche, analitiche, sintetiche e discorsive, per poter dominare e risolvere le situazioni problematiche, anche, della vita.

Obiettivi cognitivo-didattici: educare la capacità di integrare il proprio patrimonio culturale con nuove acquisizioni, utilizzare il linguaggio rigoroso e specifico, tipico di ciascuna disciplina, con ordine e chiarezza.

3. Metodologie di insegnamento previste

A seconda degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca.

12 maggio 2018

4. Mezzi e strumenti

Oltre ai libri di testo, sono stati utilizzati giornali, saggi, mezzi audiovisivi, modulistica specifica, mappe concettuali e letture critiche.

5. Interventi didattici ed educativi programmati (riportare le discipline ed i tempi di realizzazione)

È stata programmata una serie di interventi didattici curriculari volti ad approfondire le conoscenze e a meglio definire le competenze ai fini anche della preparazione in vista delle prove d'Esame.

6. Verifiche (modalità e tempi)

Le verifiche sono state frequenti e diversificate, formative e sommative, sia orali che scritte. Sono stati utilizzati prove strutturate a stimolo chiuso e risposta chiusa e/o aperta. Ogni Docente ha impostato le verifiche finalizzandole anche alle modalità delle prove d'Esame.

12 maggio 2018

Tabella di valutazione (indicatori e descrittori: tabella di valutazione approvata dal Collegio Docenti)

VOTI	LIVELLI	DESCRITTORI	
		Conoscenze	Abilità e Competenze
1 – 2	Nulla	Nessuna	Nessuna
3	Scarso	Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze ○ Argomenta in modo assolutamente incongruo ○ Non sa usare gli strumenti didattici ○ Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementari ipotesi risolutive
4	Gravemente insufficiente	Frammentarie, incomplete, superficiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette ○ Esprime valutazioni molto superficiali ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione. Si orienta a fatica anche nell'analisi e soluzione di problemi noti
5	Insufficiente	Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato ○ Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise. ○ Esprime valutazioni superficiali. ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici ○ Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.
6	Sufficiente	Essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo generalmente corretto ○ Ha un'accettabile capacità di analisi e di sintesi ○ Esprime semplici valutazioni ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà ○ Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nella applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi
7	Discreto	Abbastanza complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato. ○ Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni argomentate in modo semplice. ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.

12 maggio 2018

8	Buono	Complete coordinate e	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed appropriatamente. ○ Compie analisi corrette cogliendo implicazioni ed effettua sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni adeguatamente argomentate ○ Sa utilizzare gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. ○ Sa enucleare strategie di risoluzione di problemi anche di una certa complessità e sa operare scelte coerenti ed efficaci
9	Ottimo	Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici ○ Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni ○ Esprime valutazioni appropriatamente argomentate. ○ Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.
10	Eccellente	Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici in modo articolato. ○ Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettua sintesi coerenti ed originali ○ Esprime valutazioni personalmente argomentate operando critiche costruttive ○ Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo preciso. Sa risolvere problemi anche complessi mostrando sicura capacità di orientamento. Sa impostare percorsi di studio e di lavoro autonomi e svilupparli adeguatamente.

Criteri per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di Alternanza Scuola-Lavoro come previsto dalla Guida operativa per la scuola - Alternanza Scuola - Lavoro - Miur.

I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

Certificazione competenze

Il D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 indica i traguardi di apprendimento che i giovani dovrebbero conseguire alla fine del nuovo obbligo di istruzione (sedici anni). Al completamento di tale obbligo, viene rilasciato allo studente un "Certificato delle

Competenze di Base” acquisite per ciascun asse, descritte secondo 3 livelli: *base, intermedio e avanzato*. Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l’espressione “*livello base non raggiunto*”, con l’indicazione della relativa motivazione. Il Certificato ha validità nazionale.

La **valutazione** del profitto, tranne che per le simulazioni della prima, seconda e terza prova, è stata espressa secondo la misura decimale.

Essa, in quanto valutazione ragionata, ha tenuto conto della situazione di apprendimento di ogni singolo studente e della classe intera.

La valutazione parziale e quella sommativa hanno consentito le opportune misurazioni per accertare la qualità globale dei risultati, rispetto ai livelli di partenza, in termini di conoscenze (acquisizione di contenuti, principi, idee, teorie, procedure afferenti alle aree disciplinari), di competenze (gestione ed applicazione delle conoscenze acquisite in situazioni organizzate), di capacità (sviluppo di sintesi e analisi, di operare collegamenti e comunicare).

Oltre alla sfera cognitiva la valutazione ha anche considerato i progressi nella sfera affettiva, relazionale e delle qualità dinamiche, permettendo la concretizzazione delle iniziative di recupero/consolidamento/potenziamento.

Il Consiglio di classe ha, in linea di massima, seguito e condiviso la seguente scala di valutazione, che, utilizzando un consueto e diffuso codice degli aggettivi, si inserisce nell’ambito dei diversificati momenti di giudizio:

Valori docimologici	in 10mi	in 15mi	in 30mi
Gravemente insufficiente	1 ÷ 2	1 ÷ 3	1 ÷ 6
Insufficiente	3 ÷ 4	4 ÷ 6	7 ÷ 12
Mediocre	5	7 ÷ 9	13 ÷ 18
Sufficiente	6	10	19
Discreto	7	11	20 ÷ 22
Buono	8	12 ÷ 13	23 ÷ 25
Ottimo	9	14	26 ÷ 28
Eccellente	10	15	29 ÷ 30

Attività Pluridisciplinari

La classe ha partecipato per gruppi e/o nella sua totalità alle seguenti attività, manifestazioni e iniziative culturali.

- Orientamento in entrata (attività di laboratorio durante gli open day)
- Orientamento in uscita: Incontro con i maestri del lavoro
- Salone dello Studente - Orientamento in uscita
- Partecipazione al progetto PON 'Conserve'
- "A tutta birra" Saggio finale
- Viaggio d'istruzione a Barcellona
- La prova dell'olio
- Partecipazione alla 'Prova del Cuoco'
- Manifestazione Libriamoci
- Lezioni congiunte classi Quinte sul caso "Moro" in prospettiva dell'incontro con Gero Grassi
- Spettacolo teatrale in lingua inglese "The Picture of Dorian Gray" al teatro Showville - Bari
- Torneo di pallavolo
- Giornata della Memoria: Visione del filmato "The hatedestroyer – La storia di Himela, una donna contro il nazismo su proposta dell'associazione Arci e del Comune di Polignano.
- Seminario "Le risorse del mare e l'itticoltura nella ristorazione di qualità"
- Seminario "I pesci: dal catering al retail, alla ristorazione d'avanguardia"
- Seminario "...Fu vera carne?"
- Seminario "Dal latte delle masserie del territorio alla produzione casearia artigianale"
- Seminario "La gelateria artigianale: dal folclore al business"
- Manifestazione "Novello sotto il Castello" Conversano
- Presentazione del libro 'Nel silenzio parlami ancora'. Incontro con l'autore
- Buffet De Viti De Marco Triggiano

Macro progetto "PARLIAMO DI LAVORO" IPSSEO di Polignano a Mare

RIPARTIZIONE ORE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO TRIENNIO

Classe	ORE	Ripartizione su base triennale	Struttura del progetto di ASL	ore
--------	-----	--------------------------------	-------------------------------	-----

Classe 3 ^a	160	40%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	70									
			<table border="1"> <tr><td>- Sicurezza sul Lavoro</td><td>12</td></tr> <tr><td>- HACCP</td><td>8</td></tr> <tr><td>- Cultura d'Azienda</td><td>10</td></tr> <tr><td>- CV e Lettera di presentazione</td><td>10</td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td rowspan="2">40</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td><td></td></tr> </table>		- Sicurezza sul Lavoro	12	- HACCP	8	- Cultura d'Azienda	10	- CV e Lettera di presentazione	10	- Laboratorio formativo, Progetti
- Sicurezza sul Lavoro	12												
- HACCP	8												
- Cultura d'Azienda	10												
- CV e Lettera di presentazione	10												
- Laboratorio formativo, Progetti	40												
- Eventi e Seminari interni													
- Impresa simulata													
			i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIEND.	90									

Classe 4 ^a	160	40%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	70				
			<table border="1"> <tr><td>- Cultura d'Azienda</td><td rowspan="2">10</td></tr> <tr><td>- Colloquio di lavoro</td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td rowspan="2">60</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td><td></td></tr> </table>		- Cultura d'Azienda	10	- Colloquio di lavoro	- Laboratorio formativo, Progetti
- Cultura d'Azienda	10							
- Colloquio di lavoro								
- Laboratorio formativo, Progetti	60							
- Eventi e Seminari interni								
- Impresa simulata								
			i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIEND.	90				

Classe 5 ^a	80	20%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	30
			<table border="1"> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td rowspan="2">30</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td></tr> </table>	
- Laboratorio formativo, Progetti	30			
- Eventi e Seminari interni				
			i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIEND.	50

COMPETENZE

Indirizzo articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"

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

Indirizzo articolazione "Accoglienza turistica"

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Indirizzo comune "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Attività simulativa del nuovo esame di Stato e indicazioni sulla terza prova

Nel corso del secondo quadrimestre sono state effettuate (al momento della redazione di questo documento) due simulazioni della terza prova scritta degli Esami di Stato: il giorno 16 MARZO 2018 e il giorno 24 APRILE 2018 per la preparazione delle quali il C.d.C. ha individuato come idonea, perché meglio rispondente alla caratteristica della classe, la tipologia B (quesiti a risposta singola con indicazione del numero di righe).

TEMPO DI ESECUZIONE: N° 150 minuti**Discipline coinvolte:**

STORIA - INGLESE – LABORATORIO CUCINA – D.T.A.S.R.– EDUCAZIONE MOTORIA
con n. 2 quesiti per Disciplina ed è stata adottata la seguente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:

SOLUZIONE MANCANTE O AFFATTO PERTINENTE	0
CONOSCENZE INCERTE E FRAMMENTARIE	0,50
CONOSCENZE COMPLESSIVAMENTE CORRETTE E COMPETENZE ACCETTABILI	1,00
CONOSCENZE CORRETTE E SODDISFACENTI COMPETENZE	1,50

Qualora il docente dovesse ritenere opportuno utilizzare un punteggio intermedio tra quelli suggeriti dalla griglia si può avvalere di un incremento di 0,25 rispetto alla fascia minima.

Il voto totale della terza prova scaturisce dalla somma dei valori delle singole discipline.

Sono state effettuate anche le simulazioni della prima e della seconda prova scritta dell'Esame di Stato, rispettivamente nelle date 16 aprile e 27 aprile 2018.

Criteria di attribuzione del credito scolastico

Il C.d.C., vista la normativa vigente e quanto concordato precedentemente, ribadisce:

CREDITO FORMATIVO

A partire **dalla classe 3^a** le attività svolte dall'alunno possono essere riconosciute come **Credito Formativo**, secondo quanto di seguito indicato.

➤ **Attività svolte all'interno dell'Istituto:**

Rappresentanti di Classe, di Istituto e nella Consulta degli Studenti

Attività teatrale

Attività sportiva

Attività culturali

Scambi culturali, Attività e Progetti con l'Estero

Corsi di Lingue (Potenziamento Inglese – Certificazione linguistica...)

Concorsi Nazionali e Internazionali

Manifestazioni e Esercitazioni Professionali extracurricolari

Progetti e Attività con Enti e Aziende Esterne

Soggiorni di studio all'estero

➤ **Attività svolte all'esterno dell'Istituto con certificazione**

Corsi di Lingue all'estero o in Italia

Studio all'estero

Cicli di conferenze attinenti il *curriculum*

Attività sportiva a livello agonistico

Attività continuativa in Associazioni di volontariato, culturali, sociali e artistiche

Esperienze continuative relative all'ambiente, alla formazione professionale, alla solidarietà, alla cooperazione.

Nota bene:

Le attività, i corsi e/o gli esami per la certificazione devono essersi svolti o terminati durante l'anno scolastico corrente oppure terminati dopo gli scrutini

dell'anno scolastico precedente.

Inoltre, in relazione alle attività svolte, dalla documentazione dovrà risultare:

- 1 l'iscrizione alle associazioni almeno anteriore di quattro mesi alla data del 15 maggio dell'anno scolastico corrente;
- 2 la descrizione, anche con le opportune indicazioni temporali, degli impegni relativi alle attività. In particolare:
 - a) per il credito sportivo dovrà essere attestata la partecipazione ad attività agonistica;
 - b) per il credito relativo al volontariato e alle associazioni culturali e religiose, l'attestazione deve indicare in modo non generico le attività svolte;
- 3 in relazione ai corsi, la documentazione dovrà attestare che la loro durata sia stata di norma di trenta ore.

Concorre alla definizione del credito scolastico, legato al riconoscimento di credito formativo, la partecipazione alle attività aggiuntive e complementari organizzate dall'Istituto, compresi i corsi PON.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La tabella in vigore per l'attribuzione dei crediti scolastico stabilisce le bande di oscillazione:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO		
	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
M=6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il **credito scolastico** tenendo conto dei seguenti **indicatori**:

1. il profitto
2. l'assiduità nella frequenza

12 maggio 2018

3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali creditivi formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa¹

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, **ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.**

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (**salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di Classe**) è: il 20% di assenze riferito a tutte le discipline (d'ora in avanti LSA= limite di superamento delle assenze).

¹ Solo o in caso di alunni avvalentesi dell'I.R.C. o impegnati nell'attività alternativa

Obiettivi disciplinari	
Materia: ITALIANO	
Docente: SANTAMARIA ANGELA	
Testo adottato: P. Di Sacco “Chiare Lettere” Edizione Scolastica Bruno Mondadori	
Ore di lezione previste: 128	Ore effettuate: 98
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La maggior parte della classe appare motivata, segue con interesse e a volte partecipa con contributi personali. Utilizza parzialmente il testo in adozione, preferendo usare mappe concettuali o appunti personali. La comprensione dei contenuti esposti viene acquisita, in maniera diversificata, da quasi tutti gli studenti, in alcuni (3) l'apprendimento è fortemente condizionato dalle frequenti assenze, dalla mancanza di studio individuale, dall'attenzione discontinua e solo pochi alunni (3-4) effettuano approfondimenti personali. Le esercitazioni scritte vengono eseguite, anche se non sempre nel rispetto dei tempi e si caratterizzano per una certa difficoltà nella strutturazione, in molti poco organica con la prevalenza di un periodare paratattico privo di articolazioni e collegamenti. L'esposizione di quanto appreso, con gli opportuni collegamenti, è chiara ma non sempre fluida ed il lessico rimane generico e poco appropriato.</p>	
2. Competenze raggiunte	
<p>Gli alunni sanno contestualizzare autori e opere, confrontare le produzioni letterarie e collegare i testi alla biografia. Possiedono una maggiore padronanza morfosintattica e quasi tutti, autonomamente o guidati, sono in grado di riflettere sulla complessità e sulla ricchezza della lingua; la maggior parte di loro è inoltre capace di individuare alcune figure retoriche presenti e cogliere gli aspetti essenziali del testo. Nella produzione scritta restano in alcuni le difficoltà nella comprensione e nella rielaborazione dei contenuti oltre che nella strutturazione organica; limitata resta la capacità di apportare contributi personale e critici. L'esposizione orale è migliorata negli studenti che l'hanno esercitata con un certa costanza, resta incerta, semplicistica, poco organica e fluida in chi ha studiato poco e ridotto o evitato i momenti di verifica orale.</p>	
3. Contenuti sviluppati (<i>argomenti, autori, esperienze, ecc.</i>)	
<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti fondanti dei movimenti letterari (Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Avanguardie, Ermetismo). - Il Romanzo tra '800 e '900 (da Verga a Svevo; da Kafka a Joyce). - Il percorso poetico: D'Annunzio, Pascoli, Ungaretti, Saba, Montale. - Il teatro del novecento: Pirandello (novelle, romanzi, testi teatrali). 	

12 maggio 2018

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La classe alla fine del percorso scolastico si presenta così articolata: dimostrano di aver acquisito le competenze richieste, il possesso dei contenuti, la capacità di esprimersi nelle diverse modalità 3 alunni; la maggior parte della classe evidenzia l'acquisizione diversificata di competenze e conoscenze sufficienti. Non risultano accettabili sia le competenze che le conoscenze degli alunni Convertini V., Gino V., Jaoud O. Siciliano F.)

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Alla lezione frontale del docente si è accompagnata spesso quella tenuta dagli alunni che autonomamente hanno organizzato l'intervento attraverso mappe concettuali ricavate dal testo. La discussione sulle tematiche affrontate è stata costante per abituare gli alunni ad avere una posizione personale e per facilitare l'esposizione orale. L'attualizzazione dei temi letterari e il collegamento con le esperienze personali ha facilitato la comprensione delle tematiche di autori e poeti del '900. Il supporto dei testi antologici ha supportato validamente l'apprendimento

6. Mezzi e strumenti usati

Lavagna per la costruzione delle mappe concettuali, lettura e comprensione dei testi antologici, esercitazioni scritte nelle varie tipologie d'esame, verifiche orali prima di ogni nuova lezione, collegamenti tra autori per affinità o contestualizzazione di ogni autore con riferimenti al periodo storico di appartenenza, agganci costanti con gli autori e la produzione letteraria europea.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Pausa didattica di 10 giorni nel mese di febbraio per fissare gli aspetti essenziali degli autori studiati e recuperare i dati biografici importanti, le opere principali con qualche caratteristica, oltre a esercitare l'esposizione di quanto appreso. Metodologia usata: lavoro di gruppo.

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

Verifiche scritte secondo le 4 tipologie dell'esame ministeriale, valutate utilizzando specifiche e differenziate griglie, in quindicesimi. Verifiche orali quotidiane, verifiche individuali programmate.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

12 maggio 2018

Nella produzione scritta le griglie usate si differenziano a seconda della tipologia (analisi del testo, articolo o saggio breve, testo argomentativo) in comune hanno però le voci riguardanti la sintassi, l'ortografia e il lessico, oltre agli apporti personali, critici o originali. Nell'esposizione orale l'alunno deve dimostrare di saper esporre con chiarezza, in modo scorrevole e logico, con apporti o rielaborazioni personali, utilizzando un linguaggio adeguato, senza trascurare i nessi tra l'autore, la sua opera e il contesto storico nel quale si muove.

Obiettivi disciplinari	
Materia: STORIA	
Docente: Angela Santamaria	
Testi adottati: "Pagine di storia" S. Scarparo ed..Capitello	
Ore di lezione previste: 64	Ore effettuate: 50
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe conferma l'interesse per la disciplina, segue con un'attenzione abbastanza costante le spiegazioni, spesso partecipa attivamente con domande pertinenti, riesce ad appuntare i concetti principali e ad effettuare i collegamenti logico-cronologici essenziali, a volte anche con eventi passati. È capace di cogliere, guidata, aspetti del presente da collegare con le conoscenze possedute, a volte individuando affinità e differenze e utilizzando alcune strutture logiche o strumentali dello storico. Gli alunni seguono attivamente conferenze tematiche di esperti esterni, conservano e spesso rielaborano quanto ascoltato; apprezzano supporti audiovisivi (visone di film, documentari, letture tematiche). Purtroppo si limitano agli apprendimenti acquisiti in classe e non supportano quotidianamente con lo studio personale.</p>	
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)	
<p>Nel percorso scolastico gli alunni hanno gradualmente acquisito competenze specifiche come l'abilità di estrapolare i dati ed effettuare i collegamenti tra epoche, eventi e personaggi; sanno riconoscere le cause distinguendole dai pretesti che originano gli accadimenti storici. Hanno sviluppato la capacità di cogliere i diversi ambiti di cui è costituito il fatto storico. Hanno familiarizzato con il linguaggio della disciplina che a volte usano in modo adeguato. Hanno sperimentato la capacità di analisi e di sintesi. Sono in grado di comprendere la complessità di ogni evento storico e la necessità di utilizzare strumenti appartenenti a discipline diverse. Hanno appreso la relatività di ogni analisi storica che si evolve nel tempo e si ristruttura. Hanno sviluppato le competenze logiche e scoperto il piacere e l'interesse per questa disciplina.</p>	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
<ul style="list-style-type: none"> - L'Italia post unitaria: <u>D</u>estra e Sinistra Storica - L'Italia di fine secolo e la Belle Epoque <ul style="list-style-type: none"> -Il Primo e il Secondo Conflitto Mondiale Le Dittature (Mussolini, Hitler, Stalin) --L'Europa dei blocchi , L'Europa Comunitaria - L'Italia: dalla repubblica alla notte della repubblica 	

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Alcuni alunni (4) dimostrano di possedere una buona conoscenza dei contenuti storici che espongono con chiarezza e in modo consequenziale, spaziando in contesti ed epoche anche diverse; possiedono conoscenze sufficienti 6 alunni che espongono in modo semplice ma non sempre articolato, si attestano su livelli di mediocrit  3 alunni i quali evidenziano anche alcune difficolt  nell'esposizione che appare incerta, elementare e non sempre autonoma nel cogliere nessi ed effettuare collegamenti. Incostanti nello studio e con risultati altalenanti i restanti alunni che espongono i contenuti acquisiti in modo incerto, rispondendo a domande specifiche ed operando collegamenti solo se guidati. Non risultano possedere le conoscenze essenziali gli alunni Convertini, Gino, Siciliano

5. Metodologie didattiche

La lezione frontale, utilizzata per anticipare i contenuti del capitolo o per sintetizzarli,   stata affiancata dall'esposizione dello studente che ha spiegato ai compagni, con il supporto chiarificatore o semplificatore della docente, quanto autonomamente appreso. Costante   stato l'utilizzo di mappe concettuali, costruite con i ragazzi durante la spiegazione o preparate dall'insegnante. Sono stati visionati documenti dell'Istituto Luce contestualmente agli argomenti studiati insieme al film "l'Onda" che riproponeva in chiave moderna la nascita di ideologie e comportamenti nazisti nella Germania di oggi.

6. Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, supporti audiovisivi, partecipazione a conferenze tematiche (La prima guerra mondiale), eventi organizzati a scuola (incontro con Gero Grasso della commissione ministeriale sull'assassinio di Aldo Moro)

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante la Pausa didattica di febbraio sono stati recuperati, con interventi individualizzati, i contenuti essenziali per consolidarli negli alunni che li avevano compresi e studiati; per chi invece evidenziava una conoscenza frammentaria e confusa, a causa della frequenza poco assidua si   operato semplificando e riducendo ulteriormente gli apprendimenti che per  non risultano acquisiti per la mancanza di motivazione, impegno e studio individuale.

8. Verifiche (modalit , tipologie, frequenza)

Alle verifiche collettive, effettuate sempre prima di introdurre nuovi argomenti, si   associato l'uso di compiti scritti secondo la tipologia adottata per l'esame di stato (due quesiti per un max di 5/8 righe somministrate a scadenza periodica e nelle due simulazione della terza prova. La verifica orale   stata espletata durante l'interrogazione d'italiano con domande attinenti all'autore studiato

9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)

12 maggio 2018

Nella valutazione si è tenuto conto della capacità di esporre chiaramente, con linguaggio adeguato quanto appreso, della capacità di cogliere le cause, gli aspetti sociali ed economici, di collegare con eventi del passato e del presente, di porre domande e di saper ipotizzare risposte logiche

Obiettivi disciplinari	
Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Docente: Maria Franca Perniola	
Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia	
Ore di lezione previste: 99	Ore effettuate: 82
1. Analisi della situazione iniziale:	
<p>La classe è formata da un totale 18 alunni. La maggior parte degli alunni è partita da un livello mediocre o appena sufficiente, alcuni da un livello buono.</p> <p>Il comportamento è generalmente corretto ma alcuni alunni sono vivaci e dimostrano difficoltà nel mantenere l'attenzione e nel partecipare correttamente alle attività proposte.</p>	
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari • La dieta in condizioni fisiologiche • L'alimentazione nella ristorazione collettiva • La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato 	

digerente

- Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La classe si è attestata mediamente su livelli sufficienti. La maggior parte degli allievi, grazie ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, ha conseguito risultati almeno sufficienti e alcuni discreti o ottimi. Pochi alunni, nonostante gli interventi individualizzati, hanno conseguito risultati mediocri.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.

6. Mezzi e strumenti usati:

Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, dispense di materiale integrativo, appunti, schemi.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

L'attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all'acquisizione dei contenuti per altri, analisi del testo; sostegno personale con relazione più stretta con il docente; discussione di gruppo; aiuto reciproco tra alunni.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.

Le due prove scritte del secondo quadrimestre sono state svolte secondo la modalità della seconda prova degli esami di stato.

12 maggio 2018

Una delle prove scritte è stata la simulazione della seconda prova.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Secondo i seguenti indicatori: conoscenza, comprensione, espressione, applicazione, autonomia, livelli di partenza, partecipazione, rielaborazione a casa, grado di raggiungimento degli obiettivi didattici (conoscenze, abilità e competenze). Valutazione con voto da 1 a 10.

Obiettivi disciplinari	
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Docente: FURIO Gianni	
Testo adottato: Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana	
Ore di lezione previste: 165	Ore effettuate: 145
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe VAE è costituita da 18 alunni tutti provenienti dalla 4AE dello scorso anno scolastico ad eccezione dell'alunna Lepore Antonella e non include alcun alunno diversamente abile. Essa è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da tre paesi: Mola di Bari, Polignano a Mare e Monopoli.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe presentava lacune rispetto ad alcuni argomenti: molti alunni dimostravano di non ricordare gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)	
<p>Alcuni alunni possiedono conoscenze frammentarie e superficiali e non riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.</p> <p>È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza. Un piccolo gruppo ha evidenziato una applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.</p>	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	

- Le nuove dinamiche del mercato turistico.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing.
- Business plan e gestione strategica
- Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- La tracciabilità dei prodotti procedure e normative

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Un numero cospicuo di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma.

Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano significative difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.

Si evidenzia comunque la presenza di alunni che, a causa di un atteggiamento poco costruttivo e di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà.

L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

6. Mezzi e strumenti usati

Il principale mezzo utilizzato è stato il libro di testo, ma anche schemi, tavole sinottiche e

12 maggio 2018

mappe concettuali, materiale didattico di supporto all'analisi della ristorazione commerciale ed industriale. Codice civile.

7. *Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti*

Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi di rinforzo o di approfondimento atti a colmare eventuali lacune o ad acquisire conoscenze indispensabili per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.

8. *Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)*

L'accertamento sistematico sull'effettiva assimilazione degli argomenti proposti è stato effettuato attraverso prove simulate, colloqui e discussioni guidate finalizzate ad offrire spunti per eventuali approfondimenti e chiarimenti.

9. *Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)*

La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze e delle competenze acquisite in relazione alle proprie capacità, nonché dell'impegno, della volontà di approfondimento e della partecipazione all'attività didattica di ciascun alunno.

Obiettivi disciplinari	
Materia: LINGUA INGLESE	
Docente: MARASCIULO FLORA GESUMINA	
Testi adottati: Cook Book Club up di Olga Cibelli e Daniela D' Avino ed. Clitt	
<i>Ore di lezione previste: 99</i>	<i>Ore effettuate: 75</i>
1. Analisi della situazione iniziale:	
<p>La classe 5AE è composta da 18 alunni, di cui 5 femmine e 13 maschi. La maggior parte degli alunni mostra di aver raggiunto un livello appena sufficiente di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono comunque lacune di tipo strutturale. E' stata rilevata qualche difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso, ma soprattutto sono state riscontrate alcune deficienze morfo-sintattiche che dipendono dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.</p>	
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)	
<p>Le conoscenze relative agli argomenti specifici concernenti il settore della ristorazione sono state acquisite lentamente tramite attività sia orali che scritte, oltre che alle di attività di ascolto e comprensione. Tali conoscenze risultano essere discrete nei pochi alunni che hanno mostrato impegno, mentre risultano essere sufficienti o non in altri studenti. Globalmente appare migliorata, rispetto ai livelli di partenza, la competenza linguistico-comunicativa, intesa come saper leggere e comprendere le informazioni contenute nel "testo" esaminato tramite la comprensione analitica; la verbalizzazione è più chiara perché più corretta nella sua struttura, ciò ovviamente sempre tenendo conto dei vari livelli raggiunti.</p>	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
<p>Module 1, Unit 1 Sustainable Table:</p> <ul style="list-style-type: none"> • GLOBAL FOOD SYSTEM vs SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS • FROM FARM TO FORK • FARMERS' MARKETS & EARTH'S MARKETS • SUSTAINABILITY 	

- SLOW FOOD
- HERITAGE PRODUCTS, MENUS & RECIPES (PIEDMONT, LATIUM, APULIA)
- THE NEW GASTRONOMES
- ETHICS IN THE KITCHEN

Module 2, Unit 1 Safe Food for all:

- FAO
- THE FOOD SUPPLY CHAIN
- THE VALUE FOOD CHAIN AND DIFFERENCE BETWEEN THE TRADITIONAL AND THE SUSTAINABLE SUPPLY CHAIN
- TRACEABILITY & CERTIFICATION

Module 2, Unit 4 Food preservation:

- FOOD PRESERVATION
- ANCIENT & NATURAL PRESERVATION METHODS
- MODERN PRESERVATION METHODS
- HIGH PRESSURE PROCESSING
- REFRIGERATED STORAGE SYSTEMS
- COOK-CHILL & COOK-FREEZE
- FOOD POISONING
- FOOD CONTAMINATION
- HACCP

Module 3, Unit 1 Food allergies and intolerances:

- ALLERGIES
- INTOLERANCES

Module 4, Unit 1 Catering land scenarios:

- COFFEE BREAK
- BUSINESS LUNCH

- COCKTAIL PARTY
- GALA DINNER

Grammar:

- PRESENT SIMPLE, PRESENT CONTINUOUS, PAST SIMPLE, PRESENT PERFECT, PRESENT PERFECT CONTINUOUS, FUTURE TENSES, PASSIVE FORM.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un sufficiente livello di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica mediamente accettabile, incerta in alcuni casi. Per un ristretto gruppo di alunni il grado di preparazione è risultato parziale. L'impegno è risultato per buona parte della classe non sempre regolare.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

È stata privilegiata l'attività di tipo funzionale-comunicativo. La metodologia è stata adeguata agli obiettivi prestabiliti ed influenzata, ovviamente dal grado di difficoltà e dai ritmi di apprendimento della classe, nonché dall'impegno e dall'interesse. Si è cercato di sviluppare una conoscenza operativa della lingua.

6. Mezzi e strumenti usati

Si è fatto uso, prevalentemente, della lingua straniera servendosi sovente del lavoro traduttivo e dell'attività di ascolto e comprensione della lingua e si è lavorato molto sulla sintesi per l'esposizione orale dei contenuti.

Si è data molta importanza alle attività sia scritte che orali svolte in classe in quanto gli studenti, tranne un ristretto numero, non hanno mostrato impegno a casa attribuendolo agli impegni di lavoro personali e agli impegni dello stage alternanza scuola-lavoro.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

12 maggio 2018

È stato necessario approfondire e riprendere sistematicamente gli argomenti sintattico-comunicativi per consentire a tutta la classe di acquisire una maggiore capacità di comprensione, espressione e comunicazione in lingua inglese.

Non si sono attivati interventi extracurricolari, ma pause didattiche come da programmazione.

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

Le prove di verifica hanno avuto cadenza periodica. Le verifiche sia scritte che orali hanno riguardato gli argomenti trattati. Le prove sono state strutturate (due per quadrimestre) per valutare le competenze raggiunte.

9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)

Le valutazioni periodiche e quelle sommative hanno verificato le modificazioni avvenute nell'alunno rispetto ai livelli di partenza e hanno tenuto conto della: partecipazione – impegno – interesse – comportamento – acquisizione dei contenuti e complessivamente del conseguimento degli obiettivi didattici programmati.

Obiettivi disciplinari**Materia: Francese****Docente: Fornarelli Maria Luigia**

Testo adottato: L.Parodi-M.Vallacco 'Prêt-à-goûter'Enogastronomia .Trevisini Ed.

Ore di lezione previste: 99**Ore di lezione effettuate: 72****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe 5AE è composta da 18 alunni, di cui 5 femmine e 13 maschi . La maggior parte di essi mostra di aver raggiunto un soddisfacente livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono comunque lacune di tipo strutturale. Nel gruppo classe gli alunni sono generalmente abbastanza motivati ed interessati. A livello disciplinare la classe si presenta irrequieta, a tratti infantile ,ma nel complesso responsabile.

2. Obiettivi raggiunti:(conoscenze, competenze)

- Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.
 - Leggere,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo
 - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti
 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- ABILITA'
- Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio
 - Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro
 - Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale
 - Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro
 - Utilizzare un lessico specifico di settore
 - Utilizzare la lingua straniera. Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero
 - Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale
- CONOSCENZE
- Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso
 - Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro
 - Temi e problemi del settore professionale
 - Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua
 - Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici

Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici

3. *Contenuti sviluppati:*

- Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti

Alimentation et santé

- Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée
- **La pyramide alimentaire**
- **Les pâtes et les céréales**
- Le beurre.
- Les produits biologiques
- Les OGM
- La boulimie
- L'anorexie
- Le végétarisme, le végétalisme, le véganisme.

Nouvelles tendances alimentaires

- **La World Food**
- **La Street Food**
- **Le ‘ Slow Food ‘**
- **Le chef à domicile**

L'hygiène alimentaire

- Les règles de base
- La méthode HACCP
- **La salmonellose**
- **Les allergies**
- **Les intolérances alimentaires**
- La maladie coeliaque

Un peu de gastronomie française

La Normandie

La Provence

12 maggio 2018

4. Livelli raggiunti dalla classe:(livelli minimi e massimi)

La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello di conoscenze soddisfacente degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica mediamente accettabile, incerta in alcuni casi. Per un ristretto gruppo di alunni il grado di preparazione è risultato parziale. L'impegno è risultato non sempre regolare.

5. Metodologie didattiche:(eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo" ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da un riassunto sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame e riprese in alcune schede di grammatica fornite agli allievi. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da *questions-réponses* e approfondimenti lessicali. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale.

6. Mezzi e strumenti usati:

Il testo in adozione è stato in parte strumento di lavoro e di studio, supportato il più delle volte da approfondimenti effettuati dal docente.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistiche - comunicative e le capacità di analisi e sintesi. Nonostante, tali attività di consolidamento abbiano avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all'assenza di studio a casa, non sempre gli esiti raggiunti sono stati soddisfacenti. Questo esercizio linguistico e comunicativo è stato strutturale alla impostazione didattica adottata.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le prove di verifica scritta sono state due compiti in classe nel 1° quadrimestre e due compiti in classe nel 2° quadrimestre ; quelle orali, almeno due di tipo formale, (interrogazioni frontali), sono state integrate da verifiche di tipo parziale (interventi validi durante il dialogo educativo), da approfondimenti autonomi su alcune tematiche affrontate .La tipologia delle prove è stata Vero o Falso, quiz a risposta aperta, completamento di testi, comprensione lessicale. Con l'ausilio del dizionario, si è partiti da un testo autentico attinente le tematiche trattate e durante le verifiche scritte si è anche richiesto agli studenti di produrre brevi testi sugli argomenti svolti in modo da potenziare le abilità produttive autonome in vista della prova di esame.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

La valutazione è stata effettuata sulla base di verifiche orali e scritte che hanno accertato le conoscenze acquisite ed il livello della competenza linguistico-comunicativo-relazionale raggiunto. Come programmato, la valutazione *in itinere* è stata formativa, quella finale, sarà sommativa e più globale, perché terrà conto dei risultati delle prove fornite ma anche delle capacità espresse, dell'impegno posto, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di operare collegamenti, del lavoro portato a termine e dei progressi apportati ai livelli di partenza.

Obiettivi disciplinari (scheda da compilare per ogni disciplina)**Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita****Docente: Sasso Achille****Testo adottato: Accademia di Sala e Vendita****Ore di lezione previste: 66****Ore effettuate: 59****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5[^] enogastronomia sez. A, è formata da 18 alunni di cui 13 sono di sesso maschile e 5 di sesso femminile.

La provenienza degli alunni è variegata: uno proviene da Polignano a Mare, 6 da Mola di Bari, 11 da Monopoli.

La maggior parte degli alunni proviene dalla 4[^] enogastronomia settore cucina sez. A dell'anno precedente, invece l'alunna Lepore Antonella proviene dalla 4[^] enogastronomia settore cucina sez. B.

L'analisi della situazione di partenza del gruppo classe è stata effettuata tramite delle prove di ingresso scritte e colloqui volti a conoscere più approfonditamente gli allievi, ossia le competenze e conoscenze acquisite negli anni precedenti.

Per quanto riguarda i livelli di partenza degli allievi si segnala la seguente situazione: 13 allievi sono ad un livello basso, 4 ad un livello medio; inoltre, tenuto conto che, dalle prove di ingresso risultano non pienamente compresi alcuni argomenti già affrontati gli anni precedenti, si ritiene opportuno nei primi periodi dell'anno scolastico, riprendere alcune unità didattiche già affrontate, al fine di fornire a ciascun allievo i prerequisiti fondamentali per l'acquisizione degli obiettivi previsti nel corrente anno scolastico. È giusto precisare, comunque, che alcuni di questi argomenti sono già previsti dalla programmazione dell'anno corrente.

La classe si presenta come un gruppo abbastanza eterogeneo sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella comportamentale.

L'atteggiamento verso la materia, in questo primo periodo, sembra abbastanza positivo, in quanto i ragazzi appaiono interessati e motivati e partecipano attivamente a tutte le attività proposte.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE

1. Agire nel sistema di qualità concernente la filiera produttiva di interesse.
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali , individuando le nuove tendenze di filiera.
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. attuare strategie di pianificazione , compensazione , monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

CONOSCENZE

- le tipologie di ristorazione
- la classificazione degli alimenti e delle bevande
- il servizio, l'accoglienza e il commiato
- tipologia del menu e della lista delle vivande
- il flambé: la cucina di sala
- il barman e i cocktails: le attrezzature e i bicchieri per la miscelazione
- i liquori e i distillati
- champagne e spumanti
- l'analisi sensoriale del vino
- il banqueting e il catering
- la gestione del bar e le responsabilità legali del ristoratore

ABILITA'

- Simulare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting
- Utilizzare le corrette tecniche di gestione e dei costi di produzione
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino, attraverso le tecniche di degustazione
- Analizzare le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini

- Proporre un corretto abbinamento cibo-vino
- Utilizzare le tecniche per la miscelazione dei cocktails riconosciuti da organismi professionali
- Principali tecniche per preparazione e servizio della cucina di sala

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- tipologie di ristorazione
- la classificazione degli alimenti e delle bevande
- le fasi del servizio: dall'accoglienza al commiato
- le tipologie di menu e della lista delle vivande
- la cucina di sala
- i cocktails: attrezzature e bicchieri per la miscelazione
- il vino: dalla vendemmia all'imbottigliamento
- i distillati e i liquori
- i metodi di spumantizzazione
- il banqueting e il catering
- la gestione del bar e le responsabilità legali del ristoratore

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di allievi evidenzia piccole lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.

6. Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, materiale audiovisivo e attrezzature di laboratorio.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, verifiche scritte e uso delle attrezzature a disposizione

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

Obiettivi disciplinari

**Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA**

Docente: prof. GALLUZZI INNOCENTE

**Libro adottato: “Sarò Chef – corso di enogastronomia 5° anno” EDITORE: GIUNTI
AUTORI: AA.VV.**

Ore di lezione previste: 132

Ore di lezione effettuate: 112

1. Analisi della situazione iniziale

La classe 5^a B En è composta da 18 alunni, provenienti dalla classe 4^a A En dell'anno precedente. Gli esiti del test di verifica dei prerequisiti di accesso ha evidenziato un diffuso stato di mediocrità soprattutto nel possesso delle competenze tecnico – pratiche. Tuttavia, nonostante si rilevino diversi casi di parziale motivazione e di scarso interesse, si confida che le attività laboratoriali conquistino un ruolo centrale e determinante rispetto alla motivazione allo studio e che possano sostenere l'interesse e motivare alla partecipazione i soggetti meno determinati.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

- Conoscenza delle principali tipologie di impianti di produzione gastronomica ed alcune tra le più moderne tecniche di cottura e conservazione dei cibi.
- Saper compilare schede tecniche di produzione nell'ottica di una gestione per regole ed in ambiti operativi di catering, banqueting e buffet.
- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menu in un contesto organizzato.
- Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione per favorire la vendita del prodotto alberghiero-ristorativo. Saper realizzare alcune preparazioni gastronomiche dei principali filoni della cucina internazionale

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- La politica degli acquisti, la gestione “per Regole”, l'organizzazione e la programmazione del lavoro, i costi nella ristorazione, il franchising
- Il Buffet, il Catering ed il Banqueting.
- la qualità del servizio, elaborazione dei contenuti e degli aspetti grafici del menu nelle diverse tipologie di utilizzo.
- La cucina internazionale: esercitazioni di laboratorio mirate alla produzione gastronomica di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di allievi evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico. La maggioranza della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi, ottenendo risultati sufficienti. Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo così una buona valutazione. Un discreto numero di alunni ha seguito il percorso scolastico con rilevante applicazione e interesse, raggiungendo livelli di apprendimento più elevati.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovativo, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.

Attività pratiche in laboratorio

6. Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, audiovisivi, collegamenti web ed altro materiale messo a disposizione dal docente.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, esercitazioni, prove strutturate e progettuali, al fine di ricavare un adeguato insieme di strumenti di valutazione di tipo pratico.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti

<i>Obiettivi disciplinari</i>	
<i>Materia: MATEMATICA</i>	
<i>Docente: PIETANZA Maria</i>	
Testo adottato: Elementi di matematica a colori: 4° volume, Sasso, Ed. Petrini	
<i>Ore di lezione previste: 99</i>	<i>Ore effettuate: 85</i>
<i>1. Analisi della situazione iniziale</i>	
<p>La classe VAE è costituita da 18 alunni tutti provenienti dalla 4AE dello scorso anno scolastico e non include alcun alunno diversamente abile. Essa è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da tre paesi: Mola di Bari, Polignano a Mare e Monopoli.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe era lacunosa: molti alunni dimostravano di non conoscere gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto è apparso necessario recuperare e consolidare gli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

Alcuni alunni possiedono conoscenze frammentarie e superficiali e non riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.

È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza. Un piccolo gruppo ha evidenziato una applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.

3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- Richiami sulle equazioni di I° e II° grado intere e fratte.
- Disequazioni di I° e II° grado intere e fratte.
- Sistemi di disequazioni
- Classificazione di funzioni algebriche
- Grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Classificazione, dominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno e asintoti)
- Calcolo delle derivate di funzioni algebriche intere e fratte
- Calcolo dei massimi e minimi relativi
- Interpretazione del grafico di una funzione

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Alcuni alunni hanno raggiunto un'apprezzabile autonomia operativa e riescono a utilizzare strumenti matematici.

Molti hanno potenziato le proprie competenze di base ma rilevano significative difficoltà nell'applicazione dei fondamentali concetti di analisi infinitesimale.

Pochi alunni a causa di un atteggiamento poco costruttivo e di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando un metodo induttivo. Infatti le definizioni e le proprietà sono state precedute da esempi introduttivi opportunamente scelti.

L'aspetto degli esercizi è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate

ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

6. Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è stato integrato da appunti.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi di rinforzo o di approfondimenti atti a colmare eventuali carenze o ad acquisire conoscenze indispensabili al perseguimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

L'accertamento sistematico sull'effettiva assimilazione degli argomenti proposti è stato effettuato attraverso prove scritte tradizionali e prove simulate, colloqui e discussioni guidate finalizzate ad offrire spunti per eventuali approfondimenti e chiarimenti.

9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)

La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze e delle competenze acquisite in relazione alle proprie capacità, nonché dell'impegno, della volontà di approfondimento e della partecipazione all'attività didattica.

12 maggio 2018

Obiettivi disciplinari	
Materia:	
Docente: Annese Myriam olga	
Testo adottato: Competenze Motorie	
Ore di lezione previste: 66	Ore effettuate: 56
1. Analisi della situazione iniziale	
<p>La classe è formata da 18 allievi , 13 di sesso maschile e 5 di sesso femminile, abbastanza vivaci ,la frequenza è stata regolare per quasi tutti ,la maggior parte ha partecipato con interesse, impegno regolare e costante, motivazione personale e positiva curiosità in tutto il periodo scolastico.</p>	
2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)	
<p>Il comportamento della classe, nonostante la vivace esuberanza di alcuni, è sempre stato educato, e non ha impedito il regolare svolgimento del programma .Hanno sempre partecipato alle attività didattiche ed agli approfondimenti motori proposti, dimostrando abilità specifiche, mettendosi in gioco e lavorando con un sano piacere di muoversi. Le esperienze motorie vissute, le lezioni tenute in compresenza con altre classi (il torneo d'istituto) hanno evidenziato una classe capace di autogestirsi e organizzarsi, di confrontarsi nel gioco applicando strategie adeguate e e rispettando i principi del fair-play</p>	
3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)	
<p>Nel cortile della scuola, predisposto come unico ambiente sportivo, è stato praticato il gioco di squadra della pallavolo. Oltre alle esercitazioni di potenziamento dei vari distretti corporei e delle diverse capacità condizionali. si sono svolte lezioni su traumi sportivi sulla prevenzione e il primo pronto soccorso; inoltre, l'importanza dell'attività motoria in un sano stile di vita, l'allenamento e le sue fasi, regole di gioco e fair play, doping e la dieta dello sportivo .</p>	
4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)	
<p>Le buone e discrete capacità di base, il costante impegno profuso, hanno permesso alla classe di raggiungere un profitto decisamente più che buono.</p>	
5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)	

12 maggio 2018

Spiegazione e decodificazione motoria da parte degli studenti di attività individuali e di squadre. Organizzazione di alcuni momenti di lavoro da parte degli studenti ed interventi dell'insegnante mirati a migliorare la qualità del lavoro. l'utilizzo della pratica motoria come strumento per affrontare nuove situazioni e superarle.

6. Mezzi e strumenti usati

La poca attrezzatura presente a scuola, il libro consigliato ,gli appunti fotocopiati per gli alunni redatti dall'insegnante.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

8. Verifiche (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono avvenute tramite l'osservazione dell'esecuzione degli esercizi e gesti sportivi, la frequenza, la partecipazione e il grado di collaborazione.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione alle lezioni oltre al dialogo educativo, della qualità della collaborazione e dell' interesse dimostrati, dell'impegno profuso, della conoscenza degli argomenti e del profitto ottenuto durante le esercitazioni tecnico-pratiche.

Obiettivi disciplinari**Materia: I.R.C.****Docente: ANGELINI Nicola****Testo adottato: SOLINAS Luigi, Tutti i colori della vita, casa ed. SEI, Torino 2012****Ore di lezione previste: 42****Ore di lezione effettuate: 31****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe è formata da 18 alunni di cui 13 maschi e 5 femmine.

da una prima analisi della situazione di partenza della classe si è evidenziato un livello di preparazione nel complesso buono, buono interesse allo studio e buona partecipazione. Tuttavia, non mancano alunni che mostrano buono impegno e voglia di imparare e approfondire gli argomenti proposti.

L'atteggiamento della classe è complessivamente buono.

2. Obiettivi raggiunti:(conoscenze, competenze)

Competenze

1. Sapersi interrogare sulla propria identità umana e religiosa, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.
2. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica, in dialogo con le altre religioni e sistemi di significato.

3. Contenuti sviluppati:**CONTENUTI DISCIPLINARI**

- Imparare a star bene con se' stesso e con gli altri.
- La dimensione relazionale e comunitaria dell'esistenza.
- Contratto d'aula: io e gli altri
- Il gruppo
- La società
- L'irc a scuola.
- Differenza tra irc e catechesi

METODOLOGIA DELLA RICERCA.

- Il metodo scientifico
- Schedatura
- Le fonti
- Sitografia e bibliografia

SAPERSI INTERROGARE SULLA PROPRIA IDENTITA' UMANA, RELIGIOSA E SPIRITUALE, PER COSTRUIRE UN' IDENTITA' LIBERA E RESPONSABILE.

- L'uomo "animale" religioso: corpo-mente-anima;
- Domande e risposte esistenziali: la ricerca;
- Scienza delle religioni;
- Le risposte dell'uomo: la fede;
- Trascendenza e immanenza: coordinate spazio-temporali.
- Fede-ragione scienza e scienza delle religioni
- Libertà e responsabilità;
- La coscienza morale e le virtù;
- La dignità della persona;

CIBO E RELIGIONE;

- Il simbolismo alimentare;
- Le prescrizioni alimentari nelle tre grandi religioni monoteiste;
- Ebraismo-cristianesimo-islam;
- Le religioni orientali;

ARGOMENTI LIBERI TRATTATI

- Sessualità
- Contraccezione
- Angelologia e demonologia
- Esorcismo
- La droga, con sostanza e senza sostanza (alcolismo, tabagismo)
- Elementi di psicologia e di comunicazione
- Percorsi in preparazione agli esami di stato

4. Livelli raggiunti dalla classe:(livelli minimi e massimi)

I livelli raggiunti dalla classe sono, per la maggior parte buoni, alcuni studenti hanno raggiunto un livello più che buono, una piccola parte ha raggiunto ottimi risultati .

5. Metodologie didattiche:(eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

12 maggio 2018

6. Mezzi e strumenti usati:

Internet , Computer, Lavagna Luminosa, Videoproiettore, Televisore, Uscite didattiche

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

Non si riporta nessun intervento educativo-didattico integrativo

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Domande a risposta breve scritte e/o orali, prove strutturate di vario genere, correzione di esercizi alla lavagna lavori creativi, mappe concettuali, appunti.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Si attuano differenti criteri valutativi per i casi di alunni con problematiche certificate.

Lavori di ricerca pluridisciplinare realizzati dagli alunni

Ogni alunno ha curato personalmente un lavoro di approfondimento, ricerca e/o percorso pluridisciplinare.

	Cognome e Nome	Titolo
1	CAMPANELLI PIERANGELO	<i>La cucina del futuro</i>
2	CONVERTINI ANTONELLO	<i>Il calcio</i>
3	DAOLI KEVIN GIUSEPPE	<i>The Kitchen 1959</i>
4	DIDONNA FRANCESCO	<i>Sostenibilità</i>
5	DIFONSO VITANTONIO	<i>Made in Italy</i>
6	FIUME ALESSANDRO	<i>De Andrè dalla poesia alla passione per la cucina</i>
7	GAROFALO GABRIELE	<i>Dalla terra alla tavola</i>
8	GINO VITO	<i>Dal panino spazzatura a quello salutare</i>
9	GRIGLIA CRISTINA	<i>L'invisibile realtà umana</i>
10	INTINO MARIANGELA	<i>La donna da semplice casalinga a chef stellato</i>
11	IPPOLITO ANDREA	<i>Lo sport strumento di benessere</i>
12	JAOUAD OUSEMA	<i>Dal cous-cous tunisino a quello polignanese</i>
13	LEPORE ANTONELLA	<i>Rapporto bambino obeso e cane</i>
14	MARCHITELLI ALESSANDRO	<i>Il calcio</i>
15	MINOIA KARIN	<i>Sushi</i>
16	PIPOLI RICCARDO GIUSEPPE	<i>Il caffè tra vita e cucina</i>
17	SICILIANO FEDERICA	<i>La felicità</i>
18	TAVERI FILIPPO	<i>Il km 0</i>

Considerazioni finali

Il gruppo classe ha confermato un comportamento corretto e rispettoso delle regole anche se il livello di assenteismo e i ritardi per alcuni di loro sono rimasti piuttosto elevati.

In seguito alle continue sollecitazioni e alle strategie metodologiche messe in atto dai docenti, la maggior parte degli alunni hanno mostrato un accettabile miglioramento sul piano delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari.

Nel corso di quest'anno il C.d.C. ha cercato di condurre gli studenti verso il consolidamento di un sapere organico, di competenze e abilità operative stabili ed autonome, migliorando le capacità di analisi, di rielaborazione e di sintesi, di redigere relazioni tecniche, e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.

Le programmazioni hanno subito qualche riduzione e rallentamenti, con relativi adattamenti in rapporto alle esigenze della classe, al grado di partecipazione degli studenti il tutto mirato al fine di sollecitare in ciascuno un seppur sufficiente grado di coinvolgimento in tutte le attività didattiche.

12 maggio 2018

Il Consiglio di Classe		
Materia	Docente	Firma
ITALIANO	Santamaria Angela	
STORIA	Santamaria Angela	
LINGUA FRANCESE	Fornarelli Maria Luigia	
LINGUA INGLESE	Marasciulo Flora Gesumina	
MATEMATICA	Pietanza Maria	
SCIENZA ALIMENTAZIONE	Perniola Maria Franca	
D.T.A.S.R.	Furio Gianni	
SALA E VENDITA	Sasso Achille	
ENOGASTRONOMIA	Galluzzi Innocente	
EDUCAZIONE FISICA	Annese Miriam Olga	
RELIGIONE	Angelini Nicola	

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
(Margherita Manghisi)

12 maggio 2018

<i>n.</i>	<i>Alunno</i>		<i>Firma</i>
1	CAMPANELLI	<i>PIERANGELO</i>	
2	CONVERTINI	<i>ANTONELLO</i>	
3	DAOLI	<i>KEVIN GIUSEPPE</i>	
4	DIDONNA	<i>FRANCESCO</i>	
5	DIFONSO	<i>VITANTONIO</i>	
6	FIUME	<i>ALESSANDRO</i>	
7	GAROFALO	<i>GABRIELE</i>	
8	GINO	<i>VITO</i>	
9	GRIGLIA	<i>CRISTINA</i>	
10	INTINO	<i>MARIANGELA</i>	
11	IPPOLITO	<i>ANDREA</i>	
12	JAOUAD	<i>OUSEMA</i>	
13	LEPORE	<i>ANTONELLA</i>	
14	MARCHITELLI	<i>ALESSANDRO</i>	
15	MINOIA	<i>KARIN</i>	
16	PIPOLI	<i>RICCARDO GIUSEPPE</i>	
17	SICILIANO	<i>FEDERICA</i>	
18	TAVERI	<i>FILIPPO</i>	

12 maggio 2018

<p align="center">PRIMA PROVA Tipologia A – Analisi e commento di un testo</p> <p>Alunno/a: _____ Classe: _____ Data: _____</p>	PROPOSTA
<p>Correttezza ortografica, lessicale, sintattica:</p> <p>1 - numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio</p> <p>2 - pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche</p> <p>3 - ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato</p>	
<p>Comprensione e sintesi:</p> <p>1 - concetti chiave non individuati</p> <p>2 - concetti chiave individuati parzialmente</p> <p>3 - individuata la maggior parte dei concetti chiave</p> <p>4 - individuati tutti i concetti chiave, rispetto delle consegne</p>	
<p>Analisi e interpretazione:</p> <p>1 - incompleta, rispetto alle domande; trattazione disorganica e poco coesa</p> <p>2 - interpretazione non sempre puntuale; trattazione poco ordinata</p> <p>3 - essenziale</p> <p>4 - completa rispetto alle domande, ordinata; coesa nella trattazione</p>	
<p>Osservazioni personali:</p> <p>0 – assenza di considerazioni personali</p> <p>1 – spunti personali non sufficientemente sviluppati</p> <p>2 – commento personale, ampio ed originale</p>	
<p>Approfondimenti:</p> <p>0 – assenza di riferimenti storico-letterari</p> <p>1 – riferimenti storico-letterari non sempre appropriati</p> <p>2 – numerosi e pertinenti riferimenti storico-letterari</p>	
<p>La Commissione, nel rispetto dei criteri di valutazione prestabiliti e sopra riportati, all'unanimità attribuisce punti:</p>	<p>___/15</p>

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

12 maggio 2018

<p align="center">PRIMA PROVA Tipologia B – Saggio breve / Articolo di giornale</p> <p>Alunno/a _____ Classe: _____ Data: _____</p>	PROPOSTA
<p>Correttezza ortografica, lessicale, sintattica:</p> <p>1 – numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio</p> <p>2 – pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche</p> <p>3 – ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato</p>	
<p>Utilizzo dei documenti, analisi dei dati:</p> <p>1 – analisi errata dei documenti e dei dati</p> <p>2 – analisi superficiale dei documenti e utilizzo marginale dei dati</p> <p>3 – analisi completa dei documenti e utilizzo essenziale dei dati</p> <p>4 – esauriente analisi dei documenti e appropriato utilizzo dei dati</p>	
<p>Pertinenza del titolo e coerenza rispetto alla destinazione:</p> <p>1 – titolo non pertinente al testo, mancanza di conoscenza dei diversi registri linguistici</p> <p>2 – titolo non del tutto aderente, testo non adatto al destinatario scelto, poca dimestichezza nell’uso dei registri linguistici</p> <p>3 – titolo sostanzialmente aderente, uso non sempre appropriato dei registri linguistici</p> <p>4 – titolo pertinente, testo conforme al destinatario editoriale, lunghezza rispettosa delle consegne, uso appropriato dei registri linguistici</p>	
<p>Sinteticità, chiarezza espositiva e stile:</p> <p>1 – esposizione confusa e dispersiva, conformismo alla documentazione di supporto, assenza di collegamenti</p> <p>2 – esposizione a volte incomprensibile, richiami appena accennati ad esperienze e conoscenze personali</p> <p>3 – esposizione chiara, spunti personali non sempre significativi e originali</p> <p>4 – esposizione chiara, elaborato originale con interessanti riferimenti a situazioni attuali e a esperienze personali</p>	
<p>La Commissione, nel rispetto dei criteri di valutazione prestabiliti e sopra riportati, all’unanimità attribuisce punti:</p>	<p>___ /15</p>

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

PRIMA PROVA	Tipologia C – Tema di argomento storico	PROPOSTA
	Tipologia D – Tema di argomento generale	
Alunno/a: _____ Classe: _____ Data: _____		
Correttezza ortografica, lessicale, sintattica: 1 – numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio 2 – pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche 3 – ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato		
Aderenza alla traccia e completezza della trattazione: 1 – organizzazione delle idee poco chiara e poco significativa rispetto alla traccia 2 – trattazione superficiale 3 – trattazione sostanzialmente corretta, ma in maniera semplice e sintetica 4 – trattazione esauriente e pertinente alla traccia		
Articolazione e coerenza dei contenuti: 1 – contenuti strutturati in modo incoerente senza informazioni essenziali per la comprensione 2 – contenuti sviluppati in modo non sempre coerente, tesi centrale poco chiara, frequenti luoghi comuni 3 – contenuti strutturati in modo coerente, argomentazioni non motivate 4 – contenuti sviluppati in modo semplice e coerente, tesi centrale chiara 5 – contenuti strutturati in modo organico, tesi centrale e argomentazioni chiare e significative		
Capacità di approfondimento critico e originalità delle opinioni espresse: 1 – giudizi e opinioni non sempre motivate e scarsamente autonome 2 – giudizi e opinioni personali opportunamente motivati 3 – giudizi e opinioni originali e criticamente motivati, stile personale e originale		
La Commissione, nel rispetto dei criteri di valutazione prestabiliti e sopra riportati, all'unanimità attribuisce punti:		____/15

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

12 maggio 2018

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA – ESAMI DI STATO

Cognome e Nome

Classe

INDICATORI/DESCRITTORI	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		INSUFFICIENTE			SUFFICIENTE	BUONO		OTTIMO	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEI CONTENUTI e RIELABORAZIONE	NON CONOSCE I CONTENUTI		CONOSCE PARZIALMENTE I CONTENUTI			CONOSCE I CONTENUTI IN MODO ESSENZIALE'	CONOSCE IN MODO COMPLETO I CONTENUTI, CON UNA DISCRETA RIELABORAZIONE		CONOSCE MOLTO BENE I CONTENUTI CON UNA BUONA RIELABORAZIONE	
	<i>Non esprime contenuti</i>	<i>Esprime contenuti del tutto</i>	<i>Contenuti corretti scarsi</i>	<i>Contenuti corretti, ma modesti e incompleti</i>	<i>Contenuti corretti, ma superficiali e incerti</i>		<i>Contenuti completi, rielaborazione minima</i>	<i>Contenuti completi, rielaborazione discreta</i>	<i>Contenuto ottimo, rielaborazione e buona</i>	<i>Contenuto e rielaborazione ottimi</i>
PERTINENZA DEI CONTENUTI RISPETTO ALLA RICHIESTA	0		1			2	3		3	
	FUORI TEMA		Si ATTIENE PARZIALMENTE alla traccia			SVILUPPA la traccia in maniera ADEGUATA	SVILUPPA la traccia in maniera ADEGUATA E APPROFONDATA			
CORRETTEZZA ESPOSITIVA E TERMINOLOGICA	0		1			2	2		2	
	DIFFUSI ERRORI		ESPOSIZIONE INCERTA, ERRORI, TERMINOLOGIA INADEGUATA			ESPOSIZIONE CORRETTA, TERMINOLOGIA ADEGUATA				

Punteggio tema:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,6 =

Punteggio quesito 1:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,2 =

Punteggio quesito 2:

Conoscenza Pertinenza Correttezza Totale: X 0,2 =

Voto finale in 15' = voto in 15' tema x 0,6 + voto in 15' quesito 1 x 0,2 + voto in 15' quesito 2 x 0,2 =.....

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

12 maggio 2018

ESAME DI STATO a.s. 2017/2018 – Classe 5^a AS**Griglia di valutazione per lo svolgimento della terza prova****Candidato:****GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:**

SOLUZIONE MANCANTE O AFFATTO PERTINENTE	0
CONOSCENZE INCERTE E FRAMMENTARIE	0,50
CONOSCENZE COMPLESSIVAMENTE CORRETTE E COMPETENZE ACCETTABILI	1,00
CONOSCENZE CORRETTE E SODDISFACENTI COMPETENZE	1,50

Qualora il docente dovesse ritenere opportuno utilizzare un punteggio intermedio tra quelli suggeriti dalla griglia si può avvalere di un incremento di 0,25 rispetto alla fascia minima ma che non superi il valore 1,50.

MATERIE	VOTO 1° QUESITO	VOTO 2° QUESITO	TOTALE
STORIA			
INGLESE			
DTASR			
SALA E VENDITA			
S.MOTORIE			
VOTO TOTALE			

IL VOTO TOTALE DELLA TERZA PROVA SCATURISCE DALLA SOMMA DEI VOTI OTTENUTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

LA COMMISSIONE:**IL PRESIDENTE****I COMMISSARI**

12 maggio 2018

ESAME DI STATO a.s. 2017/2018 – Classe 5^a AS**Griglia di valutazione per lo svolgimento del colloquio****Candidato:**

INDICATORI			Punti attribuibili	Punti attribuiti
Conoscenze	<i>Padronanza dei contenuti</i>	Lacunose e frammentarie	2	
		Adeguate ma limitate al manuale	4	
		Complete ma non approfondite	5	
		Ampie ed approfondite	6	
	<i>Collegamento tra i contenuti</i>	Non riesce ad effettuare collegamenti	2	
		Guidato, riesce a stabilire semplici collegamenti	4	
		Sa individuare collegamenti corretti	5	
		Effettua collegamenti originali ed efficaci	7	
Competenze linguistiche	<i>Lessicali e morfosintattiche</i>	Si esprime con difficoltà commettendo errori	2	
		Espone in modo semplice ma corretto	4	
		Espone correttamente con proprietà linguistica	5	
		Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato	6	
	<i>Logico-argomentative</i>	Articola il discorso in modo incoerente	2	
		Procede per semplice giustapposizione	4	
		Sviluppa il discorso secondo una logica coerente	5	
		Argomenta utilizzando una logica rigorosa e consequenziale	6	
Competenze alternanza scuola-lavoro	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		Massimo 1	
	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche		Massimo 1	
	Adeguate e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		Massimo 1	
Capacità di valutazione critica		Non esprime alcun giudizio critico	0	
		Formula giudizi non debitamente motivati	1	
		Esprime giudizi critici originali ed efficacemente motivati	2	
PUNTI ASSEGNATI _____				____/30

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

Allegati

All. 1 Simulazione terza prova

All. 2 Griglie valutazione prove scritte /orale

All. 3 Programmi svolti nel corrente a.s. 2017/2018

INDICE

INTRODUZIONE.....	pag. 1
QUADRO ORARIO DEL SECONDO BIENNIO E DEL QUINTO ANNO.....	pag. 2
PROFILO PROFESSIONALE.....	pag. 3
PROFILO DELLA CLASSE.....	pag. 6
PROSPETTO DEI CREDITI PER IL TERZO E QUARTO ANNO.....	pag. 8
OBIETTIVI GENERALI, TRASVERSALI E RISULTATI ATTESI.....	pag. 9
TABELLA DI VALUTAZIONE.....	pag. 11
ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI.....	pag. 15
ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	pag. 16
ATTIVITA' SIMULATIVA ED INDICAZIONI SULLA TERZA PROVA.....	pag. 17
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	pag. 18
OBIETTIVI DISCIPLINARI ITALIANO.....	pag. 21
OBIETTIVI DISCIPLINARI STORIA.....	pag. 25
OBIETTIVI DISCIPLINARI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	pag. 29
OBIETTIVI DISCIPLINARI D.T.A.S.R.....	pag. 31
OBIETTIVI DISCIPLINARI INGLESE.....	pag. 35
OBIETTIVI DISCIPLINARI FRANCESE.....	pag. 39
OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA.....	pag. 42
OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	pag. 45
OBIETTIVI DISCIPLINARI MATEMATICA.....	pag. 48
OBIETTIVI DISCIPLINARI SCIENZE MOTORIE.....	pag. 51
OBIETTIVI DISCIPLINARI I.R.C.....	pag. 53
TITOLI LAVORI DI RICERCA e/o APPROFONDIMENTO-PLURIDISCIPLINARE.....	pag. 56
CONSIDERAZIONI FINALI.....	pag. 57
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	pag. 58
GRIGLIA 1° PROVA.....	pag. 60
GRIGLIA 2° PROVA.....	pag. 63

GRIGLIA 3° PROVA.....pag.64

GRIGLIA COLLOQUIO.....pag.65

ALLEGATI.....pag 66

12 maggio 2018

12 maggio 2018

12 maggio 2018

12 maggio 2018