



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

## “D. Modugno-S. De Lilla”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: [BAIS07300N@istruzione.it](mailto:BAIS07300N@istruzione.it) PEC: [BAIS07300N@pec.istruzione.it](mailto:BAIS07300N@pec.istruzione.it)

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: [www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it](http://www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it)



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Prot. n. 3309/04 15.05.2019

## ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)

IPSSEOA “ D. Modugno” Polignano a Mare

Classe Quinta Sez. AE

COORDINATORE: Prof.ssa Maria Pietanza

DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita Manghisi

## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

### **BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto vuole essere un punto di riferimento per la costruzione di professionalità capaci di rispondere alle richieste presenti e future del mondo del lavoro alla luce dei cambiamenti sociali, economici e normativi. Si prefigge di porre al centro di tutte le sue attività l'esigenza di formare professionalità complesse e al tempo stesso flessibili, in cui si coniugano perfettamente sapere, saper fare e saper essere. La formazione civica dello studente è parte integrante del percorso professionalizzante ed è perseguita anche attraverso il rispetto di codici comportamentali e procedurali previsti nelle prassi professionali sui luoghi di lavoro.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

### **PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di

lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

### ***Profilo dell'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”***

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

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 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 apprendimento descritti 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.

### PECUP

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.
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.

<b>Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno</b>			
Discipline AREA COMUNE	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
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 / Attività Alternativa	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Discipline AREA di INDIRIZZO	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in compresenza con ITP)	4	3	3

	(1)	(1)	
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
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## PROFILO DELLA CLASSE

### BREVE STORIA DELLA CLASSE

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 dal primo anno ma solo relativamente al biennio post-qualifica. La classe V AE, settore cucina, è composta da 18 alunni provenienti dalla IV Cucina dell'anno precedente ad eccezione di una alunna ripetente e proveniente dalla VAE dello scorso anno scolastico. Nella classe è presente un alunno disabile seguito dalla prof.ssa Benedetti Lucrezia per un totale di 9 ore di lezione che segue una programmazione paritaria equipollente (vedi Allegati N°2) ed un alunno DSA certificato, per il quale il Consiglio di classe ha formulato un PDP (dislessia) e per il quale sono stati previsti interventi che hanno facilitato l'apprendimento e che hanno favorito la partecipazione alle attività scolastiche (vedi Allegati N°3).

Gli alunni provengono tutti da cinque paesi: Mola, Monopoli, Conversano, Torre a Mare e Polignano.

Viene evidenziato, inoltre, negli alunni un certo disagio e rallentamento nell'apprendimento della disciplina INGLESE a causa di un numero consistente di assenze della docente.

## **SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO**

Dall'analisi delle attività e dei test d'ingresso svolti nei primi giorni dell'anno scolastico, si è evidenziato che la preparazione di base per molti alunni era lacunosa in diverse materie.

Gli alunni, con poche esperienze di lavoro estivo e occasionale durante l'anno, sul piano disciplinare non hanno sempre mostrato rispetto delle norme della convivenza civile correttezza e rispetto delle regole. Inoltre durante l'anno sono state registrate per molti alunni numerose assenze e continui ritardi rispetto all'orario di ingresso e diverse uscite anticipate.

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.

Per quanto riguarda i livelli di profitto, la classe, ha registrato un livello di partenza solo appena mediocre e ha manifestato durante l'anno scolastico spesso indifferenza nei confronti delle proposte educative delle diverse discipline di studio ed un diffuso senso di abulia che, talvolta, ha assunto i caratteri propri del torpore quando non anche di una vera e propria anestesia emotiva quasi generalizzata. Solo nell'ultimo periodo, alcuni studenti hanno reso un po' più costante il proprio metodo di studio, pur nelle differenti individualità ed è apparso migliorato il loro percorso formativo in quasi tutte le discipline. In altri casi si continuano a registrare debolezze e lacune in diverse materie e permangono scarso impegno e assenza nella volontà di recupero. Nella fascia intermedia di profitto emerge solo un'adeguata preparazione di base, supportata da solo sufficiente applicazione. Un più ristretto gruppo di alunni, infine, 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.

**Composizione della classe: ALUNNI**

(vedi Allegato N°1)

### Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
ITALIANO	SANTAMARIA	ANGELA
STORIA	SANTAMARIA	ANGELA
INGLESE	MARASCIULO	FLORA GESUMINA
FRANCESE	FORNARELLI	MARIA LUIGIA
MATEMATICA	PIETANZA	MARIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PERNIOLA	MARIA FRANCA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	TEOFILO	GIUSEPPE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	MIGLIACCIO	GIORGIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ROMANO	ANNALISA GIUSEPPINA
SCIENZE MOTORIE	ANNESE	MYRIAM OLGA
RELIGIONE	ANGELINI	NICOLA
SOSTEGNO	BENEDETTI	LUCREZIA

### Variazione del consiglio di classe nel triennio: componente docente

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
ITALIANO	SANTAMARIA Angela	SANTAMARIA Angela	SANTAMARIA Angela
STORIA	SANTAMARIA Angela	SANTAMARIA Angela	SANTAMARIA Angela

INGLESE	MARASCIULO Flora Gesumina	MARASCIULO Flora Gesumina	MARASCIULO Flora Gesumina
FRANCESE	FORNARELLI Maria Luigia	FORNARELLI Maria Luigia	FORNARELLI Maria Luigia
MATEMATICA	PIETANZA Maria	PIETANZA Maria	PIETANZA Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PERNIOLA Maria Franca	PERNIOLA Maria Franca	PERNIOLA Maria Franca
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	TEOFILO Giuseppe	TEOFILO Giuseppe	TEOFILO Giuseppe
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA	---	MANCINI Antonio	MIGLIACCIO Giorgio
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	ROMANO Annalisa Giuseppina	ROMANO Annalisa Giuseppina	ROMANO Annalisa Giuseppina
SCIENZE MOTORIE	ANNESE Myriam Olga	ANNESE Myriam Olga	ANNESE Myriam Olga
RELIGIONE	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola
SOSTEGNO	BENEDETTI Lucrezia	BENEDETTI Lucrezia	BENEDETTI Lucrezia

**Prospetto dati della classe**

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
<b>2016/2017</b>	24	0	0	21
<b>2017/2018</b>	24	0	1	18
<b>2018/2019</b>	17	1	0	

**Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di classe**

<b>Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP</b>	<b>Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno (in relazione ai contenuti)</b>	<b>Discipline implicate</b>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>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</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Attuare strategie di</p>	<p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <p>Il marketing</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>Processi storici e correnti letterarie del 1900 in riferimento ai suddetti nuclei tematici</p> <p>The sustainable table Heritage products, menus &amp; recipes Food safety certification and food preservation</p>	<p>Enogastronomia- Alimentazione-Sala-Inglese- DTASR-Italiano</p>

pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.		
---	--	--

### **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

### **Mezzi e strumenti**

libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche.

### **Valutazione**

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

**Tabella di valutazione**

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

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

<b>9</b>	<b>Ottimo</b>	Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici</li> <li>○ Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni</li> <li>○ Esprime valutazioni appropriatamente argomentate.</li> <li>○ Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici</li> <li>○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.</li> </ul>
<b>10</b>	<b>Eccellente</b>	Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici in modo articolato.</li> <li>○ Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettua sintesi coerenti ed originali</li> <li>○ Esprime valutazioni personalmente argomentate operando critiche costruttive</li> <li>○ Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici</li> <li>○ 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.</li> </ul>

### Tipologia di prova

TIPOLOGIE DI PROVA	NUMERO PROVE PER QUADRIMESTRE
<b>Prove non strutturate</b> <b>Prove strutturate</b> <b>Prove semistrutturate</b> <b>Prove orali</b> <b>Prove pratiche</b> <b>Simulazioni delle prove scritte dell'esame di stato</b>	<b>Due per quadrimestre</b>

**Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:**

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

### **Criteria per la determinazione del voto di condotta**

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di PCTO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

I criteri di massima da utilizzare per l'assegnazione del voto di condotta negli scrutini intermedi e finali sono i seguenti:

- rispetto del Regolamento di Istituto e del Patto di corresponsabilità
- comportamento responsabile e partecipazione al dialogo educativo
- frequenza e puntualità
- impegno e costanza Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto sottoelencati:

#### **TABELLA VOTO - DESCRITTORI**

voto	descrittori	NOTE
10	<ul style="list-style-type: none"><li>● Comportamento corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola</li><li>● Vivo interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche</li><li>● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</li><li>● Ruolo propositivo all'interno della classe</li><li>● Frequenza scolastica assidua</li></ul>	L'attribuzione del 10 prevede il verificarsi di tutti i descrittori e prevede una media maggiore di 8
9	<ul style="list-style-type: none"><li>● Comportamento molto corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola</li><li>● Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche</li><li>● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</li><li>● Frequenza scolastica assidua</li></ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori

	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Non riporta provvedimenti disciplinari</li> </ul>	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento corretto e rispettoso delle regole</li> <li>●Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche</li> <li>●Puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>●Frequenza scolastica regolare (raramente irregolare)</li> <li>●Non riporta provvedimenti disciplinari</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento accettabile e prevalentemente rispettoso delle regole</li> <li>●Accettabile interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo</li> <li>●Accettabile impegno nell'assolvimento dei propri doveri scolastici</li> <li>●Irregolarità della frequenza con giustificazioni non tempestive e/o puntuali</li> <li>●Massimo due note disciplinari della Presidenza</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Comportamento scorretto (episodi di mancato rispetto del Regolamento scolastico, anche soggetti a sanzioni disciplinari)</li> <li>●Disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, anche con note sul registro di classe</li> <li>●Incostante interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo</li> <li>●Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo dell'attività didattica</li> <li>●Negligenza nell'assolvimento degli obblighi di studio e nel rispetto delle scadenze.</li> <li>●Frequenza scolastica irregolare (con numerose assenze e/o ritardi)</li> </ul>	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Grave mancanza di rispetto per la dignità delle persone e</li> </ul>	

	per le regole della convivenza civile e scolastica, che abbia comportato: <ul style="list-style-type: none"><li>● allontanamento temporaneo dalla classe</li><li>● inadeguato percorso successivo di miglioramento</li></ul>	
--	--	--

La **valutazione** del profitto, tranne che per le simulazioni della prima, della seconda prova e della simulazione del colloquio, 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:

### **Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato**

Simulazioni I prova nazionale

- data 19/02/2019
- data 26/03/2019

Simulazioni II prova nazionale

- data 28/02/2019
- data 02/04/2019

Simulazione seconda parte della seconda prova per 7 alunni sorteggiati da uno studente

- data 10/05/2019

Simulazione colloquio:

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 03/05/2019 per 5 alunni sorteggiati da uno stesso studente.

### **Attività di recupero e potenziamento**

Nel secondo quadrimestre gli alunni hanno seguito un corso di recupero di Italiano e approfondimento sui temi di Cittadinanza e Costituzione di DTASR in orario extracurricolare. Per quanto riguarda le altre discipline le attività di recupero sono state svolte in itinere.

### **Valutazione simulazioni**

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate al presente documento:

**Griglie di Valutazione (Allegati N°4)**

**PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO 2018-2019**  
**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Candidato ..... Classe 5° .....  
Data.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ANALISI DEL TESTO TIPOLOGIA **A**

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE IN CENTESIMI
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo;  Coesione e coerenza testuale	Testo ampiamente articolato, organico e coerente	20
		<b>Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente</b>	<b>15</b>
		Testo disorganico	5
COMPETENZA LINGUISTICA	Ricchezza e padronanza lessicale;  Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	20
		<b>Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato</b>	<b>15</b>
		Diffusi e ripetuti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	10
SVILUPPO CRITICO (capacità di analisi, di sintesi, di interrelazione, originalità di idee)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali;  Espressione e giudizi critici e valutazioni personali	Capacità critica sicura e originale	20
		Capacità critica significativa	15
		<b>Capacità critica adeguata</b>	<b>10</b>
		Capacità critica superficiale	5
COMPRESIONE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (indicazioni di massima circa la lunghezza del testo; indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)  Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo completa, articolata e precisa	20
		Buona comprensione del testo	15
		<b>Comprensione sostanziale del testo</b>	<b>10</b>
		Errata comprensione del testo	5
ANALISI	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica;  Interpretazione corretta e articolata del testo	Analisi e interpretazione chiara ed efficace; completa e approfondita, nel rispetto di tutte le consegne	20
		Analisi e interpretazione chiara degli aspetti contenutistici e formali	15

Documento del consiglio di classe – Classe 5<sup>AE</sup> – Anno Scolastico 2018-2019  
15 maggio 2019

		<b>Analisi e interpretazione essenziale degli aspetti contenutistici e formali</b>	<b>10</b>
		Anali e interpretazione incompleta e imprecisa	5

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

<b>Valutazione in centesimi</b>	<b>Divisione per 5</b>	<b>Totale non arrotondato</b>	<b>Totale arrotondato</b>
	/5		

**PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO 2018-2019**  
**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Candidato ..... Classe 5° .....  
Data.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ANALISI DEL TESTO TIPOLOGIA **B**

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE IN CENTESIMI
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo;	Testo ampiamente articolato, organico e coerente	20
		<b>Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente</b>	<b>15</b>
	Coesione e coerenza testuale	Testo disorganico	5
COMPETENZA LINGUISTICA	Ricchezza e padronanza lessicale;	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	20
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato</b>	<b>15</b>
		Diffusi e ripetuti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	10
SVILUPPO CRITICO (capacità di analisi, di sintesi, di interrelazione, originalità di idee)	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali;	Capacità critica sicura e originale	20
		Capacità critica significativa	15
	Espressione e giudizi critici e valutazioni personali	<b>Capacità critica adeguata</b>	<b>10</b>
		Capacità critica superficiale	5
ANALISI	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione di tesi e argomentazioni completa, articolata e precisa	20
		Buona individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	15
		<b>Sostanziale individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo</b>	<b>10</b>
		Errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	5
COMMENTO	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Ampia correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, adoperando in modo efficace i connettivi pertinenti	20
		Buona correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, adoperando in modo efficace i connettivi pertinenti	15
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<b>Sostanziale correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, adoperando in modo adeguato i connettivi pertinenti</b>	<b>10</b>
		Superficiale correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, adoperando in modo non sempre adeguato i connettivi pertinenti	5

Documento del consiglio di classe – Classe 5<sup>AE</sup> – Anno Scolastico 2018-2019  
15 maggio 2019

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

Valutazione in centesimi	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
	/5		

**PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO 2018-2019**  
**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Candidato ..... Classe 5° .....  
Data.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ANALISI DEL TESTO TIPOLOGIA **C**

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE IN CENTESIMI
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Ideaazione, pianificazione e organizzazione del testo;  Coesione e coerenza testuale	Testo ampiamente articolato, organico e coerente	20
		<b>Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente</b>	<b>15</b>
		Testo disorganico	5
COMPETENZA LINGUISTICA	Ricchezza e padronanza lessicale;  Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	20
		<b>Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato</b>	<b>15</b>
		Diffusi e ripetuti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	10
SVILUPPO CRITICO (capacità di analisi, di sintesi, di interrelazione, originalità di idee)	Espressione e giudizi critici e valutazioni personali	Capacità critica sicura e originale	20
		Capacità critica significativa	15
		<b>Capacità critica adeguata</b>	<b>10</b>
		Capacità critica superficiale	5
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Puntuale e articolata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne	20
		Efficace pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne	15
		<b>Sufficiente e adeguata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne</b>	<b>10</b>
		Parziale pertinenza del testo e di tutte le sue consegne	5
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Ampia articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	20
		Buona articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15
		<b>Adeguata articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10</b>
		Sommara articolazione delle conoscenze e superficiali riferimenti culturali	5

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

Valutazione in centesimi	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
	/5		

**SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO 2018-2019**  
**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Candidato ..... Classe 5° .....

Data.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI**

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittore	Punti	Punti
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.</b>	L'alunno non risponde o contenuti non attinenti alla traccia	<b>0</b>	..... / <b>3</b>
	Contenuti solo parzialmente attinenti alla traccia	<b>1</b>	
	Contenuti quasi del tutto attinenti alla traccia	<b>2</b>	
	Contenuti del tutto attinenti alla traccia	<b>3</b>	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.</b>	L'alunno non risponde	<b>0</b>	..... / <b>6</b>
	Conoscenze frammentarie, incapacità di orientarsi	<b>1</b>	
	Conoscenze lacunose	<b>2</b>	
	Conoscenze parziali	<b>3</b>	
	Conoscenze essenziali degli argomenti	<b>4</b>	
	Conoscenze complete e in parte approfondite	<b>5</b>	
	Conoscenze ampie, articolate e approfondite	<b>6</b>	
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</b>	L'alunno non è in grado di rilevare le problematiche ed elaborare soluzioni	<b>0</b>	..... / <b>8</b>
	Incapacità di orientarsi	<b>1</b>	
	L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici che porta a termine in modo poco autonomo	<b>2 - 3</b>	
	L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici che porta a termine in modo autonomo e consapevole ponendo in atto procedure standard ed efficaci	<b>4 - 5</b>	
	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi per la cui soluzione efficace pone in atto procedure appropriate, che segue in modo autonomo e consapevole	<b>6 - 7</b>	
	L'allievo è in grado di affrontare compiti complessi per la cui soluzione efficace pone in atto procedure innovative ed originali, che esegue in modo autonomo e con piena consapevolezza dei processi attivati e dei principi sottostanti	<b>8</b>	
<b>CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</b>	L'alunno non risponde	<b>0</b>	..... / <b>3</b>
	Terminologia tecnica e forma non sempre corrette	<b>1</b>	
	Terminologia tecnica e forma adeguate	<b>2</b>	
	Terminologia tecnica e forma corrette, adeguate e appropriate	<b>3</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>20</b>	..... / <b>20</b>

**COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO 2018-2019**  
**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Candidato ..... Classe 5° .....  
Data.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO**

Per accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI griglia	PUNTI assegnati
<b>Competenze disciplinari: contenuti, metodi e linguaggio specifico</b>	Competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico ricco e appropriato, la metodologia usata indica ottime conoscenze epistemologiche	<b>7</b>	
	Competenze approfondite, espresse con linguaggio specifico appropriato, i modelli epistemologici sono acquisiti a livello generale	<b>6</b>	
	Competenze complete, espresse con linguaggio specifico corretto, i modelli epistemologici sono alquanto corretti	<b>5</b>	
	Competenze adeguate e/o espresse con linguaggio specifico generalmente corretto, la metodologia usata è accettabile	<b>4</b>	
	Competenze incerte e/o espresse con linguaggio specifico non sempre adeguato, la metodologia è applicata meccanicamente	<b>3</b>	
	Conoscenze disciplinari non strutturate o non tradotte in competenze, espresse con linguaggio inadeguato, imprecisa la metodologia usata	<b>2</b>	
	Conoscenze disciplinari gravemente lacunose e confuse	<b>1</b>	
<b>Capacità di effettuare collegamenti disciplinari e interdisciplinari</b>	Eccellenti i collegamenti fra le varie discipline con sviluppo di nessi e valorizzazione di percorsi inter- e multidisciplinari	<b>5</b>	
	Approfonditi collegamenti fra le varie discipline sviluppati in maniera coerente e personale	<b>4</b>	
	Nessi e collegamenti interdisciplinari articolati nella presentazione	<b>3</b>	
	Relazioni interdisciplinari adeguate con nessi disciplinari appropriati	<b>2</b>	
	Frammentarietà delle conoscenze, fragili i collegamenti fra le discipline	<b>1</b>	
<b>Capacità di argomentazione critica e personale</b>	Esposizione argomentata in maniera originale, notevole presenza di spunti e riflessioni critiche, ottimamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di A.S.L. e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"	<b>5</b>	
	Argomentazione ben articolata, conoscenze adeguatamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso A.S.L. e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"	<b>4</b>	
	Argomentazione semplice, conoscenze integrate in modo generico anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso A.S.L. e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"	<b>3</b>	
	Argomentazione poco articolata, collegamenti alquanto frammentari fra i contenuti appresi	<b>2</b>	
	Argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati	<b>1</b>	
<b>Discussione e approfondimenti sulle prove scritte</b>	Riconoscimento degli errori, integrazione degli stessi mediante osservazioni e argomentazioni pertinenti con nuovi e validi elementi	<b>3</b>	
	Riconoscimento degli errori con osservazioni e opportune integrazioni	<b>2</b>	
	Presenza d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	<b>1</b>	
	È incapace di comprendere le correzioni effettuate dagli insegnanti	<b>0</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>20</b>	

**Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione**

Competenze chiave europee	Competenze chiave di cittadinanza	descrittori	Indicatori	Valutazione (1)			
				1	2	3	4
Competenza personale sociale e capacità di imparare ad imparare	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire	1	2	3	4
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni Sa gestire i diversi supporti utilizzati e scelti	1	2	3	4
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Ha acquisito un metodo di studio personale e attivo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	1	2	3	4
		Promozione del proprio benessere fisico ed emotivo	Favorisce il proprio benessere fisico ed emotivo	1	2	3	4
Competenza alfabetica funzionale	Comunicare (comprendere e rappresentare)	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Comprende tutti i generi di messaggi trasmessi con supporti differenti	1	2	3	4
Competenza multilinguistica		Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	1	2	3	4
Competenze in materia di cittadinanza	Collaborare e partecipare	Interazione nel gruppo	Interagisce nel gruppo	1	2	3	4
		Disponibilità al confronto	Gestisce la conflittualità e favorisce il confronto	1	2	3	4
		Rispetto dei diritti altrui	Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1	2	3	4
	Agire in modo autonomo e responsabile	Assolvimento gli obblighi scolastici	Assolve gli obblighi scolastici	1	2	3	4
		Rispetto delle regole	Rispetta le regole	1	2	3	4
Competenze in Matematica	Risolvere problemi	Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando	Riconoscere i dati essenziali e individuare fasi del percorso risolutivo	1	2	3	4

base in Scienze e Tecnologia e ingegneria		contenuti e metodi delle diverse discipline					
	Competenza imprenditoriale	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi e li rappresenta in modo corretto	1	2	3	4
		Individuare collegamenti e relazioni	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari	1	2	3
Competenza digitale	Acquisire e interpretare l'informazione	Capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e dell'utilità	Analizza l'informazione e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	1	2	3	4
		Distinzione di fatti e opinioni	Sa distinguere correttamente fatti e opinioni	1	2	3	4
		Utilizzo delle tecnologie digitali	Sa utilizzare con dimistichezza le tecnologie digitali	1	2	3	4
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Progettare	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Utilizza le conoscenze apprese per ideare e realizzare un prodotto	1	2	3	4
		Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo razionale	1	2	3	4

**(1) Livello**

- 4 – Avanzato**
- 3 – Intermedio**
- 2 – Base**
- 1 – Iniziale**

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: ITALIANO</b>		
Docente: Angela Santamaria		
Testo adottato: Chiare lettere		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>La classe si presenta articolata in due gruppi: l'uno costituito da 6 alunni che seguono costantemente. partecipano attivamente e studiano con impegno. Il resto della classe presta un'attenzione discontinua e superficiale, lavora in modo occasionale e meccanico, evidenzia difficoltà nella comprensione e nell'esposizione dei contenuti, si dimostra incapace di rielaborare correttamente quanto appreso e di arricchire con apporti personali qualificati e pertinenti. Nel complesso la maggioranza degli alunni appare poco matura e responsabile, antepone allo studio l'attività lavorativa senza riuscire a coordinare i due ambiti. Nella produzione scritta solo alcuni riescono a costruire peri odi scorrevoli, corretti nella forma, attenti alla punteggiatura e al lessico</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in specifici contesti organizzativi e professionali</p>	<p>Utilizzare linguaggi settoriali in contesti professionali. Interloquire/argomentare in situazioni professionali. Contestualizzare l'evoluzione letterari ed analizzare testi ed autori delle varie epoche</p>	<p>Strumenti per analisi ed interpretazione testi. Approfondimenti tematici. Tecniche compositive per tipologia di produzione scritta. Letteratura italiana tra '800 e '900 con riferimenti ad autori europei.</p>
<b>Contenuti sviluppati</b>		
<p>Il Romanzo dell'800(Manzoni e Verga). Il romanzo del '900in Italia (Svevo – Pirandello) e in Europa (Proust, Joyce, Kafka) I Poeti tra '800 e '900: Il Decadentismo (da Baudelaire a Pascoli – D'Annunzio). Il futurismo di Marinetti. Ungaretti e lo sperimentalismo poetico, Saba e la " poesia onesta", Montale e "il male di vivere" Pirandello: racconti romanzi e produzione teatrale</p>		
<b>Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)</b>		
<p>Livelli minimo: conoscenze generiche e limitate agli aspetti essenziali; produzione scritta difficoltosa, ortograficamente e sintatticamente poco corretta, lessico quotidiano, rielaborazione inesistente, capacità critiche inesistenti Livello medio: conoscere essenziali; produzione scritta semplice ma scorrevole e abbastanza corretta</p>		

nella forma con un lessico adeguato e qualche riflessione personale Livello alto: conoscenze approfondite e corrette, produzione scritta articolata e corretta, con lessico appropriato, rielaborazioni personali e a volte apporti critici
<b>Metodologie didattiche</b>
Lezione frontale, lavori di gruppo, interventi individualizzati, pausa didattica. Semplificazione contenuti e interventi migliorativi sul metodo di studio.
<b>Mezzi e strumenti usati</b>
Testo in adozione, schemi e mappe concettuali, discussione, partecipazione spettacoli teatrali, incontri con l'autore, progetto legalità
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
Recuperi pomeridiani individuali e di gruppo per n.ore 20
<b>Verifiche</b>
Verifiche orali frequenti e collegiali; verifiche individuali periodiche. Verifiche scritte n.2 a quadrimestre
<b>Criteri di valutazione</b>
Verifiche formative (modo di apprendere) e sommative (grado di competenze raggiunte) Formative (conoscere contenuti e problematiche, comprendere il senso e interpretare, applicare le conoscenze, effettuare analisi, sintetizzare, gestire autonomamente, esprimere in modo semplice ed efficace. Valutazione scritta: organizzazione del testo, competenze linguistiche, sviluppo critico(capacità di analisi, sintesi, interrelazione, originalità

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: STORIA</b>		
Docente: Angela Santamaria		
Testo adottato: “Pagine di storia” Scarpato		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina :2		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>Complessivamente la classe appare interessata alla materia e segue con un certo interesse gli argomenti presentati dei quali comprende gli aspetti più semplici senza supportarli però con uno studio costante e attento. Nell’esposizione manca in molti la fluidità e la chiarezza, pur essendo stato compreso il contenuto e il lessico generico e spesso improprio. Solo pochi alunni (3) riescono a cogliere la complessità dei fenomeni, ad effettuare collegamenti nel tempo e nello spazio tra gli eventi, a risalire alle radici di alcuni accadimenti cogliendone le diverse connessioni logiche e cronologiche, grazie ad un’attenzione continua e ad un uno studio costante. Alla comprensione dei contenuti si associa un’esposizione fluida e consequenziale, oltre ad un discreto uso del lessico della disciplina.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA’	CONOSCENZE
<p>1)Correlare le conoscenze storiche generali con gli specifici campi professionali</p> <p>2)Riconoscere:aspetti geografici ,ecologici,territoriale, antropologici; connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali; trasformazioni nel tempo</p>	<p>Riconoscere nel ‘900 le radici del passato.</p> <p>Analizzare problematiche significative.</p> <p>Effettuare confronti tra diversi modelli culturali nell’ottica dell’interculturalità.</p> <p>Cogliere relazioni fra dimensioni territoriali di sviluppo e persistenza/mutamenti nei fabbisogni formativi professionali.</p> <p>Utilizzare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica, in ottica interdisciplinare anche in relazione agli indirizzi di studio e di professione</p>	<p>Processi di trasformazione tra ‘800 – ‘900</p>
<b>Contenuti sviluppati</b>		
<p>L’Italia post unitaria: Dx e Sx storica; l’ Imperialismo; le dittature in Italia, Germania, Spagna ;i due conflitti mondiali; la rivoluzione Russa; la crisi del 29; L’Italia: dalla ricostruzione al boom economico al ‘68 alla strategia della tensione.</p>		

<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> ( <i>livelli minimi e massimi</i> )
Livelli minimo: conoscenza generica degli argomenti principali, semplici connessioni logico-cronologiche, uso di alcuni termini specifici. Livello medio: conoscenza sufficiente degli argomenti trattati, esposizione semplice ma coerente, linguaggio adeguato. Livello alto: conoscenza approfondita degli argomenti, esposizione fluida, linguaggio appropriato
<b>Metodologie didattiche</b>
Lezione frontale, lavori di gruppo, interventi individualizzati, pausa didattica. Semplificazione contenuti e interventi migliorativi sul metodo di studio.
<b>Mezzi e strumenti usati</b>
Testo in adozione, schemi e mappe concettuali, discussione a tema
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
Recuperi pomeridiani individuali e di gruppo
<b>Verifiche</b>
Verifiche formative e /o sommativa (tradizionali, strutturate, semistrutturate). Colloqui multidisciplinari, colloqui orali frequenti collettivi e individuali.
<b>Criteri di valutazione</b>
Acquisizione di competenze specifiche: confrontare, analizzare, collocare nel tempo e nello spazio, schematizzare.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
Docente: Maria Franca Perniola		
Testo adottato: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<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 poco corretto, molti alunni sono vivaci e dimostrano difficoltà nel mantenere l'attenzione e nel partecipare alle attività proposte.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
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	Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari	Nuovi prodotti alimentari
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti	Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Comprendere un piano di HACCP	Certificazioni di qualità e sistema HACCP
<b>Contenuti sviluppati</b>		
<p>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</p>		
<b>Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)</b>		
<p>La classe si è attestata mediamente su livelli mediocri. 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 scarsi.</p>		
<b>Metodologie didattiche</b>		
<p>Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.</p>		
<b>Mezzi e strumenti usati</b>		
<p>Libro di testo "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" di A. Machado, dispense di materiale integrativo, appunti, schemi, presentazioni in powerpoint</p>		
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>		
<p>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.</p>		
<b>Verifiche</b>		
<p>Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.                      Le due prove scritte, valutate per il secondo quadrimestre, sono state svolte per la simulazione della seconda prova degli esami di stato.</p>		
<b>Criteri di valutazione</b>		

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.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>		
Docente: TEOFILO GIUSEPPE		
Testo adottato: SARÒ CHEF		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>La classe 5° EA è una classe mista formata da 18 alunni, 6 di sesso femminile e 12 di sesso maschile, d'età compresa tra i 18 e i 19 anni. Nel gruppo classe è presente 1 alunna ripetente.</p> <p>Nella classe è presente 1 alunno diversamente abile con una programmazione paritaria e 1 alunno DSA.</p> <p>Da un'analisi iniziale è emerso che la maggior parte della classe presenta delle basi culturali e delle attitudini professionali sufficienti e talvolta ottime.</p> <p>Sul piano della disciplina la classe si presenta eterogenea: la maggior parte degli alunni segue la lezione con interesse e tranquillità, un'altra parte si distrae molto facilmente, causando lievi difficoltà alla regolare vita scolastica.</p> <p>All'inizio dell'anno scolastico sono state somministrate agli alunni prove oggettive, interrogazioni individuali, intese ad accertare i prerequisiti di carattere cognitivo e attitudinale.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
<b>COMPETENZE IN ESITO</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>Essere in grado di favorire la conoscenza degli stili e delle abitudini alimentari e gastronomiche dei paesi del mondo, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Essere in grado di utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità.</p> <p>Essere in grado di distinguere un'intolleranza da un'allergia.</p> <p>Essere in grado di proporre</p>	<p>Saper riconoscere gli stili di cucina attuali.</p> <p>Saper valorizzare i prodotti gastronomici curando gli aspetti culturali, le componenti tecniche i sistemi di qualità, con particolare riguardo al territorio.</p> <p>Saper apportare variazioni alla ricetta tipica, dandone motivazioni culturali al fine di creare elaborati "Fusion".</p> <p>Saper riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.</p>	<p>Elementi caratteristici della cucina classica francese e internazionale.</p> <p>Il cibo come alimento e prodotto culturale.</p> <p>Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo.</p> <p>Ingredienti e piatti tipici delle principali cucine del mondo.</p> <p>La cucina tra tradizione e innovazione.</p> <p>I fattori di qualità degli alimenti.</p>

<p>ingredienti alternativi ai clienti allergici o intolleranti.</p> <p>Essere in grado di utilizzare ingredienti non allergici.</p> <p>Essere in grado di esaminare criticamente i piatti.</p> <p>Essere in grado di riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto.</p> <p>Essere in grado di individuare gli errori di presentazione di un piatto.</p> <p>Essere in grado di riconoscere pietanze preparate con tecniche avanzate.</p> <p>Essere in grado di proporre piatti di propria creazione ispirati alle tecniche avanzate e alle ricette presentate nell'unità.</p> <p>Essere in grado di classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi.</p> <p>Essere in grado di individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa.</p> <p>Essere in grado di usare i nuovi software e gli strumenti tecnologici per migliorare il servizio.</p> <p>Essere in grado di individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio.</p> <p>Essere in grado di predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto.</p> <p>Essere in grado di allestire una sala per un banchetto o un buffet in base allo spazio a disposizione.</p> <p>Essere in grado di operare in</p>	<p>Saper leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta.</p> <p>Saper spiegare la differenza tra allergie e intolleranze.</p> <p>Saper la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.</p> <p>Saper accostare correttamente gli ingredienti.</p> <p>Saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti.</p> <p>Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi.</p> <p>Saper preparare piatti con tecniche avanzate.</p> <p>Saper distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione.</p> <p>Saper spiegare quali sono i requisiti necessari per poter avviare un'attività ristorativa.</p> <p>Saper allestire un buffet.</p> <p>Saper organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande.</p> <p>Saper allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni.</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri.</p> <p>Saper individuare i principali rischi specifici del settore.</p> <p>Saper controllare i punti critici di un piano H.A.C.C.P.</p> <p>Saper individuare le azioni correttive in caso di criticità.</p> <p>Saper effettuare una corretta</p>	<p>Le caratteristiche delle certificazioni di qualità.</p> <p>La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Gli ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie.</p> <p>Le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.</p> <p>Le principali regole per la decorazione dei piatti.</p> <p>Le problematiche legate alla produzione di ricette con tecniche operative avanzate.</p> <p>Varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi.</p> <p>Le autorizzazioni necessarie per avviare un esercizio ristorativo.</p> <p>Le origini e le tipologie di banchetto.</p> <p>Le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto.</p> <p>Le differenze tra catering e banqueting.</p> <p>I principali rischi specifici del settore ristorativo.</p> <p>Le diverse tipologie di contaminazione alimentare.</p> <p>Le fasi di redazione e applicazione del sistema H.A.C.C.P</p>
---	---	--

<p>modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione.</p> <p>Essere in grado di reperire informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare.</p>	<p>prassi di pulizia e sanificazione.</p> <p>Saper riconoscere e prevenire le varie contaminazioni alimentari.</p>	
--	--	--

### Contenuti sviluppati

#### Argomenti teorici

- L'approvvigionamento: lo staff dell'economato, la selezione dei fornitori, gli spazi del magazzino, la modulistica e software, le fasi di stoccaggio, la gestione delle scorte;
- Le certificazioni di qualità;
- L'etichetta: le informazioni obbligatorie;
- Le allergie e le intolleranze alimentari;
- Gli allergeni, le norme a tutela della salute;
- Menu per soggetti intolleranti a allergici;
- L'allergia e l'intolleranza al nichel;
- L'utilizzo della lecitina di soia in cucina;
- Le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale, la ristorazione viaggiante, la ristorazione veloce;
- Il catering;
- I requisiti per aprire un esercizio ristorativo;
- Il banqueting manager, l'organizzazione e lo svolgimento dell'evento, la scelta del servizio, la disposizione dei tavoli, le attrezzature necessarie, le decorazioni;
- I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar;
- Le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici;
- Tecniche di preparazione innovative: sottovuoto, bassa temperatura, sferificazione, sifone, disidratazione, affumicatura, azoto liquido, la frittura con lo zucchero, la cristallizzazione del cioccolato
- Alimentazione sostenibile;
- HACCP: la redazione, l'applicazione pratica, le fonti di contaminazione alimentare, i sette principi fondamentali, le tecniche di conservazione, il ricevimento, lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari.

#### Argomenti pratici:

- Francia: quiche lorraine, vellutata di scampi, bouillabaisse con ratatouille;
- Francia: zuppa di cipolle gratinata, gnocchi alla paragina, chateaubriand con salsa bernese e patate parigina;
- Francia: profiterole chantilly al cioccolato, creme caramel con lingue di gatto;
- Spagna: crostacei alla catalana, gazpacho, baccalà gratinato con patate;
- Spagna: tortillas di patate, paella, cosciotto di maiale glassato co cipolle borrettane in agrodolce;
- Inghilterra: fish and chips, roast-beef Yorkshire pudding;
- Inghilterra: plum cake, cheesecake;
- Ungheria-Austria: knodel, goulash, apfelstrudel;
- Austria: cotoletta di maiale alla viennese con rosti di patate, stinco di maiale glassato con crauti;

- Norvegia-Finlandia-Svezia: gravad lax con panna acida, insalatine e crostini, minestra di stoccafisso con patate e verza;
- Russia: insalata russa con blinis, koulibiac di salmone;
- Grecia: insalata greca con salsa tzatziki, moussakà, baklavà;
- India: pollo al curry con riso pilaw, pollo tandori con chapati;
- Cina: involtini primavera; riso alla cantonese, pollo alle mandorle;
- Giappone: sushi, sashimi, tempura di pesce e verdure;
- USA-Canada: chicken wings and onion rings, sandwich con hamburger, sandwich con salmone canadese marinato;
- Messico: tortillas e tacos, guacamole, chili con carne.
- Inghilterra: fish and chips, roast-beef con yorkshire pudding.

#### **Livelli raggiunti dalla classe** *(livelli minimi e massimi)*

La classe ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo risultati sufficienti e in alcuni casi eccellenti.

#### **Metodologie didattiche**

Lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio.

#### **Mezzi e strumenti usati**

Testo in adozione, dispense fornite dal docente, laboratorio e relativa attrezzatura di cucina.

#### **Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Non sono stati effettuati interventi integrativi di recupero poiché la classe ha seguito con costanza durante l'intero anno scolastico.

#### **Verifiche**

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Sono state effettuate verifiche scritte, orali e pratiche.

#### **Criteri di valutazione**

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.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITE</b>		
Docente: GIORGIO MIGLIACCIO		
Testo adottato: ACCADEMIA DI SALA E VENDITE LIGHT		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>La classe 5<sup>A</sup> ENOGASTRONOMIA CUCINA SEZ.A è composta da 18 alunni, sono presenti 12 maschi e 6 femmine.</p> <p>L'alunno Selvaggi Ercole usufruisce dell'insegnante di sostegno, per nove ore e della programmazione paritaria con obiettivi minimi.</p> <p>L'impressione generale al momento lascia trasparire che questa, potenzialmente è una classe sulla quale si possa lavorare bene per conseguire buoni risultati.</p> <p>La frequenza alle lezioni e la partecipazione al dialogo educativo al momento, risulta nella generalità dei casi costante.</p> <p>La situazione di partenza ha mirato a rilevare i prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della Programmazione Educativa e Didattica.</p> <p>Attraverso l'utilizzo di questionari, verifiche orali è emerso che la classe si presenta come un gruppo abbastanza diverso sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella non cognitiva. Sono state esplorate le competenze trasversali comuni alle varie discipline individuando la conoscenza degli elementi specifici delle varie discipline, la comprensione dei messaggi e l'esposizione orale; sono stati valutati aspetti comportamentali quali la partecipazione, l'impegno, il metodo di studio, il rispetto delle regole della convivenza civile e scolastica, la correttezza nelle relazioni tra pari e con gli adulti, la puntualità, la cura della persona, la frequenza.</p> <p>Dopo la somministrazione del test d'ingresso anche la preparazione didattica risulta eterogenea, con una preparazione che va dall'insufficiente all'ottimo, per questo motivo i primi giorni di scuola sono stati utilizzati per ritrattare argomenti svolti nel secondo anno di scuola.</p> <p>La maggior parte degli alunni proviene dai comuni limitrofi: Mola di bari, Monopoli, Conversano, ovviamente sono presenti anche alunni del comune di Polignano a mare.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>-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.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e</p>	<p>-Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>- Valutare le caratteristiche</p>	<p>-Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande</p> <p>- Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)</p> <p>- Caratteristiche</p>

<p>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</li> <li>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<p>organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.</li> <li>- Saper razionalizzare il processo produttivo di beni e servizi e del food-cost.</li> <li>- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</li> </ul>	<p>organolettiche del vino.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</li> <li>- Conoscere le mansioni del F&amp;B. Conoscenza dei costi fissi e variabili.</li> <li>- Tecniche di catering e banqueting.</li> <li>- Conoscere l'analisi sensoriale del vino.</li> </ul>
--	--	---

**Contenuti sviluppati**

La ristorazione : ieri, oggi, domani  
 Le strutture ristorative e ricettive  
 Le tipologie di ristorazione  
 La classificazione degli alimenti  
 La classificazione delle bevande  
 La realizzazione  
 Il servizio a tavola  
 Rispetto delle precedenze  
 Altre eventuali ordinazioni  
 La gestione dei reclami  
 Le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo  
 La sistemazione  
 Il conto  
 Le tipologie di menu  
 Come predisporre un menu  
 Le vivande adatte al flambè  
 Piccole regole per un servizio impeccabile  
 Attrezzature per la miscelazione  
 I bicchieri per la miscelazione  
 Le misure al bar  
 La corretta impugnatura della bottiglia  
 La classificazione IBA  
 Drink cost  
 Il cocktail più famoso al mondo: il mojito  
 Come decorare un drink  
 I vini aperitivi

<p>I vini liquorosi Alcolici e analcolici sodati in monodose Analcolici Gli appetizer I diversi sistemi di distillazione Cosa avviene dopo la distillazione I fattori che determinano la qualità di una acquavite Le acqueviti di frutta I liquori e le creme Classificazione dei vini e denominazioni di origine L'importanza dell'etichetta Champagne e spumanti Le tecniche di spumantizzazione L'analisi sensoriale Le fasi dell'analisi sensoriale La decantazione Le temperature di servizio dei vini La produzione vinicola italiana La produzione enologica internazionale La produzione vitivinicola oltre i confini europei L'organizzazione di un banchetto Il buffet: la cornice di un prelibato quadro</p>
<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>
<p>La classe nel complesso, ha raggiunto un buon livello di preparazione ed ha acquisito le competenze professionali richieste per allievi del V anno.</p>
<b>Metodologie didattiche</b>
<p>Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche ; Esercitazioni pratiche Problem-solving</p>
<b>Mezzi e strumenti usati</b>
<p>Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Lavagna luminosa; Video proiettore</p>
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
<b>Verifiche</b>
<p>Prove strutturate, verifiche orali</p>
<b>Criteri di valutazione</b>
<p>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 e approfondito</p>

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

SCHEMA INFORMATIVA		
<b>Materia: INGLESE</b>		
Docente: Marasciulo Flora Gesumina		
<b>Testo adottato:</b> Cook Book Club up di Olga Cibelli e Daniela D' Avinoed. Clitt		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5 AE è composta da 18 alunni, di cui 6 femmine e 12 maschi ( di 2 discenti un disabile segue una programmazione paritaria, l'altro è un DSA). La maggior parte degli alunni mostra nel complesso un mediocre livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono anche numerose lacune di tipo strutturale. Si rilevano complessivamente difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso , ma soprattutto si riscontrano deficienze morfo-sintattiche che dipendono dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>• Leggere,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio</li> <li>• Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro</li> <li>• Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</li> <li>• Esprimere e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso</li> <li>• Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro</li> <li>• Temi e problemi del settore professionale</li> <li>• Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua</li> </ul>

	<p>argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un lessico specifico di settore</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero</li> <li>• Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici</li> </ul> <p>Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici</p>
--	---	--

**Contenuti sviluppati**

- 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
  
- FAO
- THE FOOD SUPPLY CHAIN
- THE VALUE FOOD CHAIN AND DIFFERENCE BETWEEN THE TRADITIONAL AND THE SUSTAINABLE SUPPLY CHAIN
- TRACEABILITY & CERTIFICATION
  
- FOOD PRESERVATION
- ANCIENT & NATURAL PRESERVATION METHODS
  - MODERN PRESERVATION METHODS
  - REFRIGERATED STORAGE SYSTEMS
  - FOOD POISONING

- FOOD CONTAMINATION
- HACCP

- **Grammar:**

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

#### **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 stato soprattutto nel 2° quadrimestre per buona parte della classe regolare.

#### **Metodologie didattiche**

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. 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.

#### **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, sotto forma di appunti e di fotocopie.

#### **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 di sintesi. Nonostante tali attività 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.

<b>Verifiche</b>
<p>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.</p>
<b>Criteri di valutazione</b>
<p>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 <i>in itinere</i> 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.</p>

SCHEMA INFORMATIVA		
Materia: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (D.T.A.S.R.)</b>		
Docente: <b>ROMANO ANNALISA GIUSEPPINA</b>		
Testo adottato: <b>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, di F. Cammisa, P. Matrisciano e G. Pietroni, Ed. Mondadori</b>		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: <b>cinque</b>		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5AE è costituita da 18 alunni di cui 12 alunni di sesso maschile e 6 alunni di sesso femminile.</p> <p>La classe si presenta abbastanza eterogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Coesistono piccoli gruppi di persone con un buon livello di preparazione e un corretto atteggiamento, rispetto all'assunzione di responsabilità del lavoro didattico, e per il resto della classe invece si evidenzia un atteggiamento a volte infantile rispetto sia all'assunzione di responsabilità, sia degli impegni legati alle attività didattiche.</p> <p>La maggior parte degli alunni, pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una attenzione sufficiente durante le lezioni, necessitano di un maggior impegno nello studio a casa.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITÀ	CONOSCENZE
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1a-Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li> <li>• 1b-Definire la domanda turistica e ristorativa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1a-Caratteristiche dinamiche del mercato turistico.</li> <li>• 1b-Le classificazioni dell'offerta e domanda turistica.</li> <li>• 1c-Le diverse tipologie di imprese che compongono il mercato.</li> </ul>
2. 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2a-Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo.</li> <li>• 2b-Individuare/utilizzare le tecniche di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2a-Le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> <li>• 2b-Tecniche di marketing turistico e web marketing (concetti base)</li> </ul>
3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3a-Inquadrare gli elementi necessari per lo sviluppo della business-idea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3a+3b-Fasi e procedure di redazione di un Business plan (concetti base)</li> </ul>
4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4a-Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuandone gli elementi costitutivi.</li> <li>• 4b-Comprendere le differenze tra filiera corta e lunga.</li> <li>• 4c-Individuare i vantaggi economici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4a-La filiera agroalimentare ed i principali elementi che la compongono.</li> <li>• 4b-Le principali caratteristiche delle vie del vino e la relativa legislazione (cenni)</li> <li>• 4c-Le diverse tipologie dei canali di distribuzione.</li> </ul>

5. Redigere collegamenti tra abitudini alimentari ed economia del territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5a-Distinguere e analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari.</li> <li>• 5b-Analizzare i problemi alimentari legati all'immigrazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5a-Abitudini alimentari ed economia del territorio.</li> <li>• 5b-Cambiamenti nelle abitudini alimentari</li> </ul>
6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6a-Saper leggere una norma ISO.</li> <li>• 6b-Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6a-Normative di settore, internazionali e comunitarie.</li> <li>• 6b-Il significato di tracciabilità e rintracciabilità e le fasi ad esse relative.</li> <li>• 6c-I meccanismi alla base del sistema di tracciabilità.</li> <li>• 6d-I più importanti standard su rintracciabilità e settore alimentare in genere.</li> </ul>

### Contenuti sviluppati

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico.
- Le classificazioni dell'offerta e domanda turistica.
- Le diverse tipologie di imprese che compongono il mercato.
- Le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Tecniche di marketing turistico e web marketing (concetti base)
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan (concetti base)
- La filiera agroalimentare ed i principali elementi che la compongono.
- Le principali caratteristiche delle vie del vino e la relativa legislazione.
- Le diverse tipologie dei canali di distribuzione
- Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- Cambiamenti nelle abitudini alimentari
- Procedure per la tracciabilità dei prodotti

### Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

Un gruppo esiguo si è distinto per interesse manifestato nei confronti della disciplina e di conseguenza per positività dei risultati raggiunti. La maggior parte degli alunni ha mostrato impegno e interesse non costante rispetto al lavoro svolto. Alcuni alunni manifestano una preparazione appena sufficiente a causa dell'impegno discontinuo nell'applicazione e nello studio. Altri allievi presentano difficoltà espositive, sia perché molto emotivi, sia per abilità relazionali e comunicative non sufficientemente consolidate. È anche da sottolineare l'alto numero di assenze per qualcuno degli alunni che non ha consentito di consolidare risultati ottimali.

### Metodologie didattiche

L'attività didattico-educativa si è basata principalmente sulla lezione frontale arricchita da esemplificazioni della realtà con analisi del contesto, per sollecitare interventi spontanei e

partecipazione attiva da parte degli alunni. In tal modo si è cercato di evitare la semplice nozione di lezioni teoriche. Inoltre l'approccio diretto e mediato, da parte del docente, ai giornali, documenti è stato utilizzato per ravvivare l'interesse e corroborare la lezione, ai fini anche dei collegamenti con l'area professionalizzante.

Utilizzando problemi, stimolo e lavori di gruppo per discutere, eseguire e verificare. Ogni volta che è stato possibile è stata preferita la didattica laboratoriale.

L'attività didattica orientata in tal senso si è resa necessaria per abituare l'alunno alla sintesi e rielaborazione autonoma dei contenuti, in vista sia della preparazione individuale, sia dei lavori di ricerca, percorsi interdisciplinari per l'Esame di Stato.

#### **Mezzi e strumenti usati**

L'attività didattico-educativa si è basata principalmente sulla lezione frontale arricchita da esemplificazioni della realtà con analisi del contesto, per sollecitare interventi spontanei e partecipazione attiva da parte degli alunni. In tal modo si è cercato di evitare la semplice nozione di lezioni teoriche. Inoltre l'approccio diretto e mediato, da parte del docente, ai giornali, documenti è stato utilizzato per ravvivare l'interesse e corroborare la lezione, ai fini anche dei collegamenti con l'area professionalizzante. Utilizzando problemi, stimolo e lavori di gruppo per discutere, eseguire e verificare. Ogni volta che è stato possibile è stata preferita la didattica laboratoriale. L'attività didattica orientata in tal senso si è resa necessaria per abituare l'alunno alla sintesi e rielaborazione autonoma dei contenuti, in vista sia della preparazione individuale, sia dei lavori di ricerca, percorsi interdisciplinari e/o tesine per l'Esame di Stato. Sono state sviluppate tracce tipo esame, come simulazione della terza prova, sia a casa sia in classe.

#### **Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

È stata svolta, in modo curriculare l'attività didattica di riepilogo e approfondimento degli argomenti come recupero formativo, anche ai fini delle prove d'esame. Gli alunni sottoposti ad esercitazioni di diverso tipo, hanno raggiunto risultati nel complesso sufficienti. Sono state effettuate prove sugli argomenti disciplinari per poter valutare il livello di preparazione, soprattutto degli alunni con un profitto insufficiente e mediocre, per i quali resta una situazione di difficoltà, nonostante ripetuti interventi di recupero.

#### **Verifiche**

Sono state effettuate verifiche sommative in diverse forme: test con risposte multiple e domande aperte, per favorire l'acquisizione dei contenuti e l'utilizzo idoneo della terminologia; prove strutturate e semi-strutturate per abituare l'allievo alla sintesi e all'individuazione degli aspetti fondamentali di un argomento.

Le prove orali sono state utilizzate per consolidare il collegamento logico degli argomenti trattati, anche con riferimenti interdisciplinari.

#### **Criteri di valutazione**

Per gli elaborati scritti e l'esposizione orale sono stati applicati criteri di valutazione con riferimento a:

- impegno (inteso come disponibilità a fare e portare a termine un compito);
- partecipazione al dialogo educativo (frequenza di interventi e interesse per la materia);
- livello di socializzazione (attitudine a collaborare, ad ascoltare gli altri).

- grado di acquisizione dei contenuti, competenze, autonomia e senso critico raggiunto.  
In ogni caso la valutazione ha rispettato i criteri di corrispondenza tra i voti decimali e i livelli della tabella allegata e approvata dal Consiglio di Classe.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: FRANCESE</b>		
Docente: Fornarelli Maria Luigia		
Testo adottato: Prêt-à-gouter L.Parodi-M.Vallacco Trevisini Ed.		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>La classe 5 AE è composta da 18 alunni, di cui 6 femmine e 12 maschi (di 2 discenti un disabile segue una programmazione paritaria, l'altro è un DSA). La maggior parte degli alunni mostra nel complesso un mediocre livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono anche numerose lacune di tipo strutturale. Si rilevano complessivamente difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso , ma soprattutto si riscontrano deficienze morfo-sintattiche che dipendono dalla non piena padronanza del mezzo linguistico.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio</li> <li>• Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro</li> <li>• Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso</li> <li>• Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro</li> <li>• Temi e problemi del settore professionale</li> <li>• Specialità regionali</li> </ul>

	<p>tecnico-professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro</li> <li>• Utilizzare un lessico specifico di settore</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero</li> <li>• Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale</li> </ul>	<p>del paese di cui si studia la lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici</li> </ul> <p>Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici</p>
--	--	--

#### 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 d’hygiène en cuisine
- La méthode HACCP
- La salmonellose
- Les allergies
- Les intolérances alimentaires
- La maladie coeliaque

#### **Un peu de gastronomie française**

- La Normandie

#### **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 stato soprattutto nel 2 quadrimestre per buona parte della classe regolare.

#### **Metodologie didattiche**

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. 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.

#### **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, sotto forma di appunti e di fotocopie.

#### **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 linguistico - comunicative e le capacità di analisi e di sintesi. Nonostante tali attività 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.

#### **Verifiche**

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 .

#### **Criteri di valutazione**

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.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>
<b>Materia: MATEMATICA</b>
Docente: PIETANZA MARIA
Testo adottato: Elementi di matematica a colori: 4° volume, Sasso, Ed. Petrini
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3
<b>Analisi della situazione iniziale</b>
<p>La classe VAE è costituita da 18 alunni tutti provenienti dalla 4AE dello scorso anno scolastico ad eccezione di un alunno ripetente e proveniente dalla 5AE dello scorso anno. La classe include un alunno diversamente abile e un alunno DSA. Essa appare abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe mostra un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da cinque paesi: Mola di Bari, Polignano a Mare, Monopoli, Torre a Mare e Conversano.</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, e 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. 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>

<b>2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)</b>		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Risolvere equazioni di primo e secondo grado intere</p> <p>Risolvere una disequazione di primo e secondo grado intera e fratta utilizzando l'interpretazione grafica.</p> <p>Risolvere un sistema di equazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Studiare il campo di esistenza, il segno, la parità o disparità.</p> <p>Stabilire se una funzione è crescente o decrescente</p> <p>Applicare i teoremi sui limiti.</p> <p>Stabilire la continuità di una funzione (in un punto o in un intervallo).</p> <p>Classificare i punti di discontinuità di una funzione.</p> <p>Classificare le forme indeterminate e calcolare il limite</p> <p>Calcolare la derivata della somma, del prodotto, del quoziente, della potenza di una funzione.</p> <p>Calcolare la derivata di una funzione composta.</p> <p>Conoscere e saper applicare i teoremi di de L'Hopital.</p> <p>Determinare gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i punti di massimo o di minimo.</p> <p>Studiare la concavità di una funzione e i punti di flesso.</p> <p>Determinare gli asintoti di una funzione.</p> <p>Dalla descrizione di proprietà particolari di una funzione riconoscere caratteristiche della sua espressione analitica.</p> <p>Dalla espressione analitica di una funzione determinare le proprietà della funzione e il suo andamento grafico</p>	<p>Le equazioni di primo e secondo grado</p> <p>I sistemi di equazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.</p> <p>Interpretazione grafica di una disequazione di secondo grado</p> <p>Definizione di funzione.</p> <p>La classificazione delle funzioni.</p> <p>I grafici delle funzioni elementari.</p> <p>Campo di esistenza di una funzione.</p> <p>Le funzioni pari e le funzioni dispari.</p> <p>Le funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Gli intorno di un punto.</p> <p>Il limite finito o infinito di una funzione per <math>x</math> che tende a <math>x</math>, <math>+\infty</math> o <math>-\infty</math>.</p> <p>Il limite destro e il limite sinistro di una funzione.</p> <p>I teoremi sui limiti e i limiti notevoli.</p> <p>La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo.</p> <p>I punti di discontinuità di una funzione</p> <p>La derivata di una funzione in un punto.</p> <p>L'interpretazione geometrica della derivata in un punto.</p> <p>La funzione derivata e le derivate successive.</p> <p>La continuità e la derivabilità.</p> <p>Le derivate delle funzioni potenza, logaritmo, esponenziale e delle funzioni goniometriche.</p> <p>I punti stazionari, a tangente verticale, angolosi.</p> <p>I massimi e i minimi relativi e assoluti.</p> <p>La concavità e i punti di</p>

		flesso. Gli asintoti
<b>Contenuti sviluppati</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Richiami sulle equazioni di I° e II° grado intere e fratte.</li><li>- Disequazioni di I° e II° grado intere e fratte.</li><li>- Sistemi di disequazioni</li><li>- Classificazione di funzioni algebriche</li><li>- Grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Classificazione, dominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno e asintoti)</li></ul> <p>Dopo il 15 maggio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Calcolo delle derivate di funzioni algebriche intere e fratte</li><li>- Calcolo dei massimi e minimi relativi per funzioni intere</li><li>- Interpretazione del grafico di una funzione</li></ul>		
<b>Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>		
<p>Alcuni alunni hanno raggiunto un'apprezzabile autonomia operativa e riescono a utilizzare strumenti matematici.</p> <p>Molti hanno potenziato le proprie competenze di base ma rilevano significative difficoltà nell'applicazione dei fondamentali concetti di analisi infinitesimale.</p> <p>Pochi alunni a causa di un atteggiamento poco costruttivo e di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti.</p>		
<b>Metodologie didattiche</b>		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
<b>Mezzi e strumenti usati</b>		
<p>Il testo in adozione è stato integrato da appunti.</p>		
<b>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>		
<p>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</p>		

mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.

**Verifiche**

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.

**Criteri di valutazione**

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.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: Scienze Motorie</b>		
Docente: Annese Myriam Olga		
Testo adottato: Competenze Motorie		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 68		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
La classe composta da 18 allievi tra cui 6 femmine e 12 maschi, relativamente alle scienze motorie le loro caratteristiche sia motorie di base che di apprendimento e realizzazione tecnica sono molto variabili, alcuni hanno buone capacità naturali di coordinazione e abilità motorie, altri presentano difficoltà anche nella realizzazione di elementi di facile apprendimento.		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare le conoscenze e le tattiche acquisite per sviluppare praticamente maggiore funzionalità e migliorare la resa motoria. Riconoscere il ruolo dello sport in ambito sociale e saper organizzare eventi sportivi. Utilizzare in modo corretto le principali tecniche per un primo pronto intervento.	E' in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra degli sport proposti. Utilizza in maniera personale le abilità motorie acquisite negli sport praticati. Sa analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva od espressiva.	Principali metodologie e tecniche di allenamento. Elementi di tecnica e tattica degli sport presi in esame Conoscenza delle regole dei giochi sportivi
<b>Contenuti sviluppati</b>		
Gli sport di squadra regolamento tecnico e fondamentali: il gioco. Educazione alimentare. La prevenzione e il primo soccorso. La donazione.		
<b>Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)</b>		
Gli alunni hanno acquisito un metodo di lavoro individuale e personalizzato come pure la capacità di rapportarsi con il gruppo, rispetto del prossimo, autocontrollo, emulazione, rispetto delle regole nei giochi di squadra, di quest' ultimi possiedono anche il linguaggio tecnico specifico e sono in grado di arbitrare una partita. Impegno e partecipazione sono stati nel corso degli anni generalmente ottime, compensando spesso quelle carenze coordinative naturali.		
<b>Metodologie didattiche</b>		

Sono state proposte attività motorie con difficoltà graduali, tenendo conto dei livelli precedentemente raggiunti e già consolidati perché l'utilizzo di risorse sempre maggiori ha permesso di ottenere mete più elevate ma fondamentalmente fiducia nella propria individualità.  
Il lavoro è stato comunque differenziato per metodi e carichi a seconda delle caratteristiche individuali .

#### **Mezzi e strumenti usati**

Si cercherà di instaurare durante le lezioni, un clima tale da stimolare l'interesse, il coinvolgimento emotivo, la reciproca collaborazione, lo spirito competitivo dovrà essere mantenuto nei limiti di un corretto e leale confronto, teso all'affermazione delle proprie capacità più che al superamento di quelle dei compagni.

#### **Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

#### **Verifiche**

Per le verifiche verranno utilizzati: test motori di ingresso, controlli periodici basati sulle osservazioni sistematiche delle varie attività.

#### **Criteri di valutazione**

La valutazione sommativa sarà il controllo finale sul rendimento tenendo conto delle verifiche periodiche, dei livelli di partenza , della progressione di apprendimento, della partecipazione al dialogo educativo, del livello di motivazione, della capacità di concentrazione della collaborazione, dell'impegno, dell'interesse, del grado di maturità e responsabilità e della partecipazione attiva.

<b>SCHEDA INFORMATIVA</b>		
<b>Materia: I.R.C.</b>		
Docente: ANGELINI Nicola		
Testo adottato: SOLINAS Luigi, Tutti i colori della vita, casa ed. SEI, Torino 2012		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 1		
<b>Analisi della situazione iniziale</b>		
<p>La classe è formata da 18 alunni di cui 12 maschi e 6 femmine. da una prima analisi della situazione di partenza della classe si è evidenziato un livello di preparazione nel complesso sufficiente, sufficiente 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.</p>		
<b>Competenze raggiunte</b>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> <li>• <b>SAPERSI INTERROGARE SULLA PROPRIA IDENTITA' 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.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>RICONDURRE LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE DEL MONDO DEL LAVORO E DELLA PRODUZIONE A DUCUMENTI BIBLICI E RELIGIOSI CHE OFFRANO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER UNA LORO VALUTAZIONE.</b></li> <li>• <b>OPERARE SCELTE MORALI CIRCA LE PROBLEMATICHE SUSCITATE DALLO SVILUPPO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO, NEL CONFRONTO CON I VALORI CRISTIANI.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SOLIDARIETÀ E BENE COMUNE;</b></li> <li>• <b>L'UOMO "ANIMALE" POLITICO;</b></li> <li>• <b>ETICA DEL CREATO;</b></li> <li>• <b>L'UOMO E L'ECONOMIA;</b></li> <li>• <b>DISCRIMINAZIONE RAZIALE;</b></li> <li>• <b>LA PACE.</b></li> <li>• <b>L'UOMO E LA SCIENZA: BIOETICA;</b></li> <li>• <b>LA VITA UMANA</b></li> <li>• <b>INTERRUZIONE DELLA VITA: ABORTO-EUTANASIA;</b></li> <li>• <b>MANIPOLAZIONE GENETICA;</b></li> <li>• <b>CLONAZIONE E CELLULE STAMINALI</b></li> <li>• <b>FECONDAZIONE ASSISTITA.</b></li> </ul>
<b>Contenuti sviluppati</b>		

### **CONTENUTI DISCIPLINARI**

- 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 e Pluralismo religioso;
- 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

### **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.

### **Metodologie didattiche**

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

La classe ha partecipato a un progetto di ricerca universitaria: "La sfida del pluralismo religioso-le risposte in atto nelle scuole italiane".

#### **Mezzi e strumenti usati**

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

#### **Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Non si riporta nessun intervento educativo-didattico integrativo

#### **Verifiche**

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

#### **Criteri di valutazione**

La valutazione, infine, non sarà generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

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

### CREDIDI SCOLASTICI

Sulla base della tabella di *riconversione crediti* seguente:

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

vengono ricalcolati i crediti assegnati ad ogni singolo studente per il terzo e quarto anno e vengono riassunti nella tabella seguente

#### Credito scolastico del 3° e 4° anno (**Allegati N° 5**)

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti per l'anno scolastico 2018-2019:

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO DIDATTICO ANNO SCOLASTICO 2018/2019
ATTRIBUZIONE MINIMO BANDA
Superamento N° 100 ore di assenza
Promozione con materie sufficienti per voto di Consiglio
Promozione a maggioranza

Promozione ad agosto con sufficenze piene e non	
Aver ottenuto sanzioni disciplinari che hanno portato alla sospensione anche di un solo giorno	
Aver ottenuto un numero superiore o uguale a tre note disciplinari personali	
ATTRIBUZIONE MASSIMO BANDA	CONDIZIONE
In caso di media superiore o uguale a 0,50 dal minimo di banda	<b>Assenze ≤ 50</b>
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta almeno <b>due</b> fra i seguenti requisiti: 1) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; 2) Interesse e impegno alle attività integrative e complementari organizzate dalla scuola; 3) Interesse e profitto relativi alla religione cattolica o attività alternativa; 4) Piazzamento nei primi tre posti a gare inerenti l'ambito scolastico.	<b>Assenze ≤ 50</b>
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta almeno <b>tre</b> fra i seguenti requisiti: 1) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; 2) Interesse e impegno alle attività integrative e complementari organizzate dalla scuola; 3) Interesse e profitto relativi alla religione cattolica o attività alternativa; 4) Piazzamento nei primi tre posti a gare inerenti l'ambito scolastico.	<b>Assenze ≤ 100</b>
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta <b>tutti</b> i seguenti requisiti: 1) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; 2) Interesse e impegno alle attività integrative e complementari organizzate dalla scuola; 3) Interesse e profitto relativi alla religione cattolica o attività alternativa; 4) Piazzamento nei primi tre posti a gare inerenti l'ambito scolastico.	<b>Assenze ≤ 150</b>

**Materiali proposti sulla base del percorso didattico per la simulazione del colloquio (ALLEGATO N° 10) (D.M. 37/2019, art. 2, comma5):**

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Consegna	Discipline coinvolte
Foto nave	Contaminazione biologica e prodotti ittici; la ristorazione viaggiante; Catering e banquetin; Ungaretti (Porto sepolto), seconda guerra mondiale English Breakfast	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR

	and continental breakfast; evoluzione nel tempo del turismo	
Foto lattante	Latte materno e latte formulato; il latte in cucina; differenza tra liquori e creme; location del banketing; Montale e Ungaretti; Bacteria, food contamination; leadership e marketing	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento sui rischi di mortalità	Certificazione di qualità; metodi di cottura; alcool e cocktail; il fumo e la coscienza di Zeno, il contesto storico; HACCP intolerances and allergies	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento su HACCP	Piano di autocontrollo; ristorazione collettiva e sicurezza alimentare; le misure al bar, conteggio classico e libero; I guerra mondiale, Ungaretti; HACCP e food contamination; il bilancio	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento su cucina futurista	Nuovi prodotti alimentari; metodi di cottura innovativi; cucina di sala e distillazione; futurismo e contesto storico; apulia on a plate; Imprenditore, diritti del lavoratore	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento su sostenibilità ambientale	Non sorteggiato (vedi plico)	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Foto AIRC	Non sorteggiato (vedi plico)	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR

### **Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione**

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

Titolo	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, soggetti coinvolti	Competenze acquisite
Percorso di cittadinanza e costituzione	Attività finalizzata al consolidamento delle competenze di cittadinanza e costituzione e al recupero delle lacune e alla valorizzazione delle eccellenze e all'incentivazione della motivazione	Incontri in orario extra curriculare con i docenti interni. Durata 12 ore	Competenze sociali e civiche
Incontro con ARCI di Bari per progetto SPRAR di Polignano a Mare	L'attività è finalizzata alla sensibilizzazione verso il problema dei rifugiati e all'educazione interculturale e alla cittadinanza attiva	Seminario e dibattito nell'ambito dell'assemblea d'Istituto: Durata 2 ore circa	Competenze sociali e civiche
Incontro con GF, CC e Polizia Ferroviaria	Progetto finalizzato al raggiungimento di competenze sociali e civiche quali il rispetto delle regole e dei diritti altrui	Seminario e dibattito. Durata: 2 ore circa in orario curriculare per ciascuno dei tre incontri	Competenze sociali e civiche
L'investigazione tra narrazione e realtà	Incontro finalizzato alla riflessione sul tema della investigazione nei testi narrativi e nella realtà	Incontro con un funzionario della questura in orario curriculare	Competenze sociali e civiche
Lezione: sfida al pluralismo religioso	Attività finalizzata al tema del pluralismo religioso e delle risposte in atto nella scuola italiana	Lezione tenuta dal prof. Angelini in orario curriculare	Competenze sociali e civiche
I tumori della pelle	Attività finalizzata all'educazione alla salute	Incontro in orario curriculare con personale medico appartenente all'associazione Komen	Imparare ad imparare
Incontro e dibattito sul tema della shoah	Attività finalizzata alla riflessione sul tema della shoah	Visione di un video realizzato dagli alunni dell'indirizzo PAV di	Competenze sociali e civiche

		Conversano in orario curricolare	
Teatro in lingua italiana	Attività volta all'educazione al teatro e alla sensibilizzazione verso problematiche come il femminicidio, sicurezza sul lavoro e cyberbullismo	Visione degli spettacoli teatrali in orario curricolare	Competenze nella madrelingua
Teatro in inglese	Attività volta all'educazione al teatro e al raggiungimento delle competenze in lingua straniera	Visione dello spettacolo in lingua inglese " Dr Jekyll and Mr Hyde in orario curricolare presso teatro Showville di Bari	Comunicazione nelle lingue straniere
Orientamento in uscita	Attività svolte a favorire l'orientamento in uscita e le scelte post diploma	Visita del salone dello studente a bari in orario curricolare  Orientamento al lavoro incontro con Pescaria in orario extra curricolare	Imparare ad imparare
Libriamoci	Iniziativa del Miur tesa a favorire la lettura nelle scuole e a educare al dialogo e al confronto	Interventi di vari lettori nelle classi dell'istituto in orario curricolare	Competenze nella madrelingua Consapevolezza ed espressione culturale

## Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" – I.P.S.S. "S. DE LILLA"



ANNO scolastico 2018 - 2019

### PERCORSI per le **COMPETENZE TRASVERSALI** e per l'**ORIENTAMENTO**

Macro progetto "PARLIAMO DI LAVORO una Scuola in Alternanza - " IPSSEOA D. Modugno di Polignano a Mare

#### RIPARTIZIONE 210 ORE TRIENNALI

Classe	ORE	Ripartizione su base triennale	Struttura del progetto di ASL	ORE	210	COMPETENZE											
Classe 3 <sup>^</sup>	80	38%	di cui <b>PROJECT WORK A SCUOLA</b>	<table border="1"> <tr> <td>- Sicurezza sul Lavoro</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>- HACCP</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>- Percorsi per le competenze trasversali</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>- Laboratori formativi, Progetti interni</td> <td rowspan="2">6</td> </tr> <tr> <td>- Eventi e Seminari interni</td> </tr> <tr> <td>- Impresa simulata</td> <td></td> </tr> </table>	- Sicurezza sul Lavoro	12	- HACCP	6	- Percorsi per le competenze trasversali	6	- Laboratori formativi, Progetti interni	6	- Eventi e Seminari interni	- Impresa simulata		30	<b>Indirizzo articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"</b> 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.
			- Sicurezza sul Lavoro	12													
- HACCP	6																
- Percorsi per le competenze trasversali	6																
- Laboratori formativi, Progetti interni	6																
- Eventi e Seminari interni																	
- Impresa simulata																	
di cui <b>TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA</b>	50	<b>Indirizzo articolazione "Accoglienza turistica"</b> 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.															
Classe 4 <sup>^</sup>	80	38%	di cui <b>PROJECT WORK A SCUOLA</b>	<table border="1"> <tr> <td>- Percorsi per le competenze trasversali</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>- Laboratorio formativo, Progetti interni</td> <td rowspan="2">10</td> </tr> <tr> <td>- Eventi e Seminari interni</td> </tr> <tr> <td>- Impresa simulata</td> <td></td> </tr> </table>	- Percorsi per le competenze trasversali	10	- Laboratorio formativo, Progetti interni	10	- Eventi e Seminari interni	- Impresa simulata		20	<b>Indirizzo comune "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"</b> 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.				
			- Percorsi per le competenze trasversali	10													
- Laboratorio formativo, Progetti interni	10																
- Eventi e Seminari interni																	
- Impresa simulata																	
di cui <b>TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA</b>	60																
Classe 5 <sup>^</sup>	50	24%	di cui <b>PROJECT WORK A SCUOLA</b>	<table border="1"> <tr> <td>- Percorsi per le competenze trasversali</td> <td rowspan="2">20</td> </tr> <tr> <td>- Laboratorio formativo, Progetti interni</td> </tr> <tr> <td>- Eventi e Seminari interni</td> <td></td> </tr> </table>	- Percorsi per le competenze trasversali	20	- Laboratorio formativo, Progetti interni	- Eventi e Seminari interni		20							
			- Percorsi per le competenze trasversali	20													
- Laboratorio formativo, Progetti interni																	
- Eventi e Seminari interni																	
di cui <b>TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA</b>	30																

## 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.

### **Considerazioni finali**

Il gruppo classe ha confermato un comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole ed il livello di assenteismo e i ritardi per alcuni di loro sono rimasti piuttosto elevati e l'impegno personale, nei compiti assegnati, scarso, anche nella seconda parte del quadrimestre. Nonostante le continue sollecitazioni, le strategie metodologiche messe in atto dai docenti e il continuo intervento di recupero in itinere, gli alunni hanno mostrato solo un miglioramento appena accettabile sul piano delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari. Alcuni alunni non hanno acquisito neppure i saperi minimi né le competenze fondamentali delle discipline. Solo pochi hanno sviluppato un adeguato spirito critico e capacità elaborative personali. Le programmazioni, per tutti i motivi prima citati, hanno subito alcune riduzioni o rallentamenti.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **15/05/2019**.

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>COMPONENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
SANTAMARIA Angela	ITALIANO	
SANTAMARIA Angela	STORIA	
MARASCIULO Flora Gesumina	INGLESE	
FORNARELLI Maria Luigia	FRANCESE	
PIETANZA Maria	MATEMATICA	
PERNIOLA Maria Franca	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
TEOFILO Giuseppe	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	
MIGLIACCIO Giorgio	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	
ROMANO Annalisa Giuseppina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
ANNESE Myriam Olga	SCIENZE MOTORIE	
ANGELINI Nicola	RELIGIONE	
BENEDETTI Lucrezia	SOSTEGNO	

IL COORDINATORE

\_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

\_\_\_\_\_

**ELENCO ALLEGATI:**

- All. 1 Elenco alunni
- All. 2 Relazione alunno H, programmazione differenziata e schede di valutazione
- All. 3 PDP alunno DSA
- All. 4 Griglie valutazione prove scritte e orale
- All. 5 Tabella credito scolastico 3° e 4° anno
- All. 6 1° Simulazione Italiano
- All. 7 2° Simulazione Italiano
- All. 8 1° Simulazione Alimentazione
- All. 9 2° Simulazione Alimentazione
- All. 10 Documenti simulazione colloquio
- All. 11 Programmi svolti nel corrente a.s. 2018/2019

**INDICE:**

<i>Le caratteristiche dell'indirizzo.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Breve descrizione dell'istituto.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Profilo culturale educativo e professionale.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Profilo dell'indirizzo "Servizi enogastronomia e ospitalità alberghiera.....</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Pecup.....</i>	<i>pag.5</i>
<i>Quadro orario secondo biennio e quinto anno.....</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Breve storia della classe.....</i>	<i>pag 6</i>
<i>Situazione di partenza della classe nell'anno scolastico in corso.....</i>	<i>pag.7</i>
<i>Composizione classe: alunni.....</i>	<i>pag. 7</i>
<i>Composizione del Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Variazione del Consiglio di Classe nel triennio: Componente docente.....</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Prospetto dati della classe.....</i>	<i>pag 9</i>
<i>Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag 10</i>
<i>Metodologie di insegnamento previste.....</i>	<i>pag 11</i>
<i>Mezzi e strumenti.....</i>	<i>pag .11</i>
<i>Valutazione.....</i>	<i>pag 11</i>
<i>Tabella di valutazione.....</i>	<i>pag. 12</i>
<i>Tipologia di prove.....</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Criteri per la determinazione del voto di condotta.....</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Tabella Voto-Decrittori.....</i>	<i>pag 14</i>
<i>Verifiche e valutazioni effettuate in vista degli Esami di stato.....</i>	<i>pag. 16</i>
<i>Attività di recupero e potenziamento.....</i>	<i>pag 17</i>
<i>Valutazione delle simulazioni.....</i>	<i>pag 17</i>
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia A.....</i>	<i>pag 18</i>
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia B.....</i>	<i>pag. 20</i>
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia C.....</i>	<i>pag. 22</i>

Documento del consiglio di classe – Classe 5<sup>AE</sup> – Anno Scolastico 2018-2019  
15 maggio 2019

<i>Griglia di valutazione seconda prova scritta .....</i>	<i>pag. 23</i>
<i>Griglia di valutazione colloquio.....</i>	<i>pag.24</i>
<i>Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag.25</i>
<i>Scheda informativa di Italiano.....</i>	<i>pag. 27</i>
<i>Scheda informativa di Storia.....</i>	<i>pag 29</i>
<i>Scheda informativa di Scienza e Cultura dell'alimentazione.....</i>	<i>pag 31</i>
<i>Scheda informativa di Cucina.....</i>	<i>pag. 34</i>
<i>Scheda informativa di Sala.....</i>	<i>pag. 38</i>
<i>Scheda informativa di Inglese.....</i>	<i>pag. 42</i>
<i>Scheda informativa di DTSAR.....</i>	<i>pag. 46</i>
<i>Scheda informativa di Francese.....</i>	<i>pag. 50</i>
<i>Scheda informativa di Matematica.....</i>	<i>pag. 55</i>
<i>Scheda informativa di Scienze Motorie.....</i>	<i>pag. 59</i>
<i>Scheda informativa di Religione Cattolica.....</i>	<i>pag. 61</i>
<i>Tabella di riconversione crediti.....</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Crediti Scolastici del 3° e 4° anno.....</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Tabella attribuzione dei Crediti Didattici.....</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Materiali proposti per la simulazione del Colloquio.....</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.....</i>	<i>pag. 66</i>
<i>Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento.....</i>	<i>pag. 69</i>
<i>Considerazioni finali.....</i>	<i>pag. 71</i>
<i>Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag. 72</i>
<i>Elenco Allegati.....</i>	<i>pag. 73</i>