



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 PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: 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. 3311/04 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 V BS/BE

Coordinatore: Prof.ssa Pierangela Venneri

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 Diplomatici 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.

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno ENOGASTRONOMIA			
Discipline AREA COMUNE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4

Documento del consiglio di classe – Classe 5[^]BE/BS – Anno Scolastico 2018-2019
15 maggio 2019

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
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline AREA di INDIRIZZO	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in compresenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	--	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	6	4	4
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno SALA E VENDITA			
Discipline AREA COMUNE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie E Sportive	2	2	2
Religione Cattolica / Attività Alternativa	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15

Discipline AREA di INDIRIZZO	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	-	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

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 BS è composta da 8 alunni provenienti dalla IV BS dell'anno precedente; la classe V BE deriva dalla IVBE dello scorso anno scolastico, ad eccezione di un'alunna diversamente abile, seguita dalla

prof.ssa Benedetti Lucrezia per un totale di 9 ore di lezione che segue una programmazione differenziata (vedi Allegati N°2) (vedi Allegati N°3).

Gli alunni provengono tutti da tre paesi: Monopoli, Conversano 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

La classe V ARTICOLATA è costituita da 16 alunni, di cui 11 di sesso maschile e 5 di sesso femminile, che provengono dalla IV ARTICOLATA dello scorso anno scolastico ad eccezione dell'alunna Aversa Valeria proveniente dalla IV EA. Tutti gli alunni provengono da Polignano a Mare o dai paesi limitrofi: Conversano, Monopoli. Nel gruppo classe sono presente un alunno diversamente abile seguito alla prof.ssa Zazzera Giusi per un totale di 18 ore e che segue una programmazione paritaria con programmi equipollenti e in sede di esami di Stato svolgerà prove equipollenti a quelle degli altri alunni che gli permetteranno di affrontare in piena autonomia e senza ansie di esecuzione le prove d'esame, per il conseguimento del diploma di maturità (vedi PEI). Inoltre è presente un'alunna diversamente abile seguita per un totale di 9 ore dalla docente Benedetti Lucrezia e che segue una programmazione differenziata; in sede di esami svolgerà prove differenziate. Anche se alcuni alunni sin dai primi giorni di scuola hanno evidenziato ritardi e frequenza irregolare alle lezioni, la partecipazione al dialogo educativo al momento, risulta nella generalità dei casi costante. Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni di lezione la classe risulta tranquilla, sono presenti prevalentemente alunni corretti e sensibili al rispetto delle

norme previste dal Regolamento scolastico. Per quanto riguarda l'aspetto meramente didattico,

si è proceduto alla osservazione degli alunni con test iniziali i cui risultati hanno consentito di formulare un giudizio pienamente sufficiente circa i livelli di acquisizione degli studenti con qualche eccezione.

parte degli alunni, infatti, presenta una discreta capacità espressiva ed una sufficiente padronanza del lessico specifico delle diverse discipline; solo alcuni evidenziano ancora numerose incertezze nei prerequisiti di base. Si auspica maggiore senso di responsabilità circa il metodo di studio che spesso difetta per incostanza. Buono è il livello di interesse per le proposte

didattiche avanzate per gran parte degli alunni durante le lezioni, quasi sufficiente il grado di partecipazione e di lavoro svolto a casa. Ciascun docente ha realizzato attività di recupero nei primi giorni di scuola su argomenti affrontati negli anni passati e ha stimolato e sensibilizzato l'intera scolaresca con lezioni guidate per migliorare tutti gli aspetti negativi riscontrati.

Composizione della classe: ALUNNI

(vedi Allegato N°1)

Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME

ITALIANO	VBS-BE	VENNERI	PIERANGELA
STORIA	VBS-BE	VENNERI	PIERANGELA
INGLESE	VBS-BE	MARASCIULO	FLORA GESUMINA
FRANCESE	VBE	FORNARELLI	MARIA LUIGIA
FRANCESE	VBS	GAUDIO	MIRIAM
MATEMATICA	VBS-BE	MASTROROSA	MARIA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	VBS-BE	CALISI	ROBERTO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	VBE	GALLUZZI	INNOCENTE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	VBS	SASSO	ACHILLE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA IN 5BS		GALLUZZI	INNOCENTE
LABORATORI SERVIZI SALA E VENDITA IN 5BE		GILIBERTI	DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VBS-BE	FURIO	GIANNI
SCIENZE MOTORIE	VBS-BE	LONGANO	ANNA
RELIGIONE	VBS-BE	ANGELINI	NICOLA
SOSTEGNO	VBE	BENEDETTI	LUCREZIA
SOSTEGNO	VBS	ZAZZERA	GIUSY

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	VENNERI Pierangela	SANTAMARIA Angela
STORIA	SANTAMARIA Angela	SANTAMARIA Angela	SANTAMARIA Angela

Documento del consiglio di classe – Classe 5[^]BE/BS – Anno Scolastico 2018-2019
15 maggio 2019

INGLESE	MARASCIULO Flora Gesumina	MARASCIULO Flora Gesumina	MARASCIULO Flora Gesumina
FRANCESE VBE	FORNARELLI Maria Luigia	FORNARELLI Maria Luigia	FORNARELLI Maria Luigia
FRANCESE VBS	CORNETTA Stefania	CORNETTA Stefania	GAUDIO Miriam
MATEMATICA	LENOCI Vito Nicola	LENOCI Vito Nicola	MASTROROSA Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PERNIOLA Maria Franca	CALISI Roberto	CALISI Roberto
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	BARRATTA Marco	NARRACCI Giovanni	GALLUZZI Innocente
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA	BUONASORA Giuseppe	SASSO Achille	SASSO Achille
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI IN 5BS	---	NARRACCI Giovanni	GALLUZZI Innocente
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA E VENDITA IN VBE	---	GILIBERTI Domenico	GILIBERTI Domenico
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VIOLANTE Vito Antonio	TULLO Luigi	FURIO Gianni
SCIENZE MOTORIE	LONGANO Anna	LONGANO Anna	LONGANO Anna
RELIGIONE	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola
SOSTEGNO VBS	ZAZZERA Giusy	ZAZZERA Giusy	ZAZZERA Giusy

Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2016/2017	25	0	0	25
2017/2018	18	0	0	18
2018/2019	15	1	0	

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

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno (in relazione ai contenuti)	Discipline implicate
<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>1 Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione 2 Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie 3 Tutela e sicurezza del cliente 4 Promozione del" Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p> <p>1 Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici 2 Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione 3 Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio</p>	<p>Italiano-Storia-Enogastronomia-Alimentazione-Sala-Inglese-DTASR-</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 pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>4 La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</p> <p>6 Il marketing</p> <p>7 Le abitudini alimentari</p> <p>8 Processi storici e correnti letterarie del 1900 in riferimento ai suddetti nuclei tematici</p> <p>9 The sustainable table Heritage product, menus & recipes</p>	
---	---	--

Esperienze/temi sviluppati nel corso dell’anno dal Consiglio di classe-VBS

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell’anno (in relazione ai contenuti)	Discipline implicate
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p>1 Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>2 Il cliente e le sue esigenze:</p>	<p>Italiano-Storia-Enogastronomia-Alimentazione-Sala-Inglese-</p>

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie 3 Tutela e sicurezza del cliente 4 Promozione del” Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p>	<p>DTASR-</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>1 Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande 2 il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</p>	
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>3 Il cliente e le sue esigenze 4 Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “Made in Italy”</p>	
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>5 Gestione, vendita e commercializzazione</p>	
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>6 Il marketing</p>	
<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>7 Le abitudini alimentari 8 Processi storici e correnti letterarie del 1900 in riferimento ai suddetti nuclei tematici 9 The sustainable table Heritage product, menus & recipes 10 Food safety certification and food preservation</p>	

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

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

Tipologia di prova

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

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

Criteri per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di 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:

VOTO DESCRITTORI

voto	descrittori	NOTE
10	<ul style="list-style-type: none">● Comportamento corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola● Vivo interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche● Consapevolezza del proprio	L'attribuzione del 10 prevede il verificarsi di tutti i descrittori e prevede una media maggiore di 8

	<p>dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ruolo propositivo all'interno della classe ● Frequenza scolastica assidua 	
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento molto corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola ● Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Frequenza scolastica assidua ● Non riporta provvedimenti disciplinari 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento corretto e rispettoso delle regole ● Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Frequenza scolastica regolare (raramente irregolare) ● Non riporta provvedimenti disciplinari 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento accettabile e prevalentemente rispettoso delle regole ● Accettabile interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo ● Accettabile impegno nell'assolvimento dei propri doveri scolastici ● Irregolarità della frequenza con giustificazioni non tempestive e/o puntuali ● Massimo due note disciplinari della Presidenza 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento scorretto (episodi di mancato rispetto del 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari

	<p>Regolamento scolastico, anche soggetti a sanzioni disciplinari)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, anche con note sul registro di classe ●Incostante interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo ●Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo dell'attività didattica ●Negligenza nell'assolvimento degli obblighi di studio e nel rispetto delle scadenze. ●Frequenza scolastica irregolare (con numerose assenze e/o ritardi) 	almeno 3 descrittori
5	<ul style="list-style-type: none"> ●Grave mancanza di rispetto per la dignità delle persone e per le regole della convivenza civile e scolastica, che abbia comportato: ●allontanamento temporaneo dalla classe ●inadeguato percorso successivo di miglioramento 	

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/ potenziamento in Italiano/ Storia e un percorso di Cittadinanza e Costituzione nell'ambito della disciplina DTASR (orario extracurricolare).

Per quanto riguarda le altre discipline l'attività di recupero è stata svolta in itinere.

Un alunno della classe VBS è stato destinatario di progetto di istruzione domiciliare finalizzato a

garantire il diritto all'istruzione dell'alunno impossibilitato, per motivi di salute, a frequentare la scuola per un periodo dal 23 marzo fino al 17 aprile

L'attività di formazione a distanza è avvenuta mediante uso di moderne tecnologie (posta elettronica, chat, videoconferenza) e previa richiesta della famiglia e consegna dei certificati medici.

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

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

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
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente	15
		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
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato	15
		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
		Capacità critica adeguata	10
		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
		Comprensione sostanziale del testo	10
		Errata comprensione del testo	5
ANALISI	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica; Interpretazione corretta e articolata	Analisi e interpretazione chiara ed efficace; completa e approfondita, nel rispetto di tutte le consegne	20

Documento del consiglio di classe – Classe 5[^]BE/BS – Anno Scolastico 2018-2019
15 maggio 2019

	del testo	Analisi e interpretazione chiara degli aspetti contenutistici e formali	15
		Analisi e interpretazione essenziale degli aspetti contenutistici e formali	10
		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)

Valutazione in centesimi	Punteggio	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/SALA E VENDITA

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
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente	15
	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	Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato	15
		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	Capacità critica adeguata	10
		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
		Sostanziale individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo del testo	10
		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
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Buona correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, adoperando in modo efficace i connettivi pertinenti	15
		Sostanziale correttezza e congruenza dei riferimenti	10

15 maggio 2019

		culturali, adoperando in modo adeguato i connettivi pertinenti	
		Superficiale correttezza e congruenza dei riferimenti culturali, adoperando in modo non sempre adeguato i connettivi pertinenti	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	Punteggio	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/SALA E VENDITA

Candidato Classe 5°
Data.....

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

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE IN CENTESIMI
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Testo ampiamente articolato, organico e coerente	20
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente	15
	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	Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato	15
		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
		Capacità critica adeguata	10
		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
		Sufficiente e adeguata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne	10
		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
		Adeguata articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10
		Sommatoria 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
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	L'alunno non risponde o contenuti non attinenti alla traccia	0 / 3
	Contenuti solo parzialmente attinenti alla traccia	1	
	Contenuti quasi del tutto attinenti alla traccia	2	
	Contenuti del tutto attinenti alla traccia	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	L'alunno non risponde	0 / 6
	Conoscenze frammentarie, incapacità di orientarsi	1	
	Conoscenze lacunose	2	
	Conoscenze parziali	3	
	Conoscenze essenziali degli argomenti	4	
	Conoscenze complete e in parte approfondite	5	
Conoscenze ampie, articolate e approfondite	6		
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	L'alunno non è in grado di rilevare le problematiche ed elaborare soluzioni	0 / 8
	Incapacità di orientarsi	1	
	L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici che porta a termine in modo poco autonomo	2 - 3	
	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	4 - 5	
	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	6 - 7	
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	8		
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	L'alunno non risponde	0 / 3
	Terminologia tecnica e forma non sempre corrette	1	
	Terminologia tecnica e forma adeguate	2	
	Terminologia tecnica e forma corrette, adeguate e appropriate	3	
TOTALE		20 / 20

SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO
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
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	L'alunno non risponde o contenuti non attinenti alla traccia	0 / 3
	Contenuti solo parzialmente attinenti alla traccia	1	
	Contenuti quasi del tutto attinenti alla traccia	2	
	Contenuti del tutto attinenti alla traccia	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	L'alunno non risponde	0 / 6
	Conoscenze frammentarie, incapacità di orientarsi	1	
	Conoscenze lacunose	2	
	Conoscenze parziali	3	
	Conoscenze essenziali degli argomenti	4	
	Conoscenze complete e in parte approfondite	5	
	Conoscenze ampie, articolate e approfondite	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	L'alunno non è in grado di rilevare le problematiche ed elaborare soluzioni	0 / 8
	Incapacità di orientarsi	1	
	L'allievo è in grado di affrontare compiti semplici che porta a termine in modo poco autonomo	2 - 3	
	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	4 - 5	
	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	6 - 7	
	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	8	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	L'alunno non risponde	0 / 3
	Terminologia tecnica e forma non sempre corrette	1	
	Terminologia tecnica e forma adeguate	2	
	Terminologia tecnica e forma corrette, adeguate e appropriate	3	
TOTALE		20 / 20

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

Candidato Classe 5°
Data.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI griglia	PUNTI assegnati
Competenze disciplinari: contenuti, metodi e linguaggio specific	Competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico ricco e appropriato, la metodologia usata indica ottime conoscenze epistemologiche	7	
	Competenze approfondite, espresse con linguaggio specifico appropriato, i modelli epistemologici sono acquisiti a livello generale	6	
	Competenze complete, espresse con linguaggio specifico corretto, i modelli epistemologici sono alquanto corretti	5	
	Competenze adeguate e/o espresse con linguaggio specifico generalmente corretto, la metodologia usata è accettabile	4	
	Competenze incerte e/o espresse con linguaggio specifico non sempre adeguato, la metodologia è applicata meccanicamente	3	
	Conoscenze disciplinari non strutturate o non tradotte in competenze, espresse con linguaggio inadeguato, imprecisa la metodologia usata	2	
	Conoscenze disciplinari gravemente lacunose e confuse	1	
Capacità di effettuare collegamenti disciplinari e interdisciplinari	Eccellenti i collegamenti fra le varie discipline con sviluppo di nessi e valorizzazione di percorsi inter- e multidisciplinari	5	
	Approfonditi collegamenti fra le varie discipline sviluppati in maniera coerente e Personale	4	
	Nessi e collegamenti interdisciplinari articolati nella presentazione	3	
	Relazioni interdisciplinari adeguate con nessi disciplinari appropriati	2	
	Frammentarietà delle conoscenze, fragili i collegamenti fra le discipline	1	
Capacità di argomentazione critica e personale	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"	5	
	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"	4	
	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"	3	
	Argomentazione poco articolata, collegamenti alquanto frammentari fra i contenuti Appresi	2	
	Argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati	1	
Discussione e approfondimenti sulle prove	Riconoscimento degli errori, integrazione degli stessi mediante osservazioni e argomentazioni pertinenti con nuovi e validi elementi	3	
	Riconoscimento degli errori con osservazioni e opportune integrazioni	2	

Documento del consiglio di classe – Classe 5[^]BE/BS – Anno Scolastico 2018-2019
15 maggio 2019

scritte	Presenza d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	1	
	È incapace di comprendere le correzioni effettuate dagli insegnanti	0	
	TOTALE	20	

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)	E' 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
Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	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
		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 degli obblighi scolastici	Assolve gli obblighi scolastici	1	2	3	4
		Rispetto delle regole	Rispetta le regole	1	2	3	4
Competenze in Matematica Competenze di base in Scienze	Risolvere problemi	Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi	Riconoscere i dati essenziali e individuare fasi del percorso risolutivo	1	2	3	4

e Tecnologia e ingegneria		delle diverse discipline					
Competenza imprenditoriale	Individuare collegamenti e relazioni	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 fra le varie aree disciplinari	Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari	1	2	3	4
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 dimestichezza 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

SCHEDA INFORMATIVA
Materia: ITALIANO
Docente: VENNARI PIERANGELA
Testo adottato: Paolo Di Sacco, Chiare lettere vol.3°
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4
Analisi della situazione iniziale
<p>La classe V[^] ARTICOLATA è costituita da 16 alunni, di cui 11 di sesso maschile e 5 di sesso femminile, che provengono dalla IV[^] ARTICOLATA dello scorso anno scolastico ad eccezione di un'alunna proveniente dalla IV[^] EA. Tutti gli alunni provengono da Polignano a Mare o dai paesi limitrofi: Conversano, Monopoli. Nel gruppo classe sono presenti un alunno diversamente abile seguito dalla docente di sostegno per un totale di 18 ore e che segue una programmazione paritaria con programmi equipollenti e in sede di esami di Stato svolgerà prove equipollenti a quelle degli altri alunni che gli permetteranno di affrontare in piena autonomia e senza ansie di esecuzione le prove d'esame, per il conseguimento del diploma di maturità (vedi PEI). Inoltre è presente un'alunna diversamente abile seguita per un totale di 9 ore da un'altra docente e che segue una programmazione differenziata; in sede di esami svolgerà prove differenziate. Anche se alcuni alunni sin dai primi giorni di scuola hanno evidenziato ritardi e frequenza irregolare alle lezioni, la classe risulta tranquilla: sono presenti</p>

prevalentemente alunni corretti e sensibili al rispetto delle norme previste dal Regolamento scolastico. Per quanto riguarda l'aspetto meramente didattico, il profitto risulta mediamente discreto: Gran parte degli alunni, infatti, presenta una discreta capacità espressiva ed una sufficiente padronanza del lessico specifico delle diverse discipline; solo alcuni evidenziano ancora numerose incertezze nei prerequisiti di base. Un ristretto gruppo di alunni presenta un profitto ottimo

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali</p> <p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione letteraria italiana dall'unità d'Italia ad oggi</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Redigere testi a carattere professionale, utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</p>	<p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Tecniche compositive per tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimento a testi e autori fondamentali</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione di un CV europeo</p> <p>Tecniche di ricerca di produzioni multimediali e siti web</p>

Contenuti sviluppati

La programmazione predisposta all'inizio dell'anno scolastico ha subito spesso importanti rallentamenti e non è stata svolta integralmente poiché molte ore di lezione di Italiano sono state utilizzate per attività di vario tipo: attività seminariali relative alle discipline di indirizzo, assemblee d'Istituto, visione di film in Lingua 2, gita scolastica.

Il programma è stato così suddiviso:

- Uda1. Le tecniche di produzione testuale:
Analisi del testo letterario e non letterario
Saggio breve di tipo espositivo ed argomentativo
- Uda 2. L'età del Positivismo e del Realismo
- Uda 3. Naturalismo e verismo:
Giovanni Verga
- Uda 4. La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento
- Uda 5. Simbolismo e Decadentismo:
Giovanni Pascoli
Gabriele D'Annunzio
- Uda 6. La lirica del primo '900:
Giuseppe Ungaretti
Eugenio Montale
Umberto Saba
- Uda 7. La narrativa memorialistica:
Primo Levi

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

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche
Lezione dialogata Esercitazioni individuali in classe Esercitazioni per piccoli gruppi in classe Elaborazione di schemi/mappe concettuali Relazioni individuali e di gruppo Studio guidato Scoperta guidata Problem-solving Brainstorming Correzione collettiva di esercizi ed elaborati
Mezzi e strumenti usati
Libro di testo in uso; testi degli autori; ; appunti schemi riassuntivi, mappe concettuali; materiale multimediale
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali. Inoltre, è stato utilizzato materiale multimediale per consentire un apprendimento preliminare di tipo operativo concreto e giungere poi, quando possibile, ad un livello di operatività più specificamente formale e, dunque, astratto.

I risultati complessivi raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Nelle prove scritte, sempre sul modello di quelle ministeriali proposte agli esami di Stato, sono stati esplicitati tempi, obiettivi e contenuti. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale.

Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma, in accordo con gli interessati.

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati: Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);

grado di operatività logico-formale.

SCHEDA INFORMATIVA
Materia: STORIA
Docente: VENNERI PIERANGELA
Testo adottato: C. Scarpato, Pagine di storia, ed. Il Capitello (vol.2)
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2
Analisi della situazione iniziale
<p>La classe V[^] ARTICOLATA è costituita da 16 alunni, di cui 11 di sesso maschile e 5 di sesso femminile, che provengono dalla IV[^] ARTICOLATA dello scorso anno scolastico ad eccezione di un'alunna proveniente dalla IV[^] EA. Tutti gli alunni provengono da Polignano a Mare o dai paesi limitrofi: Conversano, Monopoli. Nel gruppo classe sono presenti un alunno diversamente abile seguito dalla docente di sostegno per un totale di 18 ore e che segue una programmazione paritaria con programmi equipollenti e in sede di esami di Stato svolgerà prove equipollenti a quelle degli altri alunni che gli permetteranno di affrontare in piena autonomia e senza ansie di esecuzione le prove d'esame, per il conseguimento del diploma di maturità (vedi PEI). Inoltre è presente un'alunna diversamente abile seguita per un totale di 9 ore da un'altra docente e che segue una programmazione differenziata; in sede di esami svolgerà prove differenziate. Anche se alcuni alunni sin dai primi giorni di scuola hanno evidenziato ritardi e frequenza irregolare alle lezioni, la classe risulta tranquilla: sono presenti prevalentemente alunni corretti e sensibili al rispetto delle norme previste dal Regolamento scolastico. Per quanto riguarda l'aspetto meramente didattico, il profitto risulta mediamente discreto: Gran parte degli alunni, infatti, presenta una discreta capacità espressiva ed una sufficiente padronanza del lessico specifico delle diverse discipline; solo alcuni evidenziano ancora numerose incertezze nei prerequisiti di base. Un ristretto gruppo di alunni presenta un profitto ottimo</p>
Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Correlare la conoscenza storica generale negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale</p> <p>Lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo</p> <p>aspetti caratterizzanti la storia del '900 e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post industriale; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; stato sociale e sua crisi; globalizzazione</p> <p>Modelli culturali a confronto</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p>
Contenuti sviluppati		
<p>UDA1. La Seconda rivoluzione industriale</p> <p>UDA 2. La Prima guerra mondiale</p> <p>UDA 3. L'Europa nella morsa dei totalitarismi</p>		

UDA 4. La Seconda guerra mondiale

UDA 5. La guerra fredda

UDA 6. L'Europa e l'Italia nella seconda metà del '900

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

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze

programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche

Lezione dialogata

Esercitazioni individuali in classe

Esercitazioni per piccoli gruppi in classe

Elaborazione di schemi/mappe concettuali

Relazioni individuali e di gruppo

Studio guidato

Scoperta guidata

Problem-solving

Brainstorming

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso testi degli autori appunti schemi riassuntivi mappe concettuali materiale multimediale
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
<p>Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali .Inoltre, è stato utilizzato materiale multimediale per consentire un apprendimento preliminare di tipo operativo concreto e giungere poi, quando possibile, ad un livello di operatività più specificamente formale e, dunque, astratto.</p> <p>I risultati raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.</p>
Verifiche
<p>Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale. Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma concordemente con gli interessati.</p>
Criteri di valutazione
<p>La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso</p>

forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);
- grado di operatività logico-formale.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: MATEMATICA		
Docente: MASTROROSA MARIA		
Testo adottato: MATEMATICA A COLORI Vol.4		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe V Articolata è formata da 8 alunni dell'indirizzo di Enogastronomia e 8 alunni di indirizzo Sala e Vendita.</p> <p>La classe ha evidenziato un atteggiamento comportamentale sereno, in alcuni momenti un po' più vivace. La sottoscritta ha insegnato in questa classe per la prima volta, alcuni alunni sono rimasti poco motivati all'apprendimento della matematica. Come conseguenza di ciò l'attività di lavoro è risultata non lineare e poco approfondita, spesso gli argomenti svolti sono stati ripresi e ripetuti. Il livello generale di attenzione, partecipazione e impegno si può considerare più che sufficiente. Di contro, sussistono le individualità positive presenti per impegno e profitto. Incessanti sono stati sempre i richiami ad una presenza scolastica, sia comportamentale che didattica, molto più responsabile, corretta e proficua.</p> <p>In classe sono presenti due alunni diversamente abili: un'alunno seguito per 18 ore settimanali dall'insegnante di sostegno con programmazione paritaria, l'altra alunna seguita per 9 ore settimanali con programmazione differenziata.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	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 le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando</p>	<p>Studiare il campo di esistenza, il segno, la parità o disparità. Stabilire se una funzione è crescente o decrescente.</p> <p>Applicare i teoremi sui limiti. Stabilire la continuità di una funzione (in un punto o in un intervallo). Classificare le forme indeterminate e calcolare il limite</p> <p>Calcolare la derivata della somma,</p>	<p>Definizione di funzione. La classificazione delle funzioni. I grafici delle funzioni elementari. Campo di esistenza di una funzione. Le funzioni pari e le funzioni dispari. Le funzioni crescenti e decrescenti. Gli intorno di un punto. Il limite finito o infinito di una funzione per x che tende a $+\infty$ o $-\infty$. Il limite destro e il limite sinistro di una funzione.</p>

<p>opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</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</p>	<p>del prodotto, del quoziente, della potenza di una funzione. Calcolare la derivata di una funzione composta. 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. Studiare la concavità di una funzione e i punti di flesso.</p>	<p>I teoremi sui limiti e i limiti notevoli. La continuità di una funzione in un punto e in un intervallo. I punti di discontinuità di una funzione</p> <p>La derivata di una funzione in un punto. L'interpretazione geometrica della derivata in un punto. La funzione derivata e le derivate successive. La continuità e la derivabilità. Le derivate delle funzioni potenza, logaritmo, esponenziale e delle funzioni goniometriche</p> <p>Studio di semplici funzioni.</p>
Contenuti sviluppati		
<p>Concetto di funzione Dominio di una funzione Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani Segno di una funzione Grafico probabile di una funzione. Comportamento delle funzioni agli estremi dell'intervallo di definizione Concetto di limite Gli asintoti come applicazione del concetto di limite. Derivate di funzioni algebriche intere e fratte Derivate di semplici funzioni irrazionali. Calcolo dei massimi e minimi relativi di una funzione Grafico di una funzione. Lettura e interpretazione di un grafico.</p>		
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>		
<p>La maggior parte della classe ha raggiunto buoni risultati, qualche alunno ha ottenuto ottimi risultati e i restanti hanno raggiunto sufficienti risultati</p>		
Metodologie didattiche		
<p>La maggior parte delle lezioni sono state frontali. Spesso ci sono state esercitazioni a coppie e in gruppo in classe per far in modo che i concetti fossero assimilati meglio. Si sono utilizzate mappe e schemi di sintesi. Per inquadrare i nuovi concetti matematici si è preferito partire sempre da una situazione problematica ed utilizzare il problem solving.</p>		

Mezzi e strumenti usati
Libro di testo, altri libri, analisi di dati ricavati da siti internet.
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Si è utilizzata la didattica laboratoriale per: <ul style="list-style-type: none">◆ Sviluppare abitudini mentali rivolte alla soluzione di problemi e alla valutazione di esperienze di processo;◆ Superare la logica dell'operare connesso alla semplice applicazione;◆ Realizzare una nuova cultura dell'apprendimento-insegnamento con potenziamento della didattica motivazionale;◆ Produrre un nuovo processo di apprendimento-insegnamento orientato alla valorizzazione delle capacità di autosviluppo e di autodiagnosi dello studente.
Verifiche
La verifica è stata percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione del proprio sapere, infatti la verifica è stata percepita come utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Alle studentesse è sempre stato chiarito sia l'oggetto che la metodologia utilizzata nelle verifiche. Si sono effettuate prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia. La valutazione, infine, non è mai stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa inoltre la valutazione ha tenuto conto oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. Sono state effettuate verifiche formative e sommative con domande a risposta breve scritte e/o orali prove strutturate di vario genere, correzione di esercizi alla lavagna. Le verifiche formative sono state effettuate sempre, quelle sommative due per quadrimestre.
Criteri di valutazione
Livelli di competenze non acquisite con conoscenze non acquisite o fortemente lacunose. Livello di competenza base con conoscenze complessivamente accettabili; con lacune, ma non estese e /o profonde. Livello di competenza intermedio con conoscenze essenziali e fondamentali. Livello di competenza avanzato con conoscenze complete, con approfondimenti autonomi.

SCHEDA INFORMATIVA		
Classe 5B –Articolazione Enogastronomia laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina		
Docente: Galluzzi Innocente		
<ul style="list-style-type: none"> - Testo adottato: TITOLO: "Sarò Chef - articolazione enogastronomia V° anno -" - EDITORE: GIUNTI - AUTORI: AA.VV. 		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5^A B articolazione enogastronomia è composta da 8 alunni, provenienti dalla classe 4^A dell'anno precedente. Gli esiti del test di verifica dei prerequisiti di accesso ha evidenziato un diffuso stato di mediocrità soprattutto nel possesso delle competenze tecnico – pratiche. Tuttavia, nonostante si siano rilevati casi di parziale motivazione e interesse, i temi oggetto del programma, le attività laboratoriali e quelle progettuali hanno conquistato un ruolo centrale e determinante rispetto alla motivazione allo studio e sostenuto l'interesse e la motivazione alla partecipazione nei soggetti meno determinati</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menu in un contesto organizzato. Conoscere e saper realizzare alcune preparazioni gastronomiche dei principali filoni della cucina internazionale Conoscere e saper utilizzare le principali tecnologie utilizzate nella produzione gastronomica.</p>	<p>Saper compilare schede tecniche di produzione nell'ottica di una gestione per regole ed in ambiti operativi di catering, banqueting e buffet. Sapere elaborare menu della cucina internazionale</p>	<p>Conoscenza delle principali tipologie di impianti di produzione gastronomica ed alcune tra le più moderne tecniche di cottura e conservazione dei cibi. Conosce le nozioni fondamentali sulla comunicazione per favorire la vendita del prodotto alberghiero-ristorativo</p>
Contenuti sviluppati		
<p>∅ Le tecnologie tradizionali ed innovative in uso nelle diverse tipologie di ristorazione ∅ la progettazione del menu: percezione del piatto, multi sensorialità e principali canoni stilistici nella presentazione. ∅ la qualità del servizio, elaborazione dei contenuti e degli aspetti grafici del menu nelle</p>		

diverse tipologie di utilizzo. Il Buffet, il Catering ed il Banqueting.
∅ La cucina internazionale: esercitazioni di laboratorio mirate alla produzione gastronomica di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo

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

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

Metodologie didattiche

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

Mezzi e strumenti usati

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

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

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

Verifiche

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

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

Criteri di valutazione

15 maggio 2019

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

SCHEMA INFORMATIVA		
Classe 5 B - Articolazione Sala e Vendita: laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina		
Docente: Galluzzi Innocente		
<ul style="list-style-type: none"> - Testo adottato: TITOLO: "Sarò Chef - articolazione sala e vendita V° anno -" - EDITORE: GIUNTI - AUTORI: AA.VV. 		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5[^] B articolazione Sala e Vendita è composta da 8 alunni, provenienti dalla classe 4[^] dell'anno precedente. Gli esiti del test di verifica dei prerequisiti di accesso ha evidenziato un diffuso stato di mediocrità soprattutto nel possesso delle competenze tecnico – pratiche. Tuttavia, nonostante si siano rilevati casi di parziale motivazione e interesse, i temi oggetto del programma, le attività laboratoriali e quelle progettuali hanno conquistato un ruolo centrale e determinante rispetto alla motivazione allo studio e sostenuto l'interesse e la motivazione alla partecipazione nei soggetti meno determinati</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menu in un contesto organizzato. Conoscere e saper utilizzare alcune preparazioni gastronomiche dei principali filoni della cucina internazionale Conoscere e saper utilizzare le principali tecnologie utilizzate nella produzione gastronomica.</p>	<p>Saper compilare schede tecniche di produzione nell'ottica di una gestione per regole ed in ambiti operativi di catering, banqueting e buffet. Sapere elaborare e proporre menu con elaborati gastronomici della cucina internazionale</p>	<p>Conoscenza delle principali tipologie di impianti di produzione gastronomica ed alcune tra le più moderne tecniche di cottura e conservazione dei cibi. Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione per favorire la vendita del prodotto alberghiero-ristorativo</p>
Contenuti sviluppati		
<p>∅ Le tecnologie tradizionali ed innovative in uso nelle diverse tipologie di ristorazione ∅ la progettazione del menu: percezione del piatto, multi sensorialità e principali canoni stilistici nella presentazione.</p>		

<p>∅ la qualità del servizio, elaborazione dei contenuti e degli aspetti grafici del menu nelle diverse tipologie di utilizzo. Il Buffet, il Catering ed il Banqueting.</p> <p>∅ La cucina internazionale: esercitazioni di laboratorio mirate alla produzione gastronomica di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo</p>
<p>Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i></p>
<p>La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di allievi evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico. La maggioranza della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi, ottenendo risultati sufficienti. Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo così una buona valutazione. Un discreto numero di alunni ha seguito il percorso scolastico con rilevante applicazione e interesse, raggiungendo livelli di apprendimento più elevati.</p>
<p>Metodologie didattiche</p>
<p>Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovativo, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.</p>
<p>Mezzi e strumenti usati</p>
<p>Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, audiovisivi, collegamenti web ed altro materiale messo a disposizione dal docente.</p>
<p>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</p>
<p>Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curricolari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti</p>
<p>Verifiche</p>
<p>Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.</p> <p>Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, esercitazioni, prove strutturate e progettuali, al fine di ricavare un adeguato insieme di strumenti di valutazione di tipo pratico.</p>

Criteri di valutazione
<p>Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.</p> <p>Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.</p> <p>Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.</p> <p>Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.</p> <p>Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.</p> <p>Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti</p>

SCHEDA INFORMATIVA			
Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
Classe: 5[^]BSBE – articolazione SALA E VENDITA			
Docente: prof. Roberto CALISI			
<p>Testo adottato: A. Machado, <i>Scienza e cultura dell'alimentazione enogastronomia, sala e vendita, prodotto dolciari</i> – volume 5° + Quaderno + MEbook + Contenuti Digitali Integrativi, Poseidonia scuola ed. 2018, ISBN 978-88-482-6120-3; materiale didattico (presentazioni power point delle lezioni e schede di approfondimento) curato dal docente e condiviso sul registro elettronico Classeviva (Spaggiari); appunti delle lezioni</p>			
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3 ore			
Analisi della situazione iniziale			
<p>Gli alunni della classe 5[^]BEBS – articolazione SALA E VENDITA hanno una preparazione eterogenea e solo due discenti hanno una preparazione più completa e approfondita. Gli alunni giunti al quinto anno faticano con le conoscenze di base di Scienze e cultura dell'alimentazione perché restii allo studio regolare e sistematico. Si evidenzia come un alunno sia stato ammesso in classe quinta per maggioranza del CdC, perché non aveva superato l'esame di recupero del debito nell'estate scorsa.</p>			
Livello critico (voti minori di 4)	Livello basso (voti inferiori alla sufficienza)	Livello medio (voti 6-7)	Livello alto (voti 8-9-10)
N.° 1	N.° 4	N.° 1	N.° 1
Competenze raggiunte			
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE	

15 maggio 2019

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti	Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tecniche di filiera	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Redigere un piano di HACCP	Certificazioni di qualità e sistema HACCP
Controllare e utilizzare gli alimenti le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Individuare le caratteristiche merceologiche, e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari	Nuovi prodotti alimentari
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche esigenze della clientela	Formulare menu 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
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 tempo	Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Contenuti sviluppati

MODULO	CONTENUTI	TEMPI
1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE		
UNITÀ 1 NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti funzionali • Alimenti leggeri o light • Alimenti integrali • Alimenti arricchiti e alimenti supplementati • Alimenti fortificati • Alimenti per la prima infanzia (formule per lattanti e di proseguimento; altri alimenti per la prima infanzia) • Alimenti a fini medici speciali 	Settembre

	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti destinati come diete totali • Alimenti senza glutine • Alimenti senza lattosio • Sali dietetici • Novel foods • Alimenti geneticamente modificati • Integratori alimentari 	
2. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE		
UNITÀ 2 PRINCIPI DI DIETOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Salute • Alimentazione e nutrizione • Ripasso del fabbisogno energetico totale (FET): metabolismo basale (MB) e metabolismo energetico (ME); determinazione dell'entrata e del dispendio energetico; i L.A.F; il calcolo del FET • Peso teorico e fabbisogno energetico giornaliero • Indice di massa corporea • Alimentazione completa ed equilibrata <ul style="list-style-type: none"> - La corretta suddivisione dei pasti giornaliera - La corretta suddivisione dei principi nutritivi secondo le indicazioni LARN - Ripasso delle principali funzioni dei principi nutritivi - La classificazione degli alimenti nei 5 gruppi funzionali • Ripasso delle Linee Guida per una sana alimentazione 	Settembre – Ottobre
UNITÀ 3 LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione nell'età evolutiva (generalità) • La dieta del neonato e del lattante, il latte materno e i lattini formulati • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta equilibrata dell'adulto • La dieta equilibrata in gravidanza • La dieta equilibrata della nutrice • La dieta nella terza età 	Ottobre
UNITÀ 4 LA DIETA E GLI STILI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta mediterranea: che cos'è, significati, Ancel Keys, il <i>Seven Countries Study</i>, <i>key elements</i>, i piatti unici, gli alimenti tipici della dieta mediterranea, i benefici, il riconoscimento UNESCO (2010), un modello di dieta sostenibile. • La piramide della dieta Mediterranea e sua evoluzione • Aspetti di una dieta sostenibile • Le diete vegetariane 	Ottobre

	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nello sport e nelle diverse attività (cenni con il docente di Scienze motorie) 	
3. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE		
UNITÀ 5 LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE CARDIOVASCOLARI	<ul style="list-style-type: none"> • La dietoterapia: generalità • Le malattie cardiovascolari (MCV): generalità, 10 regole d'oro per prevenirle, i fattori di rischio delle MCV, alimentazione, sedentarietà, relazioni) • L'ipertensione: definizione, sintomi e complicanze, cause, sodio e sale, indicazioni dietetiche, esempi di diete iposodiche • Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: generalità, cause, indicazioni dietetiche, esempi di diete ipocaloriche a ridotto contenuto in grassi 	Novembre
UNITÀ 6 LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE DEL METABOLISMO	<ul style="list-style-type: none"> • Il diabete: la diabetologia, definizione e tipi di diabete, l'insulina e la regolazione della glicemia, tipi di diabete, l'emoglobina glicata, conseguenze dei tessuti e organi danneggiati, terapia, indicazioni dietetiche per il diabetico, approfondimento sull'Indice glicemico (IG) e il Carico glicemico (CG) degli alimenti, esempi di diete a basso IG • L'obesità: globesity, cause e conseguenze sociali ed economiche, epidemiologia dell'obesità infantile e dell'adulto in Italia e nel mondo, la regolazione dell'appetito, il tessuto adiposo, i tipi di obesità, periodo di rischio per l'insorgenza di obesità infantile, cause dell'obesità infantile, indicazioni dietetiche, cause dell'obesità, localizzazione del grasso corporeo, fattori di rischio cardiovascolari e metabolico in un soggetto con obesità addominale, complicanze dell'obesità, conseguenze psicologiche dell'obesità, terapia dell'obesità, il circolo vizioso dell'obesità, il trattamento dell'obesità. • L'iperuricemia e la gotta: che cosa sono, basi azotate puriniche e acido urico, indicazioni dietetiche • L'osteoporosi: che cos'è, fattori di rischio, osso e osteoporosi, andamento medio della massa ossea, linea della vita del tessuto osseo nella donna, calcio e alimentazione, LARN per il calcio, indicazioni dietetiche, biodisponibilità del calcio, sole e vitamina D, attività fisica 	Novembre

<p>UNITÀ 7</p> <p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I disturbi dell'apparato digerente: disturbi gastrointestinali, reflusso esofageo, gastrite e ulcera peptica, meteorismo e flatulenza, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile, per ognuna generalità e indicazioni dietetiche • Le malattie epatiche: le epatiti e la cirrosi, per ognuna generalità e indicazioni dietetiche 	<p>Novembre</p>
<p>UNITÀ 8</p> <p>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse agli alimenti: generalità e classificazione • Allergie e intolleranze alimentari: generalità e diversità • Allergie: che cosa sono, le immunoglobuline, il sistema degli anticorpi, i fattori di rischio, sintomatologia, cross-reattività. Allergie studiate: alle proteine delle uova, alle proteine del latte vaccino, ai legumi, alle arachidi e alla frutta secca a guscio; per ognuna generalità, alimenti da escludere dalla dieta, che cosa controllare in etichetta, reazioni crociate • Intolleranze: che cosa sono e indicazioni dietetiche; favismo, fenilchetonuria, alactasia • Allergie e intolleranze: normativa di riferimento Reg. (UE) 1169/2011, i 14 allergeni, l'etichettatura dei prodotti e la comunicazione delle informazioni sugli allergeni al consumatore • Le reazioni avverse al glutine e la celiachia: che cos'è la celiachia, che cos'è il glutine, cereali contenenti glutine, patogenesi e sintomi della celiachia, gli alimenti "senza glutine" e la loro etichettatura, il Prontuario AIC e la certificazione "spiga barrata", indicazioni dietetiche e norme da seguire per la preparazione di un menu per celiaci 	<p>Dicembre</p>
<p>UNITÀ 9</p> <p>ALIMENTAZIONE E TUMORI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I tumori: cenni storici della malattia, definizione, distinzione tumori benigni e maligni, l'infiammazione cronica, la cancerogenesi chimica, il tempo di latenza, le fasi di iniziazione, promozione e progressione di un tumore, fattori di rischio, il decalogo internazionale per la prevenzione dei tumori (AIRC) • Lo stile di vita e il rischio tumorale • Le sostanze cancerogene presenti negli alimenti • I radicali liberi • Le sostanze protettive presenti negli alimenti, i "5 colori della salute", i composti fitochimici, i fitoestrogeni (gli isoflavoni e i lignani), i polifenoli, principali azioni delle sostanze antitumorali presenti nei cibi, i prebiotici (generalità, fonti alimentari, specie e ceppi, effetti benefici, 	<p>Gennaio</p>

	proprietà di un microrganismo probiotico)	
<p>UNITÀ 10</p> <p>LE MALATTIE DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione e distinzione dei disturbi alimentari • Anoressia • Bulimia • Disturbo da alimentazione incontrollata (<i>Binge Eating Disorder</i>) • La rete malata: i siti «pro Ana» e «pro Mia» • Moda e società 	Gennaio
<p>4. LA SOSTENIBILITÀ</p>		
<p>UNITÀ 11</p> <p>L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità: definizione e generalità. Sostenibilità economica, sociale e ambientale. Etica condivisa di sostenibilità • Le componenti di una dieta sostenibile e la dieta mediterranea come modello di una dieta sostenibile • Valutazione dell'impatto ambientale degli alimenti (l'analisi LCA e gli indicatori di impatto ambientale: <i>carbon footprint, water footprint, ecological footprint</i>); la doppia piramide alimentare-ambientale • Biodiversità: definizione e terminologia. Agrobiodiversità: cause della perdita di biodiversità; importanza del suo mantenimento. Biodiversità, alimentazione e salute dell'uomo. Varietà autoctone pugliesi da proteggere e custodire. Consistenza della biodiversità agraria in Puglia • Buone pratiche alimentari: il mangiare come gesto ecologico <ul style="list-style-type: none"> - Acquistare prodotti locali: vantaggi. Concetto e implicazioni della filiera corta - Consumare prodotti "di stagione": vantaggi - Ridurre i consumi di carne: allevamenti e impatto ambientale. Allevamento intensivo ed effetti sugli animali. Carne e salute umana (intake proteico, carnitina, grassi saturi). Tipi di carne (rosse, bianche, scure) e tagli di carne. Tipo di allevamento e uova. Proteine alternative: i legumi - Preferire il pesce: acquacoltura e impatti ambientali. Specie "No" e specie "Si". Indicazioni merceologiche - Privilegiare i prodotti biologici: biologico vs convenzionale. Impatti ambientali e salutistici del biologico. Etichette dei prodotti biologici - Ridurre gli sprechi: generalità (sprechi nel mondo, in Europa e in Italia); ripartizione dello spreco nell'industria agroalimentare. Cause ed impatti 	Febbraio

	<p>ambientali, economici ed etico-sociali. Indicazioni pratiche (lettura delle etichette). La tecnologia in aiuto al consumatore. Recupero di prodotti agroalimentari a fini solidali: last minute market</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non acquistare prodotti con troppi imballaggi: impatto ambientale degli imballaggi, alternative e soluzioni - Evitare i cibi eccessivamente elaborati: i prodotti di IV e V gamma. La conservazione e la “catena del freddo” degli alimenti surgelati. “Grassi vegetali”: che cosa sono, impatto sull’ambiente e la salute - Bere acqua di rubinetto: sprechi; disponibilità di acqua dolce nel mondo e in Italia. Acqua in bottiglia e impatti ambientali - Evitare gli sprechi anche ai fornelli: generalità. Cucina sostenibile: come realizzarla. Riscoprire ed educare al gusto. Erbe spontanee commestibili. La vendita diretta e la riscoperta del territorio. Orti per tutti: manualità e stagionalità. Menu sostenibili e confronto di menu: a base di carne, vegetariano e sostenibile (mediterraneo) 	
5. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE		
UNITÀ 12 LA QUALITÀ TOTALE NELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità totale nella ristorazione • L’evoluzione della qualità totale • Gli aspetti della qualità: • La qualità igienico-sanitaria degli alimenti • La qualità igienica: integrità/salubrità (idoneità all’alimentazione umana): alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, falsificazioni; genuinità e tipicità (frode commerciale) • La qualità sensoriale o organolettica • La qualità nutrizionale (i prodotti dietetici e i prodotti funzionali; prodotti probiotici, prebiotici e simbiotici) • Qualità di servizio • La qualità legale: la qualità tipica (marchi di qualità: DOP, IGP, STG, il disciplinare tecnico di produzione. Cenni sulle novità introdotte dal “Pacchetto Qualità” – Reg. UE 1151/2012); il marchio PAT; le De.C.O.; i marchi d’area • La qualità etica: generalità e aspetti di alcune certificazioni etiche (Biologico, Vegan, Fair Trade, UTZ, Dolphin safe, Rainforest Alliance, OHSAS 18001, SA 8000, EMAS, ISO 14001, HALAL e Kosher) • La qualità tecnologica 	Febbraio – Marzo

	<ul style="list-style-type: none"> • La certificazione di qualità: tipologie di certificazioni (di sistema e di prodotto, in ambito regolamentato e in ambito non regolamentato); i soggetti della qualità (organismo di accreditamento, organismo di certificazione, organizzazione, cliente); gli Enti di normazione (UNI, EN, ISO) • La famiglia di norme della serie UNI EN ISO 9000. Il Manuale della Qualità e la Politica della Qualità (cenni) • I settori in cui applicare la qualità: prodotto, organizzazione, filiera 	
<p>UNITÀ 13</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I pericoli biologici e le loro peculiarità (prioni, virus, batteri, funghi, parassiti) • Le malattie trasmesse dagli alimenti: nuovo scenario epidemiologico delle MTA, la contaminazione microbiologica, i fattori che determinano una MTA, rischio e vie di contaminazione, il portatore sano, la contaminazione crociata, gli YOPI, terminologia, differenze tra infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari • I prioni e l'encefalopatia spongiforme bovina • I virus: epatite A e altre forme di epatite • I batteri e i fattori ambientali che ne influenzano la crescita • Le principali MTA batteriche: salmonellosi, botulismo, stafilococchi, tossinfezione da <i>C. perfringens</i>, infezioni da <i>E. coli</i>, colera, listeriosi • Lieviti e muffe • Parassitosi: teniasi, anisakidosi, ossiuriasi • Le 10 regole d'oro dell'OMS per la prevenzione delle tossinfezioni • La qualità igienico-sanitaria degli alimenti 	<p>Marzo Aprile</p> <p>–</p>
<p>UNITÀ 14</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le contaminazioni chimiche: cenni di tossicologia • I residui di fitofarmaci e i nitrati negli alimenti • I residui di antibiotici e di ormoni usati in zootecnica • Le micotossine: aflatossine, ocratossine, zearalenone e patulina • I contaminanti chimici di origine ambientale: diossine, furani, PCB • I metalli pesanti: piombo, mercurio, cadmio • I residui dei MOCA • La contaminazione fisica e radioattiva • Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici: aspetti generali e problematiche legate alla salute, conservanti antimicrobici e conservanti antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, 	<p>Maggio</p>

	aromatizzanti ed edulcoranti	
<p>UNITÀ 15</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: GESTIONE DELLA SICUREZZA LUNGO LA FILIERA ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza alimentare: <i>Food safety</i> e <i>Food security</i>, il <i>Codex Alimentarius</i>, le istituzioni responsabili della sicurezza alimentare • La filiera agroalimentare: definizioni (Malassis e Morvan), la filiera ortofrutticola e il condizionamento. I canali di distribuzione e il canale Ho.Re.Ca. Caratteristiche delle filiere corta e lunga. Le vendite dirette: farmer's market e G.A.S. • La normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare: il Libro Bianco e il Reg. CE 178/2002; l'EFSA e il RASFF • La rintracciabilità e la tracciabilità. Strumenti per un sistema di tracciabilità; la tracciabilità interna e la norma UNI EN ISO 22005:2005 • Il "Pacchetto igiene": generalità, il Reg. CE 852/2004 e il Reg. CE 882/2004; i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (criteri di sicurezza alimentare e criteri di igiene del processo); l'autorizzazione dei laboratori alimentari (registrazione e riconoscimento) • L'autocontrollo e l'HACCP; dal controllo del prodotto al controllo del processo. Come applicare alla filiera alimentare il sistema HACCP: i prerequisiti e le GMP/D, le GHP e le SOP; le procedure delocalizzate e i relativi documenti da allegare al manuale di autocontrollo; le cinque fasi preliminari (esercitazioni sullo sviluppo del diagramma di flusso); i 7 principi dell'HACCP (esercitazione con l'analisi di diagrammi di flusso e relativi piani di gestione dei CCP). La redazione del Manuale di autocontrollo; differenza fra manuale di autocontrollo e di corretta prassi igienica 	Dopo il 15 Maggio

Nell'ambito del **Modulo n. 1 "l'alimentazione nell'era della globalizzazione"**, l'unità **"Cibo e religioni"** è stato svolto dal docente di Religione (ICR) in quanto, per le molteplici attività svolte dagli alunni nel corso dell'anno scolastico, per la vastità della programmazione della disciplina di Scienze e cultura dell'alimentazione, e per la sovrapposizione degli argomenti in entrambe le materie, il Dipartimento di Scienza degli Alimenti ha ritenuto agevole non sviluppare questo modulo.

ARGOMENTI DA TRATTARE DOPO IL 15 MAGGIO

Dopo il 15 maggio si ultimerà l'Unità n. 14 - **La sicurezza alimentare: contaminazione chimico-fisica degli alimenti** e si svilupperà l'intera Unità n. 15 - **La sicurezza alimentare: gestione della sicurezza lungo la filiera alimentare** come evidenziato nella tabella.

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

I docenti che ogni giorno si apprestano a dare giudizi sulle capacità intellettuali dei loro allievi dovrebbero riflettere prima su quanta educazione emotiva hanno distribuito, perché l'intelligenza e l'apprendimento non funzionano se non si alimenta il cuore. E con "cuore" intendo ciò che nell'età evolutiva dischiude la vita, con quella forza disordinata e propulsiva senza la quale difficilmente gli adolescenti troverebbero il coraggio di proseguire l'impresa. Ecco, pertanto, che un mio personale obiettivo raggiunto è stato quello di creare un ambiente sereno e fertile che rassicurasse i ragazzi e li rendesse protagonisti di un'espressione più articolata in termini di scenari, progetti, investimenti, interessi.

Il mio inserimento in questa classe è avvenuto dall'anno scolastico precedente, ma questo non ha pregiudicato che si instaurasse un buon rapporto con i discenti tutti. Condizione che ha avuto riverbero positivo anche sul bilancio delle lezioni.

Il programma svolto, nonostante abbia subito l'integrazione di due moduli rispetto all'originaria programmazione di Dipartimento, ovvero il **Modulo 4 "LA SOSTENIBILITÀ"**, si è svolto in maniera cadenzata e fluida. Gli alunni sono apparsi piacevolmente colpiti dalla tavolozza dei temi affrontati volta per volta. E, sebbene il loro studio non sia stato costante e sistemico – anzi ad un paio è stato proprio assente –, il loro apporto in alcuni momenti è risultato particolarmente catalizzante per lo svolgimento dei moduli del programma.

Livello critico (voti minori di 4)	Livello basso (voti inferiori alla sufficienza)	Livello medio (voti 6-7)	Livello alto (voti 8-9-10)
N.° 1	N.° 3	N.° 2	N.° 1

Metodologie didattiche

Il metodo di insegnamento è stato sia di tipo frontale che interattivo, cercando di favorire una partecipazione attiva della classe e un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti agli aspetti del settore ristorativo e della materia. In particolare, ad ogni inizio lezione qualche alunno è chiamato ad esporre in sintesi quanto detto nella lezione precedente; il sottoscritto, inoltre, aggancia i temi affrontati offrendo spunti di riflessione. Ogni lezione si conclude con il riepilogo dei principali punti affrontati a lezione e con delle domande rivolte agli alunni per sollecitare ulteriori riferimenti o fissare un concetto.

Gli argomenti sono stati schematizzati per un più efficace apprendimento, inoltre, generalmente all'inizio di ogni modulo, le unità sono state racchiuse in sinossi, schemi o riassunti vari.

Mezzi e strumenti usati

15 maggio 2019

Sono stati utilizzati molteplici mezzi di insegnamento: le presentazioni power point curate dal docente e puntualmente riversate in formato digitale (.pdf) sul registro elettronico della scuola, il libro di testo, la consultazione di riviste scientifiche e tecniche e le fotocopie integrative per alcune parti. Inoltre durante le lezioni si è cercato di esercitare gli alunni a preparare mappe concettuali per lo svolgimento di possibili temi, guardando anche gli esercizi di allenamento alla prova scritta e al colloquio presenti sul libro testo in uso.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Gli alunni hanno avuto a disposizione la pausa didattica di Febbraio per recuperare i contenuti minimi. Per ovvie motivazioni di tempo, la gestione delle ore a disposizione per il recupero sono state impiegate per riprendere due grossi temi specificamente la dietetica e la dietoterapia. I risultati raggiunti non sono stati accettabili perché la maggior parte dei discenti, che nel primo quadrimestre aveva l'insufficienza, non ha saputo conservare quanto appreso e applicare personalmente il metodo sperimentato per mancanza di studio, d'impegno e di interesse.

In preparazione al nuovo Esame di Stato, gli alunni hanno partecipato alle simulazioni delle prove scritte secondo il calendario fissato dal MIUR per l'anno scolastico in corso. Pertanto, il 28/02/2019 e il 02/04/2019 i discenti hanno potuto sperimentare la nuova seconda prova dell'Esame che, da quest'anno, prevede la coesistenza anche di più di una disciplina nella stessa prova, in particolare, le materie oggetto della seconda prova sono: Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione, per l'articolazione enogastronomia, mentre Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Scienza e cultura dell'alimentazione per l'articolazione servizi di sala e vendita. Inoltre, il 03/05/2019 i discenti hanno potuto calarsi nel facsimile di prova orale dell'Esame di Stato.

Verifiche

Le interrogazioni orali sono state riservate soprattutto agli alunni insufficienti per verificare le difficoltà emerse nello scritto e le possibilità di recupero e quindi in questo caso le interrogazioni sono state più articolate. Anche interventi da posto particolarmente significativi, come riepiloghi, ripassi o precisazioni, sono stati valutati come interrogazioni.

La frequenza delle verifiche è dipesa, non solo dal tempo a disposizione, ma anche dalla situazione contingente della classe e di ciascun allievo in particolare. Nel secondo quadrimestre, dopo aver appreso la composizione della seconda prova degli Esami di Stato, sono state svolte due esercitazioni di simulazione della seconda prova scritta.

Criteri di valutazione

15 maggio 2019

Le valutazioni sono scaturite da verifiche soprattutto scritte, sia per preparare gli studenti allo scritto della seconda prova che per avere più tempo per spiegazioni, collegamenti e recuperi.

Nelle valutazioni delle verifiche ho tenuto conto di:

- Pertinenza alle richieste formulate,
- Capacità espressiva,
- Componente linguistica,
- Livello di conoscenze acquisito,
- Capacità di rielaborazione, sintesi e collegamenti tra le varie discipline,
- Chiarezza nella struttura e presentazione degli elaborati.

Oltre ai dati del profitto, nella valutazione finale si è tenuto conto di:

- 1) Livelli di partenza e percorso compiuto**, intendendo l'esperienza scolastica come un processo di cui il singolo anno è un segmento che non può essere scisso dagli altri progressi;
- 2) Metodo di studio**, inteso come capacità di organizzare il proprio tempo ed il proprio lavoro, di acquisire strumenti operativi, di elaborare percorsi culturali anche autonomi;
- 3) Frequenza scolastica**, intesa come presenza fisica a scuola sia, soprattutto, come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;
- 4) Partecipazione**, intesa come capacità di creare proficue relazioni sia tra gli alunni sia con i docenti e di fornire contributi al dialogo educativo ed alla vita della scuola;
- 5) Impegno**, inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi.

SCHEDA INFORMATIVA
Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe: 5[^]BSBE – articolazione ENOGASTRONOMIA
Docente: prof. Roberto CALISI
Testo adottato: A. Machado, <i>Scienza e cultura dell'alimentazione enogastronomia, sala e vendita, prodotto dolciari</i> – volume 5° + Quaderno + MEbook + Contenuti Digitali Integrativi, Poseidonia scuola ed. 2018, ISBN 978-88-482-6120-3; materiale didattico (presentazioni power point delle lezioni e schede di approfondimento) curato dal docente e condiviso sul registro elettronico Classeviva (Spaggiari); appunti delle lezioni
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3 ore
Analisi della situazione iniziale

Gli alunni della classe 5[^]BEBS – **articolazione ENOGASTRONOMIA** hanno una preparazione eterogenea ed emergono per solida preparazione di base e intuizione due discenti. Gli alunni giunti al quinto anno faticano con le conoscenze di base di Scienze e cultura dell'alimentazione perché restii allo studio regolare e sistematico.

Livello critico (voti minori di 4)	Livello basso (voti inferiori alla sufficienza)	Livello medio (voti 6-7)	Livello alto (voti 8-9-10)
N.° 0	N.° 2	N.° 2	N.° 3

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
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.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tecniche di filiera	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Redigere un piano di HACCP	Certificazioni di qualità e sistema HACCP
Controllare e utilizzare gli alimenti le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Individuare le caratteristiche merceologiche, e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari	Nuovi prodotti alimentari
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche esigenze della clientela	Formulare menu 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
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 tempo	Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Contenuti sviluppati

MODULO	CONTENUTI	TEMPI
<p align="center">1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p>		
<p align="center">UNITÀ 1</p> <p align="center">NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti funzionali • Alimenti leggeri o light • Alimenti integrali • Alimenti arricchiti e alimenti supplementati • Alimenti fortificati • Alimenti per la prima infanzia (formule per lattanti e di proseguimento; altri alimenti per la prima infanzia) • Alimenti a fini medici speciali • Prodotti destinati come diete totali • Alimenti senza glutine • Alimenti senza lattosio • Sali dietetici • Novel foods • Alimenti geneticamente modificati • Integratori alimentari 	<p align="center">Settembre</p>
<p align="center">2. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p>		
<p align="center">UNITÀ 2</p> <p align="center">PRINCIPI DI DIETOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salute • Alimentazione e nutrizione • Ripasso del fabbisogno energetico totale (FET): metabolismo basale (MB) e metabolismo energetico (ME); determinazione dell'entrata e del dispendio energetico; i L.A.F; il calcolo del FET • Peso teorico e fabbisogno energetico giornaliero • Indice di massa corporea • Alimentazione completa ed equilibrata <ul style="list-style-type: none"> - La corretta suddivisione dei pasti giornaliera - La corretta suddivisione dei principi nutritivi secondo le indicazioni LARN - Ripasso delle principali funzioni dei principi nutritivi - La classificazione degli alimenti nei 5 gruppi funzionali • Ripasso delle Linee Guida per una sana alimentazione 	<p align="center">Settembre – Ottobre</p>

<p>UNITÀ 3</p> <p>LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione nell'età evolutiva (generalità) • La dieta del neonato e del lattante, il latte materno e i latti formulati • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta equilibrata dell'adulto • La dieta equilibrata in gravidanza • La dieta equilibrata della nutrice • La dieta nella terza età 	<p>Ottobre</p>
<p>UNITÀ 4</p> <p>LA DIETA E GLI STILI ALIMENTARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta mediterranea: che cos'è, significati, Ancel Keys, il <i>Seven Countries Study</i>, <i>key elements</i>, i piatti unici, gli alimenti tipici della dieta mediterranea, i benefici, il riconoscimento UNESCO (2010), un modello di dieta sostenibile. • La piramide della dieta Mediterranea e sua evoluzione • Aspetti di una dieta sostenibile • Le diete vegetariane • La dieta macrobiotica • La dieta eubiotica • La dieta nello sport e nelle diverse attività (cenni con il docente di Scienze motorie) 	<p>Ottobre</p>
<p>3. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p>		
<p>UNITÀ 5</p> <p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE CARDIOVASCOLARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dietoterapia: generalità • Le malattie cardiovascolari (MCV): generalità, 10 regole d'oro per prevenirle, i fattori di rischio delle MCV, alimentazione, sedentarietà, relazioni) • L'ipertensione: definizione, sintomi e complicanze, cause, sodio e sale, indicazioni dietetiche, esempi di diete iposodiche • Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: generalità, cause, indicazioni dietetiche, esempi di diete ipocaloriche a ridotto contenuto in grassi 	<p>Novembre</p>
<p>UNITÀ 6</p> <p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE DEL METABOLISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il diabete: la diabetosità, definizione e tipi di diabete, l'insulina e la regolazione della glicemia, tipi di diabete, l'emoglobina glicata, conseguenze dei tessuti e organi danneggiati, terapia, indicazioni dietetiche per il diabetico, approfondimento sull'Indice glicemico (IG) e il Carico glicemico (CG) degli alimenti, esempi di diete a basso IG • L'obesità: globesity, cause e conseguenze sociali ed 	<p>Novembre</p>

	<p>economiche, epidemiologia dell'obesità infantile e dell'adulto in Italia e nel mondo, la regolazione dell'appetito, il tessuto adiposo, i tipi di obesità, periodo di rischio per l'insorgenza di obesità infantile, cause dell'obesità infantile, indicazioni dietetiche, cause dell'obesità, localizzazione del grasso corporeo, fattori di rischio cardiovascolari e metabolico in un soggetto con obesità addominale, complicanze dell'obesità, conseguenze psicologiche dell'obesità, terapia dell'obesità, il circolo vizioso dell'obesità, il trattamento dell'obesità.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'iperuricemia e la gotta: che cosa sono, basi azotate puriniche e acido urico, indicazioni dietetiche • L'osteoporosi: che cos'è, fattori di rischio, osso e osteoporosi, andamento medio della massa ossea, linea della vita del tessuto osseo nella donna, calcio e alimentazione, LARN per il calcio, indicazioni dietetiche, biodisponibilità del calcio, sole e vitamina D, attività fisica 	
<p>UNITÀ 7</p> <p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I disturbi dell'apparato digerente: disturbi gastrointestinali, reflusso esofageo, gastrite e ulcera peptica, meteorismo e flatulenza, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile, per ognuna generalità e indicazioni dietetiche • Le malattie epatiche: le epatiti e la cirrosi, per ognuna generalità e indicazioni dietetiche 	<p>Novembre</p>
<p>UNITÀ 8</p> <p>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse agli alimenti: generalità e classificazione • Allergie e intolleranze alimentari: generalità e diversità • Allergie: che cosa sono, le immunoglobuline, il sistema degli anticorpi, i fattori di rischio, sintomatologia, cross-reattività. Allergie studiate: alle proteine delle uova, alle proteine del latte vaccino, ai legumi, alle arachidi e alla frutta secca a guscio; per ognuna generalità, alimenti da escludere dalla dieta, che cosa controllare in etichetta, reazioni crociate • Intolleranze: che cosa sono e indicazioni dietetiche; favismo, fenilchetonuria, alactasia • Allergie e intolleranze: normativa di riferimento Reg. (UE) 1169/2011, i 14 allergeni, l'etichettatura dei prodotti e la comunicazione delle informazioni sugli allergeni al consumatore • Le reazioni avverse al glutine e la celiachia: che cos'è la celiachia, che cos'è il glutine, cereali contenenti glutine, patogenesi e sintomi della celiachia, gli alimenti "senza glutine" e la loro etichettatura, il Prontuario AIC e la 	<p>Dicembre</p>

	certificazione "spiga barrata", indicazioni dietetiche e norme da seguire per la preparazione di un menu per celiaci	
UNITÀ 9 ALIMENTAZIONE E TUMORI	<ul style="list-style-type: none"> • I tumori: cenni storici della malattia, definizione, distinzione tumori benigni e maligni, l'infiammazione cronica, la cancerogenesi chimica, il tempo di latenza, le fasi di iniziazione, promozione e progressione di un tumore, fattori di rischio, il decalogo internazionale per la prevenzione dei tumori (AIRC) • Lo stile di vita e il rischio tumorale • Le sostanze cancerogene presenti negli alimenti • I radicali liberi • Le sostanze protettive presenti negli alimenti, i "5 colori della salute", i composti fitochimici, i fitoestrogeni (gli isoflavoni e i lignani), i polifenoli, principali azioni delle sostanze antitumorali presenti nei cibi, i prebiotici (generalità, fonti alimentari, specie e ceppi, effetti benefici, proprietà di un microrganismo probiotico) 	Gennaio
UNITÀ 10 LE MALATTIE DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione e distinzione dei disturbi alimentari • Anoressia • Bulimia • Disturbo da alimentazione incontrollata (<i>Binge Eating Disorder</i>) • La rete malata: i siti «pro Ana» e «pro Mia» • Moda e società 	Gennaio
4. LA SOSTENIBILITÀ		
UNITÀ 11 L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità: definizione e generalità. Sostenibilità economica, sociale e ambientale. Etica condivisa di sostenibilità • Le componenti di una dieta sostenibile e la dieta mediterranea come modello di una dieta sostenibile • Valutazione dell'impatto ambientale degli alimenti (l'analisi LCA e gli indicatori di impatto ambientale: <i>carbon footprint</i>, <i>water footprint</i>, <i>ecological footprint</i>); la doppia piramide alimentare-ambientale • Biodiversità: definizione e terminologia. Agrobiodiversità: cause della perdita di biodiversità; importanza del suo mantenimento. Biodiversità, alimentazione e salute dell'uomo. Varietà autoctone pugliesi da proteggere e custodire. Consistenza della biodiversità agraria in Puglia • Buone pratiche alimentari: il mangiare come gesto 	Febbraio

	<p>ecologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquistare prodotti locali: vantaggi. Concetto e implicazioni della filiera corta - Consumare prodotti “di stagione”: vantaggi - Ridurre i consumi di carne: allevamenti e impatto ambientale. Allevamento intensivo ed effetti sugli animali. Carne e salute umana (intake proteico, carnitina, grassi saturi). Tipi di carne (rosse, bianche, scure) e tagli di carne. Tipo di allevamento e uova. Proteine alternative: i legumi - Preferire il pesce: acquacoltura e impatti ambientali. Specie “No” e specie “Si”. Indicazioni merceologiche - Privilegiare i prodotti biologici: biologico vs convenzionale. Impatti ambientali e salutistici del biologico. Etichette dei prodotti biologici - Ridurre gli sprechi: generalità (sprechi nel mondo, in Europa e in Italia); ripartizione dello spreco nell’industria agroalimentare. Cause ed impatti ambientali, economici ed etico-sociali. Indicazioni pratiche (lettura delle etichette). La tecnologia in aiuto al consumatore. Recupero di prodotti agroalimentari a fini solidali: last minute market - Non acquistare prodotti con troppi imballaggi: impatto ambientale degli imballaggi, alternative e soluzioni - Evitare i cibi eccessivamente elaborati: i prodotti di IV e V gamma. La conservazione e la “catena del freddo” degli alimenti surgelati. “Grassi vegetali”: che cosa sono, impatto sull’ambiente e la salute - Bere acqua di rubinetto: sprechi; disponibilità di acqua dolce nel mondo e in Italia. Acqua in bottiglia e impatti ambientali - Evitare gli sprechi anche ai fornelli: generalità. Cucina sostenibile: come realizzarla. Riscoprire ed educare al gusto. Erbe spontanee commestibili. La vendita diretta e la riscoperta del territorio. Orti per tutti: manualità e stagionalità. Menu sostenibili e confronto di menu: a base di carne, vegetariano e sostenibile (mediterraneo) 	
5. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE		
UNITÀ 12 LA QUALITÀ TOTALE	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità totale nella ristorazione • L’evoluzione della qualità totale • Gli aspetti della qualità: 	Febbraio – Marzo

<p>NELLA RISTORAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità igienico-sanitaria degli alimenti • La qualità igienica: integrità/salubrità (idoneità all'alimentazione umana): alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, falsificazioni; genuinità e tipicità (frode commerciale) • La qualità sensoriale o organolettica • La qualità nutrizionale (i prodotti dietetici e i prodotti funzionali; prodotti probiotici, prebiotici e simbiotici) • Qualità di servizio • La qualità legale: la qualità tipica (marchi di qualità: DOP, IGP, STG, il disciplinare tecnico di produzione. Cenni sulle novità introdotte dal "Pacchetto Qualità" – Reg. UE 1151/2012); il marchio PAT; le De.C.O.; i marchi d'area • La qualità etica: generalità e aspetti di alcune certificazioni etiche (Biologico, Vegan, Fair Trade, UTZ, Dolphin safe, Rainforest Alliance, OHSAS 18001, SA 8000, EMAS, ISO 14001, HALAL e Kosher) • La qualità tecnologica • La certificazione di qualità: tipologie di certificazioni (di sistema e di prodotto, in ambito regolamentato e in ambito non regolamentato); i soggetti della qualità (organismo di accreditamento, organismo di certificazione, organizzazione, cliente); gli Enti di normazione (UNI, EN, ISO) • La famiglia di norme della serie UNI EN ISO 9000. Il Manuale della Qualità e la Politica della Qualità (cenni) • I settori in cui applicare la qualità: prodotto, organizzazione, filiera 	
<p>UNITÀ 13</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I pericoli biologici e le loro peculiarità (prioni, virus, batteri, funghi, parassiti) • Le malattie trasmesse dagli alimenti: nuovo scenario epidemiologico delle MTA, la contaminazione microbiologica, i fattori che determinano una MTA, rischio e vie di contaminazione, il portatore sano, la contaminazione crociata, gli YOPI, terminologia, differenze tra infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari • I prioni e l'encefalopatia spongiforme bovina • I virus: epatite A e altre forme di epatite • I batteri e i fattori ambientali che ne influenzano la crescita • Le principali MTA batteriche: salmonellosi, botulismo, stafilococchi, tossinfezione da <i>C. perfringens</i>, infezioni da <i>E. coli</i>, colera, listeriosi • Lieviti e muffe • Parassitosi: teniasi, anisakidosi, ossiuriasi • Le 10 regole d'oro dell'OMS per la prevenzione delle 	<p>Marzo – Aprile</p>

	<p>tossinfezioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità igienico-sanitaria degli alimenti 	
<p>UNITÀ 14</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le contaminazioni chimiche: cenni di tossicologia • I residui di fitofarmaci e i nitrati negli alimenti • I residui di antibiotici e di ormoni usati in zootecnica • Le micotossine: aflatossine, ocratossine, zearalenone e patulina • I contaminanti chimici di origine ambientale: diossine, furani, PCB • I metalli pesanti: piombo, mercurio, cadmio • I residui dei MOCA • La contaminazione fisica e radioattiva • Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici: aspetti generali e problematiche legate alla salute, conservanti antimicrobici e conservanti antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, aromatizzanti ed edulcoranti 	Maggio
<p>UNITÀ 15</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE: GESTIONE DELLA SICUREZZA LUNGO LA FILIERA ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza alimentare: <i>Food safety</i> e <i>Food security</i>, il <i>Codex Alimentarius</i>, le istituzioni responsabili della sicurezza alimentare • La filiera agroalimentare: definizioni (Malassis e Morvan), la filiera ortofrutticola e il condizionamento. I canali di distribuzione e il canale Ho.Re.Ca. Caratteristiche delle filiere corta e lunga. Le vendite dirette: farmer's market e G.A.S. • La normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare: il Libro Bianco e il Reg. CE 178/2002; l'EFSA e il RASFF • La rintracciabilità e la tracciabilità. Strumenti per un sistema di tracciabilità; la tracciabilità interna e la norma UNI EN ISO 22005:2005 • Il "Pacchetto igiene": generalità, il Reg. CE 852/2004 e il Reg. CE 882/2004; i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (criteri di sicurezza alimentare e criteri di igiene del processo); l'autorizzazione dei laboratori alimentari (registrazione e riconoscimento) • L'autocontrollo e l'HACCP; dal controllo del prodotto al controllo del processo. Come applicare alla filiera alimentare il sistema HACCP: i prerequisiti e le GMP/D, le GHP e le SOP; le procedure delocalizzate e i relativi documenti da allegare al manuale di autocontrollo; le cinque fasi preliminari (esercitazioni sullo sviluppo del diagramma di flusso); i 7 principi dell'HACCP (esercitazione con l'analisi di diagrammi di flusso e relativi piani di gestione dei CCP). La redazione del Manuale di autocontrollo; differenza fra manuale di autocontrollo e di 	Dopo il 15 Maggio

	corretta prassi igienica	
--	--------------------------	--

Nell'ambito del **Modulo n. 1 "l'alimentazione nell'era della globalizzazione"**, l'unità **"Cibo e religioni"** è stato svolto dal docente di Religione (ICR) in quanto, per le molteplici attività svolte dagli alunni nel corso dell'anno scolastico, per la vastità della programmazione della disciplina di Scienze e cultura dell'alimentazione, e per la sovrapposizione degli argomenti in entrambe le materie, il Dipartimento di Scienza degli Alimenti ha ritenuto agevole non sviluppare questo modulo.

ARGOMENTI DA TRATTARE DOPO IL 15 MAGGIO

Dopo il 15 maggio si ultimerà l'Unità n. 14 - **La sicurezza alimentare: contaminazione chimico-fisica degli alimenti** e si svilupperà l'intera Unità n. 15 - **La sicurezza alimentare: gestione della sicurezza lungo la filiera alimentare** come evidenziato nella tabella.

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

I docenti che ogni giorno si apprestano a dare giudizi sulle capacità intellettuali dei loro allievi dovrebbero riflettere prima su quanta educazione emotiva hanno distribuito, perché l'intelligenza e l'apprendimento non funzionano se non si alimenta il cuore. E con "cuore" intendo ciò che nell'età evolutiva dischiude la vita, con quella forza disordinata e propulsiva senza la quale difficilmente gli adolescenti troverebbero il coraggio di proseguire l'impresa. Ecco, pertanto, che un mio personale obiettivo raggiunto è stato quello di creare un ambiente sereno e fertile che rassicurasse i ragazzi e li rendesse protagonisti di un'espressione più articolata in termini di scenari, progetti, investimenti, interessi.

Il mio inserimento in questa classe è avvenuto dall'anno scolastico precedente, ma questo non ha pregiudicato che si instaurasse un buon rapporto con i discenti tutti. Condizione che ha avuto riverbero positivo anche sul bilancio delle lezioni.

Il programma svolto, nonostante abbia subito l'integrazione di due moduli rispetto all'originaria programmazione di Dipartimento, ovvero il **Modulo 4 "LA SOSTENIBILITÀ"**, si è svolto in maniera cadenzata e fluida. Gli alunni sono apparsi piacevolmente colpiti dalla tavolozza dei temi affrontati volta per volta. E, sebbene il loro studio non sia stato costante e sistemico – anzi ad un paio è stato proprio assente –, il loro apporto in alcuni momenti è risultato particolarmente catalizzante per lo svolgimento dei moduli del programma.

Livello critico (voti minori di 4)	Livello basso (voti inferiori alla sufficienza)	Livello medio (voti 6-7)	Livello alto (voti 8-9-10)
N.° 0	N.° 1	N.° 3	N.° 3

Metodologie didattiche

15 maggio 2019

Il metodo di insegnamento è stato sia di tipo frontale che interattivo, cercando di favorire una partecipazione attiva della classe e un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti agli aspetti del settore ristorativo e della materia. In particolare, ad ogni inizio lezione qualche alunno è chiamato ad esporre in sintesi quanto detto nella lezione precedente; il sottoscritto, inoltre, aggancia i temi affrontati offrendo spunti di riflessione. Ogni lezione si conclude con il riepilogo dei principali punti affrontati a lezione e con delle domande rivolte agli alunni per sollecitare ulteriori riferimenti o fissare un concetto.

Gli argomenti sono stati schematizzati per un più efficace apprendimento, inoltre, generalmente all'inizio di ogni modulo, le unità sono state racchiuse in sinossi, schemi o riassunti vari.

Mezzi e strumenti usati

Sono stati utilizzati molteplici mezzi di insegnamento: le presentazioni power point curate dal docente e puntualmente riversate in formato digitale (.pdf) sul registro elettronico della scuola, il libro di testo, la consultazione di riviste scientifiche e tecniche e le fotocopie integrative per alcune parti. Inoltre durante le lezioni si è cercato di esercitare gli alunni a preparare mappe concettuali per lo svolgimento di possibili temi, guardando anche gli esercizi di allenamento alla prova scritta e al colloquio presenti sul libro testo in uso.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Gli alunni hanno avuto a disposizione la pausa didattica di Febbraio per recuperare i contenuti minimi. Per ovvie motivazioni di tempo, la gestione delle ore a disposizione per il recupero sono state impiegate per riprendere due grossi temi specificamente la dietetica e la dietoterapia. I risultati raggiunti non sono stati accettabili perché la maggior parte dei discenti, che nel primo quadrimestre aveva l'insufficienza, non ha saputo conservare quanto appreso e applicare personalmente il metodo sperimentato per mancanza di studio, d'impegno e di interesse.

In preparazione al nuovo Esame di Stato, gli alunni hanno partecipato alle simulazioni delle prove scritte secondo il calendario fissato dal MIUR per l'anno scolastico in corso. Pertanto, il 28/02/2019 e il 02/04/2019 i discenti hanno potuto sperimentare la nuova seconda prova dell'Esame che, da quest'anno, prevede la coesistenza anche di più di una disciplina nella stessa prova, in particolare, le materie oggetto della seconda prova sono: Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione, per l'articolazione enogastronomia, mentre Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Scienza e cultura dell'alimentazione per l'articolazione servizi di sala e vendita. Inoltre, il 03/05/2019 i discenti hanno potuto calarsi nel facsimile di prova orale dell'Esame di Stato.

Verifiche

Le interrogazioni orali sono state riservate soprattutto agli alunni insufficienti per verificare le difficoltà emerse nello scritto e le possibilità di recupero e quindi in questo caso le interrogazioni sono state più articolate. Anche interventi da posto particolarmente significativi, come riepiloghi, ripassi o precisazioni, sono stati valutati come interrogazioni.

La frequenza delle verifiche è dipesa, non solo dal tempo a disposizione, ma anche dalla situazione contingente della classe e di ciascun allievo in particolare. Nel secondo quadrimestre, dopo aver appreso la composizione della seconda prova degli Esami di Stato, sono state svolte due esercitazioni di simulazione della seconda prova scritta.

Criteria di valutazione

Le valutazioni sono scaturite da verifiche soprattutto scritte, sia per preparare gli studenti allo scritto della seconda prova che per avere più tempo per spiegazioni, collegamenti e recuperi.

Nelle valutazioni delle verifiche ho tenuto conto di:

- Pertinenza alle richieste formulate,
- Capacità espressiva,
- Componente linguistica,
- Livello di conoscenze acquisito,
- Capacità di rielaborazione, sintesi e collegamenti tra le varie discipline,
- Chiarezza nella struttura e presentazione degli elaborati.

Oltre ai dati del profitto, nella valutazione finale si è tenuto conto di:

- 1) Livelli di partenza e percorso compiuto**, intendendo l'esperienza scolastica come un processo di cui il singolo anno è un segmento che non può essere scisso dagli altri progressi;
- 2) Metodo di studio**, inteso come capacità di organizzare il proprio tempo ed il proprio lavoro, di acquisire strumenti operativi, di elaborare percorsi culturali anche autonomi;
- 3) Frequenza scolastica**, intesa come presenza fisica a scuola sia, soprattutto, come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;
- 4) Partecipazione**, intesa come capacità di creare proficue relazioni sia tra gli alunni sia con i docenti e di fornire contributi al dialogo educativo ed alla vita della scuola;
- 5) Impegno**, inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITE		
Docente: DOMENICO GILIBERTI		
Testo adottato: ACCADEMIA DI SALA E VENDITE LIGHT		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5[^] ENOGASTRONOMIA CUCINA SEZ.B è composta da 8 alunni, sono presenti 5 maschi e 3 femmine. Nel gruppo classe non sono presenti ripetenti. L'alunna Aversa Valeria usufruisce dell'insegnante di sostegno e della programmazione paritaria con obiettivi minimi. L'impressione generale al momento lascia trasparire che questa, potenzialmente è una classe sulla quale si possa lavorare bene per conseguire buoni risultati. La frequenza alle lezioni e la partecipazione al dialogo educativo al momento, risulta nella generalità dei casi costante. 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. 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. Dopo la somministrazione del test d'ingresso anche la preparazione didattica risulta eterogenea, per questo motivo i primi giorni di scuola sono stati utilizzati per ritrattare argomenti svolti nel quarto anno di scuola. 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>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
-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	-Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. - Riconoscere i criteri di	-Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande - Conoscere le denominazione di origine

<p>i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<p>certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. - Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela. - Saper razionalizzare il processo produttivo di beni e servizi e del food-cost. - Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting. - Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. 	<p>dei prodotti (DOP, IGP ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche organolettiche del vino. - Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. - Conoscere le mansioni del F&B. Conoscenza dei costi fissi e variabili. - Tecniche di catering e banqueting. - Conoscere l’analisi sensoriale del vino.
Contenuti sviluppati		
<p>L’enogastronomia e la ristorazione Il servizio, l’accoglienza, il commiato Il menu e la lista delle vivande La cucina di sala Il barman Il mondo dei cocktail Aperitivi e appetizer La distillazione I distillati e i liquori Il nettare di bacco e quelle strane bollicine</p>		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<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>		

Metodologie didattiche
Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche ; Esercitazioni pratiche Problem-solving
Mezzi e strumenti usati
Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Lavagna luminosa; Video proiettore
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Verifiche
Prove strutturate, verifiche orali
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 e approfondito Eccellente = 10 superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia:		
Docente: Fornarelli Maria Luigia		
Testo adottato: Prêt-à-gouter L.Parodi-M.Vallacco Trevisini Ed.		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5 BE è composta da 8 alunni, di cui 3 femmine e 5 maschi (un'alunna disabile segue una programmazione differenziata).). La maggior parte degli alunni mostra nel complesso un accettabile livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono per alcuni delle lacune di tipo strutturale. Non si rilevano complessivamente particolari difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso , si riscontrano solo alcune 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"> • Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi. • Leggere,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio • Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro • Produrre testi scritti 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso • Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro • Temi e problemi del settore professionale • Specialità

	<p>coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro • Utilizzare un lessico specifico di settore • Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero • Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale 	<p>regionali del paese di cui si studia la lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici <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		
<ul style="list-style-type: none"> • Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti <p>Alimentation et santé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 buon livello di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica accettabile, incerta solo in alcuni casi. Il grado di preparazione è risultato nel complesso soddisfacente. L'impegno è stato 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. Tali attività hanno avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all'assenza di studio a casa e 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.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: LINGUA E CULTURA FRANCESE		
Docente: GAUDIO MIRIAM RAFFAELLA		
Testo adottato: L. Parodi, M. Vallacco, <i>Pret à gouter</i>, Trevisini		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5^A articolata B /Sala è composta da 8 alunni (6 maschi e 2 femmine) regolarmente frequentanti. È presente nel gruppo classe un alunno diversamente abile seguito da un'insegnante di sostegno. La classe, al momento non manifesta alcun problema di carattere disciplinare, si mostra rispettosa delle regole e degli insegnanti, rendendo il clima sereno e collaborativo. Nel complesso, gli alunni mostrano di aver raggiunto uno stesso livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative: le competenze comunicative si rivelano accettabili. E' stata rilevata qualche difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso ma soprattutto sono state riscontrate alcune deficienze morfo-sintattiche che dipendono essenzialmente dalla non piena padronanza del mezzo linguistico. A livello disciplinare la classe si presenta sufficientemente responsabile. Quasi tutta la classe mostra comunque interesse e curiosità verso lo studio della lingua e della civiltà francese e motivata a sperimentare nuove metodologie didattiche.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio. • Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di attualità, di studio o 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso; • Lessico e fraseologia adeguata per affrontare situazioni sociali e di lavoro; • Temi e problemi del settore professionale (le norme igieniche che regolano il settore; i metodi di cottura e di conservazione

	<p>lavoro;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico specifico di settore; • Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di attualità, studio, lavoro. Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale 	<p>degli alimenti...);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua; • Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici;
Contenuti sviluppati		
<p>Les verbes irréguliers et leurs conjugaisons Le futur Le conditionnel L'imparfait Le passé composé La nutrition La pyramide alimentaire Les pratiques alimentaires Les intolérances et les typologies d'alimentation Le monde du travail: rédaction d'un CV Lexique du CV La lettre de motivation et réponse pour un poste de travail La sécurité sur le poste de travail Les normes et l'hygiène Les fast food: avantages et désavantages Utilisation du dictionnaire bilingue Le tour gastronomique : la Provence et l'Alsace Les resto en Provence</p>		
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>		
<p>La classe presenta un esiguo numero di alunni che ha raggiunto un livello buono rispetto agli obiettivi proposti. La maggior parte della classe presenta un livello sufficiente con il conseguimento degli obiettivi minimi proposti. Gli obiettivi minimi raggiunti sono: Valorizzare e promuovere un'attività ristorativa Acquisire gli aspetti socio-culturali della Francia e della lingua francese e confronto con la realtà locale e nazionale.</p>		

Metodologie didattiche
Lezione dialogata, dibattito e argomentazione in classe, brainstorming, flipped classroom, relazioni su ricerche, mappe e schemi, problem solving, esercitazioni, cooperative learning, didattica laboratoriale
Mezzi e strumenti usati
Libro di testo Fotocopie Siti internet di approfondimento Risorse audio visive
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Per il recupero in itinere con esiti positivi: Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; Attività guidate a crescente livello di difficoltà; Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro. Come approfondimento e potenziamento di alcuni argomenti di settore: Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti Impulso allo spirito critico e alla creatività Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro.
Verifiche
Primo quadrimestre: 3 verifiche scritte e 2 prove orali Secondo quadrimestre: 2 verifiche scritte e 2 prove orali
Criteri di valutazione
La verifica sarà percepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione di sé e utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Circa la valutazione, agli studenti sarà chiarito quale ne sia l'oggetto e la metodologia e come, nella sua complessità, il sistema di valutazione adottato dalla scuola debba riferirsi, oltre che alle prestazioni e al profitto, anche al comportamento, all'impegno, alla partecipazione, alla capacità, al lavoro svolto a casa e in classe e ai progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. Si prevedono prove di verifica formative e sommative puntualmente riferite agli obiettivi didattici fissati e articolate secondo un'ampia tipologia. 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.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: INGLESE		
Docente: Marasciulo Flora Gesumina		
Testo adottato: 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 BE è composta da 8 alunni, di cui 3 femmine e 5 maschi (un'alunna disabile segue una programmazione differenziata).). La maggior parte degli alunni mostra nel complesso un accettabile livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono per alcuni delle lacune di tipo strutturale. Non si rilevano complessivamente particolari difficoltà nell'organizzazione coerente del discorso , si riscontrano solo alcune 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"> • Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi. • Leggere,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio • Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro • Produrre testi scritti 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso • Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro • Temi e problemi del settore professionale • Specialità

	<p>coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro • Utilizzare un lessico specifico di settore • Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero • Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale 	<p>regionali del paese di cui si studia la lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici <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		
<ul style="list-style-type: none"> • GLOBAL FOOD SYSTEM vs SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS • FROM FARM TO FORK • FARMERS' MARKETS & EARTH'S MARKETS • SUSTAINABILITY • SLOW FOOD • HERITAGE PRODUCTS, MENUS & RECIPES (PIEDMONT, LATIUM, APULIA) • THE NEW GASTRONOMES • ETHICS IN THE KITCHEN • FAO • THE FOOD SUPPLY CHAIN • THE VALUE FOOD CHAIN AND DIFFERENCE BETWEEN THE TRADITIONAL AND 		

<p>THE SUSTAINABLE SUPPLY CHAIN</p> <ul style="list-style-type: none">• TRACEABILITY & CERTIFICATION • FOOD PRESERVATION• ANCIENT & NATURAL PRESERVATION METHODS<ul style="list-style-type: none">○ 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 <i>(livelli minimi e massimi)</i>
<p>La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un buon livello di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica accettabile, incerta solo in alcuni casi. Il grado di preparazione è risultato nel complesso soddisfacente. L'impegno è stato per buona parte della classe regolare.</p>
Metodologie didattiche
<p>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 <i>brainstorming</i> 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 <i>questions-réponses</i> e <i>approfondimenti lessicali</i>. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale.</p>
Mezzi e strumenti usati
<p>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.</p>
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. Tali attività hanno avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all' assenza di studio a casa e 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.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: INGLESE		
Docente: Marasciulo Flora Gesumina		
Testo adottato: “ ABOUT A CATERING” TRINITY WIGHTBRIDGE A. DE CHIARA, M.C. TORCHIA		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe , in cui è presente un alunno diversabile con una programmazione paritaria, è rispettosa delle regole ed eterogenea non solo nella partecipazione ma anche nel profitto: una parte, infatti risulta corretta, attenta e partecipa, mentre, un'altra tende a distrarsi ed anche l'impegno nello studio non risulta assiduo. Dall'analisi delle situazioni di partenza è emerso un livello di capacità, conoscenze e competenze complessivamente sufficiente. Non sempre si può apprezzare uno studio domestico adeguato. Per alcuni di loro, infatti, il metodo di studio appare superficiale e discontinuo. Quasi tutta la classe mostra comunque interesse e curiosità verso lo studio della lingua e della civiltà Inglese</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi. • Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio • Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso • Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro • Temi e problemi del settore

<p>comunicativi</p>	<p>di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale • Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro • Utilizzare un lessico specifico di settore • Utilizzare la lingua straniera Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero • Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale 	<p>professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua • Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici <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

FOOD TODAY

- 1 Fast food and fast food restaurants
- 2 The negative aspects of fast food
- 3 Slow Food
- 4 Nouvelle Cuisine
- 5 Do you live organic?
- 6 Healthy eating
- 7 The Food Pyramid

- 8 The Mediterranean diet
- 9 GMOs
- 10 The Food Pyramid
- 11 Bacteria and Food poisoning
- 12 Food preservation methods

FOOD SAFETY

- 13 HACCP
- 14 HACCP: preliminary tasks and principles

- **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.

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.

SCHEMA INFORMATIVA		
Materia: Scienze motorie e sportive		
Docente: prof.ssa Anna Longano		
Testo adottato: Competenze motorie, volume unico. Ed. G. D'Anna		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2h		
Analisi della situazione iniziale		
Conosco la classe da più di tre anni e da livelli di partenza sufficienti in alcuni casi, discreti in altri, buoni in alcuni, il percorso scolastico di crescita e miglioramento è stato ragguardevole e lodevole, sotto tanti punti di vista.		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Gli alunni hanno acquisito ottime competenze in alcune pratiche sportive, sia di gruppo che individuali, e una buona preparazione nel potenziamento generale.	La classe ha raggiunto buone, in molti casi ottime, capacità in alcuni sport di squadra e ottimi livelli delle capacità condizionali specifiche.	Gli allievi sono in grado di riconoscere gli aspetti benefici della pratica sportiva, per il benessere individuale e collettivo, e le regole e tecniche di gioco di alcuni sport di squadra e individuali.
Contenuti sviluppati		
Pratica del gioco della pallavolo, del tennis e del tennis-tavolo. Esercitazione per moduli con i piccoli attrezzi e a corpo libero di potenziamento dei vari distretti corporei. Lezioni teoriche sulla prevenzione dell'alcolismo e tabagismo, e sull'importanza della pratica sportiva in un sano stile di vita.		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
In linea generale il livello di preparazione raggiunto è ottimo, in alcuni casi buono, tenendo anche conto dei singoli livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità individuali, nonché dello stato di salute in alcuni casi.		
Metodologie didattiche		
Lezioni pratiche in palestra, lezioni frontali in itinere. Dal metodo globale prima a quello analitico in seguito.		

15 maggio 2019

Mezzi e strumenti usati
L'attrezzatura presente nella scuola.
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Verifiche
Le verifiche sono avvenute tramite l'osservazione, puntuale e attenta, dell'esecuzione di esercizi e gesti sportivi, del comportamento in generale, e domande individuali.
Criteri di valutazione
La valutazione ha tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo e alle lezioni tecnico- pratiche, dell'atteggiamento collaborativo, interessato ed impegnato di ognuno di loro, della conoscenza degli argomenti trattati e del rispetto dimostrato nei confronti dell'istituzione scolastica, dell'insegnante, dei compagni e del materiale adoperato.

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita		
Docente: Sasso Achille		
Testo adottato: Accademia di Sala e Vendita 3		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5[^]enogastronomia settore sala e vendita sez. B, è formata da 8 alunni di cui 6 sono di sesso maschile e 2 di sesso femminile.</p> <p>La provenienza degli alunni è variegata: 5 provengono da Monopoli, 2 da Conversano e uno da Polignano a Mare.</p> <p>Tutti gli alunni provengono dalla 4[^] enogastronomia settore sala e vendita sez. B dell'anno precedente.</p> <p>L'analisi della situazione di partenza del gruppo classe è stata effettuata tramite delle prove di ingresso scritte e colloqui volti a conoscere più approfonditamente gli allievi, ossia le competenze e conoscenze acquisite negli anni precedenti.</p> <p>Per quanto riguarda i livelli di partenza degli allievi, dalle prove di ingresso risultano non pienamente compresi alcuni argomenti affrontati gli anni precedenti e si ritiene dunque opportuno, nei primi periodi dell'anno scolastico, riprendere alcune unità didattiche già affrontate, al fine di fornire a ciascun allievo i prerequisiti fondamentali per l'acquisizione degli obiettivi previsti nel corrente anno scolastico.</p> <p>La classe si presenta come un gruppo abbastanza eterogeneo sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella comportamentale.</p> <p>L'atteggiamento verso la materia, in questo primo periodo, sembra molto positivo, in quanto i ragazzi appaiono interessati e motivati e partecipano attivamente a tutte le attività proposte.</p> <p>Si segnala inoltre, la presenza di un alunno che presenta disturbi misti del linguaggio, della comprensione e difficoltà nella coordinazione motoria; per l'allievo è prevista una programmazione paritaria con obiettivi minimi e la presenza dell'insegnante di sostegno per n. 18 ore e di un educatore per n.8 ore.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
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.	Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.	Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.	Caratteristiche organolettiche del vino.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	Tecniche di catering e banqueting.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.	Conoscere l'analisi sensoriale del vino.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	Saper interagire con la clientela utilizzando un linguaggio appropriato.	Conoscere in maniera adeguata la lingua italiana.
Contenuti sviluppati		
<ul style="list-style-type: none"> • la mise en place in base al menu • le fasi del servizio: la preparazione, la prenotazione e l'accoglienza del cliente; la disposizione dei commensali a tavola; la consegna della lista delle vivande; l'ordinazione o la presa della comanda: modalità di utilizzo. la macchina da caffè espresso e il macinadosatore: caratteristiche, uso e manutenzione; elaborazione e servizio al banco bar del caffè, tè, del cappuccino e della cioccolata 		

- i vari tipi di servizio e il rispetto delle precedenze; gestione dei reclami; tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo; come presentare il conto; il saluto e il riassetto
- la lampada flambé: caratteristiche e modalità di utilizzo; elaborazione e servizio dei fusilli con verza, pancetta e peperoncino; servizio con la cucina; taglio e servizio del filetto chateaubriand
- elaborazione e servizio dei cavatelli con baccalà alla Lucana; elaborazione di un buffet per il servizio del creme caramel e profiterols
- la miscelazione: un settore in continua evoluzione; i cocktails: caratteristiche e tipologie; i contenitori utilizzati per l'elaborazione dei cocktails; elaborazione e servizio dei cocktails: Barracuda, Espresso Martini, Russian Spring
- elaborazione e servizio dei cocktails: Lemon Drop Martini, Pisco Sour e Vampiro; il menu e la lista delle vivande: caratteristiche e modalità di compilazione
- elaborazione e servizio dei cocktails: French Martini, Vesper, Yellow Bird
- le acque in uso al bar e le bibite: caratteristiche e servizio; tipologie di ghiaccio; elaborazione di un buffet per il servizio di alcune bevande analcoliche
- gli energy drink: caratteristiche generali; elaborazione e servizio di alcune bevande energizzanti
- il bar: un piccolo ristorante; tipologie di snack; preparazione e servizio di panini, tramezzini e canapé assortiti
- elaborazione e servizio di varie tipologie di piadine; il pinzimonio
- tipologie di abbinamento cibo-vino; analisi organolettica del cibo
- elaborazione e servizio della suprema di pollo con gli asparagi al flambé
- prove invalsi; caratteristiche del degustatore dei vini; esame organolettico del vino; elaborazione e servizio del grappolo di mele golden al caramello e Calvados
- la cantina: caratteristiche, approvvigionamenti e disposizione delle bottiglie; caratteristiche della carta dei vini; il sabrage; elaborazione e servizio delle crepes farcite al flambé
- esame organolettico di una bottiglia di vino; gli spritz: caratteristiche; elaborazione e servizio di alcuni spritz
- la produzione vinicola pugliese; cenni su produzione vinicola nel resto di Italia ed Europa; caratteristiche degli sparkling; elaborazione e servizio di alcuni sparkling
- DOP, IGP e STG: caratteristiche generali; stappatura ed esame organolettico di due bottiglie di vino; servizio con la cucina; la gastronomia regionale
- elaborazione e servizio dei tournedos Casanova al flambé

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

Tutta la classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi previsti, con alcune eccellenze.

Metodologie didattiche

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

Mezzi e strumenti usati

15 maggio 2019

<p>Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, materiale audiovisivo e attrezzature di laboratorio.</p>
<p>Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</p>
<p>Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.</p>
<p>Verifiche</p>
<p>Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, prove scritte e uso delle attrezzature a disposizione.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>
<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, approfondito. Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.</p>

SCHEDA INFORMATIVA	
Materia:	<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i>
Docente:	<i>FURIO Gianni</i>
Testo adottato:	Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina:	165
Analisi della situazione iniziale	<p>La classe 5BS/BE è una classe articolata costituita da 16 alunni di cui 11 alunni di sesso maschile e 5 alunni di sesso femminile.</p> <p>La classe è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale.</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 risultava essere buona. Tuttavia alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>
Competenze raggiunte	<p>Gli alunni possiedono buone conoscenze ed in alcuni casi 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 ristretto gruppo ha evidenziato un' applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.</p>

		COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Contenuti sviluppati		<p>Le nuove dinamiche del mercato turistico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di marketing turistico e web marketing. - Business plan e gestione strategica - Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0 - Abitudini alimentari ed economia del territorio - La tracciabilità dei prodotti procedure e normative 		
Livelli raggiunti dalla classe (<i>livelli minimi e massimi</i>)		<p>Un numero discreto di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma. Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano significative difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.</p>		
Metodologie didattiche		<p>I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà. L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.</p>		
Mezzi e strumenti usati		<p>Il testo in adozione è stato integrato da appunti.</p>		

15 maggio 2019

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti	Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi di rinforzo o di approfondimenti atti a colmare eventuali carenze o ad acquisire conoscenze indispensabili al perseguimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.
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	<p>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.</p> <p><u>Insufficienza</u> = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.</p> <p><u>Sufficienza</u> = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.</p> <p><u>Discreto</u> = 7: corretta con contenuti poco complessi.</p> <p><u>Buono</u> = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.</p> <p><u>Ottimo</u> = 9: coordinato, ampio, approfondito.</p> <p><u>Eccellente</u> = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.</p>

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: I.R.C.		
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		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe è formata da 16 alunni di cui 11 maschi e 5 femmine. da una prima analisi della situazione di partenza della classe si è evidenziato un livello di preparazione nel complesso buono, buono interesse allo studio e buona partecipazione. Tuttavia, non mancano alunni che mostrano buono impegno e voglia di imparare e approfondire gli argomenti proposti. L'atteggiamento della classe è complessivamente buono.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • OPERARE SCELTE MORALICIRCA LE PROBLEMATICHE SUSCITATE DALLO SVILUPPO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO, NEL CONFRONTO CON I VALORI CRISTIANI. 	<ul style="list-style-type: none"> • SOLIDARIETA' E BENE COMUNE; • L'UOMO "ANIMALE" POLITICO; • ETICA DEL CREATO; • L'UOMO E L'ECONOMIA; • DISCRIMINAZIONE RAZIALE; • LA PACE. • L'UOMO E LA SCIENZA: BIOETICA; • LA VITA UMANA • INTERRUZIONE DELLA VITA: ABORTO-EUTANASIA; • MANIPOLAZIONE GENETICA; • CLONAZIONE E CELLULE STAMINALI • FECONDAZIONE ASSISTITA.
Contenuti sviluppati		

CONTENUTI DISCIPLINARI

- La dimensione relazionale e comunitaria dell'esistenza.
- Contratto d'aula: io e gli altri
- Il gruppo
- La società
- L'irca scuola.

- Differenza tra irc e catechesis

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

15 maggio 2019

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 univertaria: "La sfida del pluralismo religioso-le risposte in atto nelle scuole italiana".

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 integrative
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 sufficienze 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	Assenze ≤ 50
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta almeno due 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.	Assenze ≤ 50
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta almeno tre 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.	Assenze ≤ 100
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta tutti 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.	Assenze ≤ 150

Materiali proposti sulla base del percorso didattico per la simulazione del colloquio (ALLEGATO)

(D.M. 37/2019, art. 2, comma5):

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Consegna	Discipline coinvolte
Articolo sulla carota di San Vito VBE	Discussione sull'argomento rintracciando i collegamenti alle singole discipline coinvolte	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento sul caffè e la caffeina VBS	Discussione sull'argomento rintracciando i collegamenti alle singole discipline coinvolte	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento su Gastrosafia e scelte alimentari VBE	Discussione sull'argomento rintracciando i collegamenti alle singole discipline coinvolte	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento su olio extra vergine di oliva VBE	Discussione sull'argomento rintracciando i collegamenti alle singole discipline coinvolte	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione- Inglese-DTSAR
Documento sul consumo di alcol e tumori VBS	Discussione sull'argomento rintracciando i collegamenti alle singole discipline coinvolte	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
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 curriculare	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 curriculare presso teatro Showville di Bari	Comunicazione nelle lingue straniere
Orientamento in uscita	Attività svolte a favore	Visita del salone dello studente a Bari in	Imparare ad imparare

	l'orientamento in uscita e le scelte post diploma	orario curriculare Orientamento al lavoro incontro con Pescaria in orario extra curriculare Incontro con i Maestri del lavoro	
I tumori della pelle	Attività finalizzata all'educazione alla salute	Incontro in orario curriculare con personale medico	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 curriculare	Competenze nella madrelingua
Incontro e dibattito sul tema della shoah	Attività finalizzata alla riflessione sul tema della shoah	Visione di un video realizzato dalla classe Il PAV di Conversano – orario curriculare	Competenze sociali e civiche

Incontri formativi e informativi, manifestazioni , open days, viaggio di istruzione (BARCELONA) proposti dall'Istituto nell'ambito dell'ex ASL

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 e su base triennale	Struttura del progetto di ASL	ORE	210	COMPETENZE						
Classe 3 ^A	80	38%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	30	50	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.						
			<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>6</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td><td>6</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td><td>6</td></tr> </table>	- Sicurezza sul Lavoro			12	- HACCP	6	- Percorsi per le competenze trasversali	6	- Laboratori formativi, Progetti interni
- Sicurezza sul Lavoro	12											
- HACCP	6											
- Percorsi per le competenze trasversali	6											
- Laboratori formativi, Progetti interni	6											
- Eventi e Seminari interni	6											
- Impresa simulata	6											
Classe 4 ^A	80	38%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	20	60	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.						
			<table border="1"> <tr><td>- Percorsi per le competenze trasversali</td><td>10</td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td>10</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td><td>10</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td><td>10</td></tr> </table>	- Percorsi per le competenze trasversali			10	- Laboratorio formativo, Progetti	10	- Eventi e Seminari interni	10	- Impresa simulata
- Percorsi per le competenze trasversali	10											
- Laboratorio formativo, Progetti	10											
- Eventi e Seminari interni	10											
- Impresa simulata	10											
Classe 5 ^A	50	24%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA	20	30	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.						
			<table border="1"> <tr><td>- Percorsi per le competenze trasversali</td><td>20</td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td>20</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td><td>20</td></tr> </table>	- Percorsi per le competenze trasversali			20	- Laboratorio formativo, Progetti	20	- Eventi e Seminari interni	20	
- Percorsi per le competenze trasversali	20											
- Laboratorio formativo, Progetti	20											
- Eventi e Seminari interni	20											

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.

Solo pochi hanno sviluppato un adeguato spirito critico e capacità elaborative personali. Un ristretto numero di alunni presenta lacune in diverse discipline.

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

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
VENNERI Pierangela	ITALIANO	
VENNERI Pierangela	STORIA	
MARASCIULO Flora Gesumina - VART	INGLESE	
FORNARELLI Maria Luigia VBE	FRANCESE	
GAUDIO Miriam VBS	FRANCESE	
MASTROROSA Maria	MATEMATICA	
CALISI Roberto	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	

GALLUZZI Innocente VBE	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA	
GALLUZZI Innocente VBS	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	
SASSO Achille	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	
GILIBERTI Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	
FURIO Gianni	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
LONGANO Anna	SCIENZE MOTORIE	
ANGELINI Nicola	RELIGIONE	
BENEDETTI Lucrezia VBE	SOSTEGNO	
ZAZZERA GIUSY VBS	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 BES
- 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.6</i>
<i>Composizione classe: alunni.....</i>	<i>pag. 7</i>
<i>Composizione del Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Variatione del Consiglio di Classe nel triennio: Componente docente.....</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Prospetto dati della classe.....</i>	<i>pag 10</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. 13</i>
<i>Tipologia di prove.....</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Criteri per la determinazione del voto di condotta.....</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Tabella Voto-Decrittori.....</i>	<i>pag 15</i>
<i>Verifiche e valutazioni effettuate in vista degli Esami di stato.....</i>	<i>pag. 17</i>
<i>Attività di recupero e potenziamento.....</i>	<i>pag 18</i>
<i>Valutazione delle simulazioni.....</i>	<i>pag 18</i>

<i>Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia A.....</i>	<i>pag. 19</i>
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia B</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia C</i>	<i>pag. 23</i>
<i>Griglia di valutazione seconda prova scritta</i>	<i>pag. 24</i>
<i>Griglia di valutazione colloquio.....</i>	<i>pag.25</i>
<i>Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag.26</i>
<i>Scheda informativa di Italiano.....</i>	<i>pag. 28</i>
<i>Scheda informativa di Storia.....</i>	<i>pag 30</i>
<i>Scheda informativa di Scienza e Cultura dell'alimentazione.....</i>	<i>pag 32</i>
<i>Scheda informativa di Cucina.....</i>	<i>pag. 35</i>
<i>Scheda informativa di Sala.....</i>	<i>pag. 39</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. 65</i>
<i>Crediti Scolastici del 3° e 4° anno.....</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Tabella attribuzione dei Crediti Didattici.....</i>	<i>pag. 66</i>
<i>Materiali proposti per la simulazione del Colloquio.....</i>	<i>pag. 67</i>
<i>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.....</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento.....</i>	<i>pag. 70</i>
<i>Considerazioni finali.....</i>	<i>pag. 71</i>
<i>Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag. 71</i>
<i>Elenco Allegati.....</i>	<i>pag. 73</i>

