



## **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

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

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

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

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

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n. 4596/05

Polignano a Mare , 15-05-2018

# **ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

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

**Classe**

**Indirizzo**

**Articolazione**

**5<sup>^</sup> Sezione AS**

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

**Sala e Vendita**

15 maggio 2018

## Introduzione

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

Tale documento si compone di due parti:

1. La prima, a carattere generale, ha interessato i seguenti elementi dell'azione educativa:
  - PROFILO PROFESSIONALE
  - PROFILO DELLA CLASSE
  - OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI
  - COMPETENZE TRASVERSALI
  - METODOLOGIA
  - MEZZI E STRUMENTI
  - VERIFICHE
  - CRITERI DI VALUTAZIONE
  - ATTIVITA' EXTRACURRICULARI
  - ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
  - ATTIVITA' SIMULATIVA DELLA TERZA PROVA
  - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO
  - LAVORI DI RICERCA PRODOTTI DAGLI ALUNNI
  
2. La seconda parte attiene ai seguenti aspetti dell'azione didattica di competenza specifica dei docenti delle singole discipline ed in particolare:
  - COMPETENZE RAGGIUNTE IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITA'
  - SINOSI DEI CONTENUTI TRATTATI
  - METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE
  - VERIFICHE E VALUTAZIONE
  - RISULTATI CONSEGUITI

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

15 maggio 2018

<i>Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno</i>			
<b><i>Discipline AREA COMUNE</i></b>	<b>Classe III</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b><i>Discipline AREA di INDIRIZZO</i></b>	<b>Classe III</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
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
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## Profilo professionale

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

#### Profilo

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

È in grado di:

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

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

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

Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni**

**“Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito**

**specificati in termini di competenze.**

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

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

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

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

**A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità**

**alberghiera”** conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

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

15 maggio 2018

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

Per la particolare struttura dell'I.P.S.S.E.O. A., che vede nei primi anni di corso notevoli cambiamenti nella composizione delle classi e dei corsi, non è possibile riportare l'evoluzione della classe in questione dal primo anno ma solo relativamente al biennio post-qualifica. La classe 5<sup>^</sup> A , settore sala e vendita, è composta da 13 alunni (6 maschi e 7 femmine) provenienti dalla 4<sup>^</sup> A Sala dell'anno precedente. Nella classe è presente un alunno diversamente abile.( vedi allegato n. 1). Viene evidenziato, inoltre l'avvicendamento di più docenti nella disciplina D.T.A.S.R. che naturalmente ha provocato un rallentamento nell'apprendimento della disciplina. Gli alunni provengono tutti da quattro paesi: Mola, Monopoli Conversano e Polignano.

**2. Continuità didattica nel biennio post-qualifica**

<b>MATERIA</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
ITALIANO	Colapinto Rosa	Colapinto Rosa
STORIA	Colapinto Rosa	Colapinto Rosa
LINGUA FRANCESE	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella
LINGUA INGLESE	Calabrese Giacomina Angela	Calabrese Giacomina Angela
MATEMATICA	Pietanza Maria	Pietanza Maria
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pinto Rosa	Pinto Rosa
D.T.A.S.R.	Vitulli Isabella	Carrassi Angela
SALA E VENDITA	Giliberti Domenico	Giliberti Domenico
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA E CUCINA	Teofilo Giuseppe	Teofilo Giuseppe
EDUCAZIONE FISICA	Longano Anna	Longano Anna
RELIGIONE	Angelini Nicola	Angelini Nicola
SOSTEGNO	Latorre Amelia	Latorre Amelia

15 maggio 2018

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

La classe, poco numerosa ed eterogenea, presenta un gruppo di alunni con un'ottima attitudine allo studio poiché impegnati costantemente, partecipi e collaborativi nella realtà scolastica. L'impegno nello studio individuale è carente in alcuni e non costante in altri, questi ultimi non presentano carenze nelle conoscenze pregresse ed evidenziano una produzione scritta e orale non limitata agli aspetti essenziali ma capaci di una personale rielaborazione degli argomenti con un lessico appropriato e nel complesso sicuro.

Per gli alunni con uno studio individuale carente pur non evidenziando grosse lacune delle conoscenze pregresse, evidenziano una produzione scritta e orale limitata agli aspetti essenziali, priva di una personale rielaborazione e di un lessico curato e appropriato.

Pertanto la maggior parte della classe ha raggiunto un profitto molto apprezzabile.

Gli alunni, sul piano disciplinare, hanno mostrato correttezza e rispetto complessivo delle regole; infatti il clima, pur con la vivacità e l'esuberanza di qualcuno che ha tentato di derogare dalle stesse con frequenti ritardi e assenze, è sempre stato abbastanza sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, di partecipazione, interesse e rispetto.

Nella loro globalità i docenti attestano uno svolgimento quasi lineare dei programmi disciplinari, poiché gli alunni sono stati spesso impegnati in attività laboratoriali, in organizzazione di eventi, gare provinciali e regionali e perciò si è dovuto prediligere alcune parti del programma a discapito di altre.

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



15 maggio 2018

<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>credito 3°anno</b>	<b>credito 4°anno</b>	<b>Tot credito</b>
<b>AMMIRABILE</b>	<i>PIERFRANCESCO</i>	5	5	10
<b>AMODIO</b>	<i>COSIMO</i>	7	8	15
<b>BUONANOCE</b>	<i>ALEX SANTE</i>	4	5	9
<b>COLELLA</b>	<i>CLAUDIA</i>	6	6	12
<b>CORBACIO</b>	<i>ILARIA</i>	5	5	10
<b>FANIZZI</b>	<i>VANESSA</i>	7	7	14
<b>FRACCHIOLLA</b>	<i>ALESSANDRO</i>	5	4	9
<b>GIANNUZZI</b>	<i>MASSIMO</i>	7	7	14
<b>MASTRONARDI</b>	<i>ROSA</i>	5	5	10
<b>MAZZONE</b>	<i>ANGELICA</i>	6	7	13
<b>PEDOTE</b>	<i>MARA</i>	7	7	14
<b>SPORTELLI</b>	<i>VITO ANTONIO</i>	4	4	8
<b>VITTO</b>	<i>ERIKA</i>	6	6	12

## **Obiettivi generali, obiettivi trasversali e risultati attesi**

### **1. Obiettivi generali dell'indirizzo di studi**

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

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

### **2. Competenze trasversali**

Si distinguono obiettivi formativi e cognitivo-didattici.

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

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

### **3. Metodologie di insegnamento previste**

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

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

15 maggio 2018

#### **4. Mezzi e strumenti**

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

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

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

#### **6. Verifiche (modalità e tempi)**

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

15 maggio 2018

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

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

15 maggio 2018

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

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

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

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

#### ***Certificazione competenze***

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

15 maggio 2018

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

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

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

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

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

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

<b>Valori docimologici</b>	<b>in 10mi</b>	<b>in 15mi</b>	<b>in 30mi</b>
----------------------------	----------------	----------------	----------------

15 maggio 2018

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

### *Attività Pluridisciplinari*

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

- Orientamento in entrata (attività di laboratorio durante gli open day)
- Orientamento in uscita: Incontro con i maestri del lavoro
- Salone dello Studente - Orientamento in uscita
- Prove generali “Andrea Chénier” al teatro Petruzzelli di Bari
- “A tutta birra” Saggio finale
- Viaggio a Barcellona
- Spettacolo teatrale “Satyricon” presso il teatro Van Westerhout di Mola di Bari
- La prova dell’olio
- Manifestazione Libriamoci
- Lezioni congiunte classi Quinte sul caso “Moro” in prospettiva dell’incontro con Gero Grassi
- Spettacolo teatrale in lingua inglese “The Picture of Dorian Gray” al teatro Showville - Bari
- Torneo di pallavolo
- Visita d’Istruzione al Birrifico Eatily - Bari
- Progetto Master “L’analisi sensoriale del caffè Espresso”
- Giornata della Memoria: Visione del filmato “The hate destroyer – La storia di Himela, una donna contro il nazismo su proposta dell’associazione Arci e del Comune di Polignano.
- Seminario “Le risorse del mare e l’itticoltura nella ristorazione di qualità”
- Seminario “I pesci: dal catering al retail, alla ristorazione d’avanguardia”
- Seminario “...Fu vera carne?”
- Seminario “Dal latte delle masserie del territorio alla produzione casearia artigianale”
- Seminario “La gelateria artigianale: dal folclore al business”
- Manifestazione “Novello sotto il Castello” Conversano
- Buffet De Viti De Marco Triggiano
- Partecipazione BIT Milano



La classe partecipa al seguente progetto di Alternanza Scuola-Lavoro

Alternanza Scuola Lavoro

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

RIPARTIZIONE ORE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO TRIENNIO

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

COMPETENZE
------------

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

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.

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

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.

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

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

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

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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:**

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

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

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

### **Criteria di attribuzione del credito scolastico**

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

#### **CREDITO FORMATIVO**

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

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

Rappresentanti di Classe, di Istituto e nella Consulta degli Studenti

Attività teatrale

Attività sportiva

Attività culturali

Scambi culturali, Attività e Progetti con l'Estero

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

Concorsi Nazionali e Internazionali

Manifestazioni e Esercitazioni Professionali extracurricolari

Progetti e Attività con Enti e Aziende Esterne

Soggiorni di studio all'estero

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

Corsi di Lingue all'estero o in Italia

Studio all'estero

Cicli di conferenze attinenti il *curriculum*

Attività sportiva a livello agonistico

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

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

**Nota bene:**

**Le attività, i corsi e/o gli esami per la certificazione devono essersi svolti o**

**terminati durante l'anno scolastico corrente oppure terminati dopo gli scrutini dell'anno scolastico precedente.**

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

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

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

### **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

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

<b>Media dei voti</b>	<b>CREDITO SCOLASTICO</b>		
	<b>Primo anno</b>	<b>Secondo anno</b>	<b>Terzo anno</b>
<b>M=6</b>	<b>3-4</b>	<b>3-4</b>	<b>4-5</b>
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	<b>4-5</b>	<b>4-5</b>	<b>5-6</b>
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	<b>5-6</b>	<b>5-6</b>	<b>6-7</b>
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	<b>6-7</b>	<b>6-7</b>	<b>7-8</b>
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	<b>7-8</b>	<b>7-8</b>	<b>8-9</b>

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

1. il profitto
2. l'assiduità nella frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi

15 maggio 2018

5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa<sup>1</sup>

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

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

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

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

<b>Obiettivi disciplinari</b>	
<b>Materia: ITALIANO</b>	
<b>Docente: COLAPINTO Rosa</b>	
Testo adottato: Paolo Di Sacco, CHIARE LETTERE, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori	
<b>Ore di lezione previste: 132</b>	<b>Ore effettuate: 128</b>
<b>1. Analisi della situazione iniziale</b>	
<p>La classe 5<sup>^</sup> AS “<b>Sala e Vendita</b>”, è composta da 13 alunni, tutti provenienti dalla 4<sup>^</sup> AS dell'anno precedente</p> <p>La classe ,nella sua interezza, appare corretta e rispettosa delle norme previste dal regolamento scolastico.</p> <p>Sul piano apprenditivo la scolaresca mostra, in gran parte, adeguata partecipazione e motivazione, ponendo un buon livello di impegno nelle diverse attività scolastiche ed ha sviluppato un efficace metodo di studio che pone in essere, anche se non sistematicamente : lo studio autonomo, infatti, è discontinuo perché manca la volontà di programmare il proprio lavoro il quale resta, a volte, frammentario con risultati non all'altezza delle buone potenzialità individuali.</p> <p>I livelli di partenza, verificati mediante prove di ingresso volte all'accertamento delle competenze acquisite, degli interessi e delle capacità di interpretazione critica dei testi proposti, hanno permesso di individuare tre fasce di livello: nella prima si collocano alunni interessati allo studio e all'ampliamento delle proprie conoscenze, forniti di ottime capacità nella comprensione, nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti; nella seconda gli studenti manifestano una preparazione più generica, un'esposizione meno attenta e curata, una rielaborazione solo parziale; nell'ultima sono collocati alunni con una preparazione di base lacunosa, sufficiente motivazione all'apprendimento, studio molto occasionale.</p>	
<b>2. Competenze raggiunte</b>	
<p>In relazione alle fasce di livello, sono state raggiunte le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>· Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>· Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.</li> </ul>	

- Padroneggia le tecniche e le procedure di produzione di testi
- Padroneggia la lingua italiana in forma scritta e orale con discreta chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi
- Scrive in maniera ortograficamente corretta
- Sa individuare i contenuti e i temi fondamentali di un testo
- Sa riconoscere le principali strutture del testo poetico
- Sa produrre testi coerenti e coesi di sintesi e rielaborazione.

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

Il programma è stato così suddiviso:

- Uda1: Le tecniche di produzione testuale: Analisi del testo letterario, articolo di giornale, saggio breve di tipo espositivo ed argomentativo.
- Uda 2: Positivismo, naturalismo e verismo: Giovanni Verga
- Uda 4: La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento
- Uda 5: Simbolismo e Decadentismo: Charles Baudelaire, Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio
- Uda 6: Il grande romanzo europeo: Marcel Proust, James Joyce, Franz Kafka, Italo Svevo, Luigi Pirandello
- Uda 7: La lirica del primo '900: Giuseppe Ungaretti, Eugenio Montale, Salvatore Quasimodo.
- Uda 8: La narrativa memorialistica: Primo Levi

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

Alcuni alunni hanno ottimi livelli nelle conoscenze, altri un soddisfacente grado di operatività, competenze linguistico-espressive distinte; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. Alcuni alunni, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati sperati e presentano ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro. Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

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

Lezione frontale per presentare e contestualizzare l'argomento. Attualizzazione dei contenuti con rimandi ai vissuti personali, impostazione laboratoriale con simulazione di esperienze, discussione libera o guidata. Presentazione di autori e contenuti da parte dell'alunno. Guida all'analisi dei testi letterari. Aggancio interdisciplinare con la storia. Produzione delle diverse tipologie testuali. Partecipazione a vari spettacoli teatrali e incontri con autori di narrativa contemporanea.

**6. Mezzi e strumenti usati**

Libro di testo in uso, testi degli autori, appunti, schemi riassuntivi, mappe concettuali, dvd, web.

**7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi continui di rinforzo e 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 ed una acquisizione più puntuale delle competenze. Solo nel secondo quadrimestre la partecipazione e il lavoro personale si sono incrementati portando alcuni alunni a raggiungere livelli decisamente buoni.

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

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 concordemente con gli interessati.



### **9. Criteri di valutazione:** (eventuali differenziazioni)

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. Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati sia i risultati conteggiabili numericamente, sia la crescita personale. La valutazione 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 dall'alunno.

Inoltre, si è tenuto notevole conto dell'interesse e dell'impegno mostrati durante tutto l'anno scolastico.

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);
- capacità di analisi e capacità critica.

<b>Obiettivi disciplinari</b>	
<b>Materia: STORIA</b>	
<b>Docente: COLAPINTO Rosa</b>	
Testi adottati: C. Scarpato, PAGINE DI STORIA, ed. Il Capitello (vol.2)	
<b>Ore di lezione previste: 66</b>	<b>Ore effettuate: 47</b>
<b>1. Analisi della situazione iniziale</b>	
<p>La classe 5<sup>^</sup> AS “Sala e Vendita”, è composta da 13 alunni, tutti provenienti dalla 4<sup>^</sup> AS dell’anno precedente .</p> <p>La classe, nella sua interezza, appare corretta e rispettosa delle norme previste dal regolamento scolastico.</p> <p>Sul piano apprenditivo la scolaresca mostra, in gran parte, adeguata partecipazione e motivazione, ponendo un buon livello di impegno nelle diverse attività scolastiche ed ha sviluppato un efficace metodo di studio che pone in essere, anche se non sistematicamente: lo studio autonomo, infatti, è discontinuo perché manca la volontà di programmare il proprio lavoro il quale resta, a volte, frammentario con risultati non all’altezza delle buone potenzialità individuali.</p> <p>I livelli di partenza, verificati mediante prove di ingresso volte all’accertamento delle competenze acquisite, degli interessi e delle capacità di interpretazione critica dei testi proposti, hanno permesso di individuare tre fasce di livello: nella prima si collocano alunni interessati allo studio e all’ampliamento delle proprie conoscenze, forniti di ottime capacità nella comprensione, nell’esposizione e nella rielaborazione dei contenuti; nella seconda gli studenti manifestano una preparazione più generica, un’esposizione meno attenta e curata, una rielaborazione solo parziale; nell’ultima sono collocati alunni con una preparazione di base lacunosa, sufficiente motivazione all’apprendimento, studio molto occasionale</p>	
<b>2. Competenze raggiunte</b> (conoscenze, abilità)	
<p>In relazione alle fasce di livello, sono state raggiunte le seguenti competenze:</p> <p>Riconosce nella storia del ‘900 le radici storiche del presente</p> <p>Analizza le problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Pone in relazione di causa ed effetto i diversi eventi storici</p> <p>Conosce il lessico della storia</p>	

15 maggio 2018

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

UDA1. I problemi dell'Italia postunitaria

UDA2. La Seconda rivoluzione industriale

UDA3. L'imperialismo e la Prima guerra mondiale

UDA4. L'Europa nella morsa dei totalitarismi

UDA5. La Seconda guerra mondiale

UDA6. La guerra fredda

UDA7. L'Europa e l'Italia nella seconda metà del '900

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

Alcuni alunni hanno raggiunto livelli ottimi nelle conoscenze, altri un soddisfacente grado di operatività, competenze storico-civili distinte; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. Alcuni alunni, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, non hanno conseguito risultati sperati e presentano ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro. Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

**5. Metodologie didattiche**

Breve lezione frontale del docente per presentare e contestualizzare l'argomento. Esposizione degli argomenti da parte degli alunni. Discussione guidata con rimandi al presente e agganci alla letteratura. Produzione e verbalizzazione di schemi e mappe concettuali. Incontri con esperti militari per esaminare alcuni eventi del primo conflitto mondiale. Incontro con l'On. Gero Grasso per esaminare alcuni momenti salienti relativi alla trattativa tra lo Stato e le Brigate Rosse in occasione del rapimento di Aldo Moro.

**6. Mezzi e strumenti usati**

Libri di testo in uso, filmati, documentari, raccolta di documenti relativi ai vari argomenti trattati. Fotocopie integrative e/o supplementari. Schemi e mappe concettuali.

**7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Gli interventi didattici ed educativi sono stati svolti in itinere per recuperare, stimolare e consolidare le conoscenze acquisite, parzialmente o superficialmente, dagli alunni. I risultati raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'incostante impegno, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

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

Le verifiche, scritte e orali, sono state frequenti e puntuali, proposte durante e a fine unità didattica per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Sin dal 1<sup>^</sup> quadrimestre, alla classe sono state somministrate verifiche scritte simulanti la terza prova dell'esame di Stato per perfezionare la capacità di sintesi e abituarli ad amministrare razionalmente il tempo a disposizione. Le interrogazioni orali, per gli alunni in difficoltà, sono state programmate precedentemente su porzioni di programma concordato con gli interessati.

**9. Criteri di valutazione** (eventuali differenziazioni)

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo sono stati considerati sia i risultati conteggiabili numericamente, sia la crescita personale.

La valutazione ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi essenziali, dei progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché dell'interesse e dell'impegno mostrato nei confronti della disciplina durante l'intero

15 maggio 2018

anno scolastico.

**Obiettivi disciplinari****Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****Docente: Prof.ssa Pinto Rosa****Testo adottato:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia**Ore di lezione previste: 99 Ore effettuate 79****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe formata da 13 alunni, di cui 1 seguito da docente di sostegno, ha un buon livello di partenza. Il comportamento dei ragazzi è corretto, la frequenza regolare e le capacità espressive, riepilogative e di approfondimento risultano globalmente adeguate. La notevole esiguità del gruppo classe e la continuità didattica hanno reso possibile l'instaurarsi di un clima collaborativo e di partecipazione dei ragazzi che, pur con le differenze dovute all'impegno e alle capacità di ciascuno, mostrano attenzione ed interesse per il lavoro svolto in aula.

**2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

15 maggio 2018

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

- L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari
- La dieta in condizioni fisiologiche
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

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

Nonostante l'eterogeneità del gruppo classe per interesse, partecipazione attiva, livello di competenze raggiunte e preparazione di base, si può dire che tutti, anche i più fragili, siano migliorati avvantaggiandosi della bella atmosfera che si respira in questa classe. Si è qui perfettamente realizzato il tutoraggio fra pari con risultati sicuramente positivi. Abbiamo eccellenze che hanno seguito nel triennio una piena maturazione delle competenze, ma anche alunni che mostrano una preparazione buona o più che buona o discreta. Un piccolissimo gruppo mostra una preparazione solo sufficiente, ma si distrae comunque con una certa autonomia nelle varie tematiche oggetto di studio.

### **5. Metodologie didattiche** (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

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

### **6. Mezzi e strumenti usati:**

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

### **7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:**

L'attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto

15 maggio 2018

attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all'acquisizione dei contenuti per altri, analisi del testo; sostegno personale con relazione più stretta con il docente; discussione di gruppo; aiuto reciproco tra alunni.

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

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.

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

**9. Criteri di valutazione:** (eventuali differenziazioni)

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

Valutazione con voto da 1 a 10.



<i>Obiettivi disciplinari</i>	
<b>Materia: DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA</b>	
<b>Docente: CARRASSI Angela</b>	
Testo adottato: Gestire le Imprese Ricettive - Corso di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - Volume 3 - Autori: S. Rascioni; F. Ferriello	
<b>Ore di lezione previste: 99</b>	<b>Ore effettuate: 108</b>
<b>1. Analisi della situazione iniziale</b>	
<p>La classe 5AS è costituita da 13 alunni tutti provenienti dalla 4AS dello scorso anno scolastico. La classe si presenta abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità ha conseguito 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 presentava alcune lacune: la maggior parte degli alunni dimostrava di non conoscere gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando 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.</p> <p>Durante l'anno scolastico, anche se in diversa misura, tutti gli alunni hanno dimostrato poco impegno nello studio, e non sono riusciti a gestire in maniera autonoma il materiale a loro disposizione. Pertanto è apparso necessario recuperare e consolidare alcuni argomenti svolti negli anni precedenti prima di introdurre alcuni argomenti del programma preventivato.</p>	

## **2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

Complessivamente gli alunni hanno acquisito un metodo di studio più appropriato avendo modo di sperimentare con successo un linguaggio corretto, semplice ed una adeguata terminologia essenziale per la rappresentazione degli argomenti trattati. Tuttavia alcuni alunni presentano delle conoscenze frammentarie e superficiali con una esposizione ancora frammentaria.

In generale la situazione è migliorata rispetto ai livelli iniziali considerando che un nutrito gruppo di alunni ha evidenziato una applicazione costante allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze, abilità e competenze.

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

- Il mercato turistico, gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative interne;
- Il marketing: il marketing strategico, operativo, il web marketing e il marketing plan;
- Pianificazione e controllo di gestione: la pianificazione e la programmazione, il budget, il business plan;
- La Normativa del settore turistico - ristorativo: norme sulla costituzione dell'impresa, le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.

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

Un buon numero di alunni ha raggiunto un'apprezzabile capacità di comprensione e di esposizione degli argomenti avvalendosi di un buon metodo di studio.

Alcuni pur potenziando le proprie competenze di base presentano delle difficoltà nell'esposizione dei concetti studiati e nell'applicazione della tecnica amministrativa.

Complessivamente la classe ha partecipato al dialogo educativo in maniera continua raggiungendo alcuni degli obiettivi fissati.

## **5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)**

Il percorso educativo ha seguito le seguenti linee. Dalla disamina teorica dei vari argomenti si è passati al riscontro pratico attraverso esemplificazioni di casi concreti che hanno consentito di calare nell'esperienza reale l'elemento di natura teorica. Durante il percorso didattico sono state effettuate lezioni frontali e dialogate per abituare l'alunno alla sintesi e alla rielaborazione autonoma dei contenuti, in vista sia della preparazione individuale, sia dei lavori di ricerca e/o tesine per l'Esame di Stato.

#### **6. Mezzi e strumenti usati**

Il principale mezzo utilizzato è stato il libro di testo, ma anche schemi, tavole sinottiche e mappe concettuali, materiale didattico di supporto all'analisi della ristorazione commerciale ed industriale. Codice civile.

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

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

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

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

#### **9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)**

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

**Obiettivi disciplinari****Materia: Inglese****Docente: prof.ssa Calabrese Giacomina Angela****Libro adottato: “About a Catering” Annarita De Chiara e Maria Costanza Torchia  
ed. Trinity Whitebridge****Ore di lezione previste: 99****Ore di lezione effettuate: 67****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5<sup>a</sup> sala A, composta da 13 alunni, di cui uno disabile, ha presentato nel corso dell'anno scolastico un buon livello di interesse per la disciplina, accompagnato da una attiva partecipazione al dialogo educativo e didattico.

Alcuni studenti si sono distinti per attenzione, partecipazione, correttezza e rendimento scolastico, raggiungendo ottimi risultati. La maggior parte ha presentato impegno discreto nello svolgimento delle attività, sia a casa che in classe e solo pochi sono stati superficiali e discontinui nello studio.

**2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.

- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo
- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

**ABILITA'**

- Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua 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 di tipo tecnico-professionale
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro
- Utilizzare un lessico specifico di settore
- Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale

**CONOSCENZE**

- Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso
- Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro
- Temi e problemi del settore professionale

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

#### **THE HISTORY OF FOOD AND BEVERAGES**

- The nineteenth century.

#### **FOOD TODAY**

- Fast food and fast food restaurants
- The negative aspects of Fast food
- Slow food
- Do you live organic?
- GMOs

#### **DIETS**

- Test your health!
- Healthy eating
- The food pyramid
- the Mediterranean diet

#### **FOOD SAFETY**

- HACCP
- Bacteria
- Bacteria and food poisoning
- Food contamination
- Food preservation
- Refrigerated systems: cook chill
- Refrigerated systems: cook freeze
- Refrigerated systems: vacuum system

#### **BEER**

- Beer in history
- How to make beer: the brewing process
- How to evaluate beer

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

Le conoscenze relative agli argomenti specifici concernenti il settore Sala e Vendita sono state acquisite tramite attività sia orali che scritte. Tali conoscenze risultano essere ottime nei pochi alunni che hanno mostrato impegno costante e grande senso di responsabilità in ogni fase di apprendimento, mentre risultano essere discrete o sufficienti per altri studenti. Globalmente risulta migliorata, rispetto ai livelli di partenza, la competenza linguistico-comunicativa, intesa come saper leggere e comprendere in modo analitico le informazioni contenute nel “testo” esaminato; la verbalizzazione è più chiara perché più corretta nella sua struttura, ciò ovviamente sempre tenendo conto dei vari livelli raggiunti. Il livello della classe risulta variegato. Pochi gli allievi meritevoli per interesse, impegno assiduo ed attiva partecipazione a tutte le attività didattiche, a cui si affiancano altri con competenze linguistiche discrete e pochi con livelli sufficienti.

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

È stata privilegiata l'attività di tipo funzionale-comunicativo. La metodologia è stata adeguata agli obiettivi prestabiliti ed influenzata, ovviamente, dal grado di difficoltà e dai ritmi di apprendimento della classe, nonché dall'impegno e dall'interesse. Si è cercato di sviluppare una conoscenza operativa della lingua. Si è fatto uso, prevalentemente, della lingua straniera servendosi spesso del lavoro traduttivo e dell'attività di ascolto e comprensione della lingua e si è lavorato molto sulla sintesi per l'esposizione orale dei contenuti. Si è data molta importanza alle attività sia scritte che orali svolte prevalentemente in classe, in quanto non tutti gli studenti, sono stati costanti nell'applicazione allo studio a casa, attribuendo ciò ad impegni di lavoro personali ed anche alle attività relative allo stage alternanza scuola-lavoro.

**6. Mezzi e strumenti usati**

Libro di testo e dizionario bilingue sono stati gli strumenti utilizzati per lo svolgimento di tutte le attività linguistiche in classe ed a casa.

**7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

È stato necessario approfondire e riproporre i contenuti in forma diversificata, con attività guidate a crescente livello di difficoltà, ed esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro, ciò per consentire a tutta la classe, di acquisire una maggiore capacità di comprensione e produzione in lingua inglese.

15 maggio 2018

Non sono stati attivati interventi extra-curricolari, ma pause didattiche come da programmazione.

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

Le prove di verifica hanno avuto cadenza periodica, due per quadrimestre. Le prove scritte sono state strutturate e non, quelle orali sono state attuate mediante l'esposizione dei contenuti relativi alle tematiche oggetto di studio, per valutare le competenze raggiunte.

**9. Criteri di valutazione:** (*eventuali differenziazioni*)

La valutazione è stata riferita a tutta l'attività didattica ed in particolare all'interesse, all'impegno, alla partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo, alla disponibilità ad intervenire nelle conversazioni, oltre all'efficacia dimostrata nell'uso della lingua scritta e orale, nonché all'acquisizione dei contenuti e, complessivamente, al conseguimento degli obiettivi didattici programmati.

*Obiettivi disciplinari***Materia: Francese****Docente: Garrisi Maristella**

Testo adottato: Testi adottati: “Prêt – à goûter” ” L. PARODI – M. VALLACCO Trevisini Editore

**Ore di lezione previste: 98****Ore di lezione effettuate: 85****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe è formata da 13 alunni ( 6 di sesso maschile e 7 di sesso femminile). La situazione di partenza per quanto riguarda l'aspetto disciplinare ha evidenziato una classe vivace ma quasi sempre rispettosa delle regole disciplinari, evidenziando sufficiente senso di responsabilità e di partecipazione al dialogo e al confronto. Il grado di preparazione evidenziato dalla classe risulta generalmente discreto ed un metodo di studio più o meno adeguato. Pochi alunni manifestano un impegno saltuario e una carente scioltezza espositiva.

**2. Obiettivi raggiunti: (conoscenze, competenze)**

- **Competenze:** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- **Abilità:** Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e di dettaglio. Utilizzare il lessico specifico di settore.
- **Conoscenze:** Temi e problemi del settore professionale ( le norme igieniche che regolano il settore; i metodi di cottura e di conservazione degli alimenti...); Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua.

**3. Contenuti sviluppati:**

- **Tour gastronomique de la France :** La Bretagne, La Normandie, L'Alsace, La Lorraine
- **Les produits du terroir :** Le Cidre, Le Calvados, les huîtres, des Galettes et des Crêpes. La Choucroute, le Foie Gras, Les vin d'Alsace, l'huile d'olive et la tapenade.
- **La nutrition :** une alimentation sain et équilibrée, pratiques alimentaires végétaliennes, pratiques alimentaires liées aux croyance religieuses, Les OGM et les produits Bio.
- **La sécurité:** le travail en cuisine, la méthode HACCP, les intoxications alimentaires, l'hygiène alimentaire.
- **Le Monde du travail :** le marché du travail, les types de contrats proposés, le service public de l'emploi, comment construire son curriculum, lettre de motivation en réponse à une



annonce.

- **Civilisation** : La Belle Époque
- **Littérature** : Marcel Proust e la Madeleine

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

Numerosi alunni hanno raggiunto livelli buoni nelle conoscenze, un soddisfacente grado di operatività, discrete competenze linguistico-espressive ; sul piano dell'autonomia sono in grado, nella quasi totalità, di organizzare il lavoro ed eseguire le consegne; efficace il metodo di studio che, tuttavia, non sempre è applicato con sistematicità. Alcuni alunni, a causa di un impegno discontinuo e superficiale, hanno conseguito risultati solo sufficienti e presentano ancora delle insicurezze nell'interpretazione e rielaborazione orale e scritta, nel redigere testi di vario tipo, nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro.

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

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo", ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da una mappa concettuale sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame e riprese in alcune schede di grammatica fornite agli allievi. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da questions-réponses, exercices à trous e lavori di gruppo e in coppia. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale chiara ed il più possibile corretta; in quella scritta sono state tollerate in parte le inesattezze formali senza tralasciare, però, di intervenire, costantemente ed in entrambi i casi, per correggerle e per richiamare l'attenzione dell'alunno alla riflessione sull'errore.

**6. Mezzi e strumenti usati:**

Il testo in adozione è stato lo strumento di lavoro e di studio essenziale, insieme al video proiettore e al collegamento Internet per alcuni approfondimenti.

**7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:**

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

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

Le prove di verifica scritta sono state due compiti in classe per ogni 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 ed agevolate da esercitazioni in classe in gruppo o in coppia. La tipologia delle prove è stata a risposta multipla e quiz a risposta aperta, con l'ausilio del dizionario, partendo da un testo autentico tratto da un articolo di giornale attinente alle tematiche trattate e durante le verifiche scritte si è richiesto agli studenti di produrre brevi testi sugli argomenti svolti in modo da potenziare le abilità produttive autonome in vista della prova di esame.

**9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)**

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

**Obiettivi disciplinari****Materia: Laboratorio di Enogastronomia Sala e Vendite****Docente: prof. Domenico Giliberti****Libro adottato: Accademia di sala e vendite - Simone****Ore di lezione previste: 132****Ore di lezione effettuate: 106****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5<sup>^</sup> AS è composta da 13 alunni, sono presenti 6 maschi e 7 femmine.

Nel gruppo classe non sono presenti ripetenti.

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, con una preparazione che va dall'insufficiente all'ottimo, per questo motivo i primi giorni di scuola sono stati utilizzati per ritrattare argomenti svolti nel secondo anno di scuola.

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.

## **2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

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.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

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.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande

Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)

Caratteristiche organolettiche del vino.

Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

Tecniche di catering e banqueting.

Conoscere l'analisi sensoriale del vino.

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

La classe nel complesso, ha raggiunto un buon livello di preparazione ed ha acquisito le competenze professionali richieste per allievi del V anno.

## **5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)**

Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche ;

Esercitazioni pratiche

Problem-solving

15 maggio 2018

**6. Mezzi e strumenti usati**

Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Lavagna luminosa; Video proiettore

**7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Preparazione della birra artigianale in laboratorio , esito positivo.

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

Prove pratiche di laboratorio con verifiche continue

**9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)**

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

Sufficienza = 6 : corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi

Buono= 8: corretta , ordinata con contenuti articolati

Ottimo= 9: coordinato, ampio e approfondito

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

**Obiettivi disciplinari****Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE CUCINA****Docente: prof. GIUSEPPE TEOFILLO - Autori: Luciano Tona – Editore: Edizioni PLAN****Libro adottato: La nuova cucina professionale****Ore di lezione previste: 66****Ore di lezione effettuate: 37****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe 5° SA è una classe mista formata da 13 alunni, 8 di sesso femminile e 5 di sesso maschile, d'età compresa tra i 18 e i 19 anni.

Nella classe è presente 1 alunno diversamente abile.

Da un'analisi iniziale è emerso che la maggior parte della classe presenta delle basi culturali e delle attitudini professionali sufficienti e talvolta ottime.

Sul piano della disciplina la classe si presenta eterogenea: la maggior parte degli alunni segue la lezione con interesse e tranquillità, un'altra parte si distrae molto facilmente, causando lievi difficoltà alla regolare vita scolastica.

**2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

- Conoscere il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti
- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menù in un contesto organizzato
- Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Conoscere i principali piatti e prodotti tipici della cucina europea e del mondo
- Conoscere e saper abbinare i corretti metodi di cottura e conservazione a seconda delle preparazioni da effettuare
- Conoscere le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto
- Saper accostare correttamente gli ingredienti nella creazione di un piatto
- Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi
- Conoscere le nuove tecnologie informatiche del settore

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

- Le classi ristorative: la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
- La cucina nella storia
- Il menù: tipologie, pianificazione, progettazione, criteri gastronomici, aspetto grafico
- L'organizzazione del lavoro, il sistema di lavoro, il piano di lavoro
- L'evoluzione degli stili alimentari: la cucina classica, moderna, etnica, nazionale,

15 maggio 2018

internazionale, vegetariana, vegana, macrobiotica, industriale, fusion, world food, destrutturata, molecolare

- La cucina dei paesi europei: Francia, Austria, Spagna, Portogallo, Regno Unito
- La cucina nel mondo: Cina, Giappone, India
- La cucina del Medioriente, Marocco, Argentina, Brasile
- I metodi di cottura e di conservazione tradizionali, innovativi, il sistema cook & chill
- La preparazione del cibo: percezione, gusto e degustazione
- La presentazione del piatto: contesti, regole e decorazioni
- Hardware e software per la ristorazione

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

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

#### **5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)**

Lezioni frontali.

#### **6. Mezzi e strumenti usati**

Testo in adozione, dispense fornite dal docente.

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

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

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

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

#### **9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)**

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

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

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

15 maggio 2018

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



<b>Obiettivi disciplinari</b>	
<b>Materia: MATEMATICA</b>	
<b>Docente: PIETANZA Maria</b>	
Testo adottato: Elementi di matematica a colori: 4° volume, Sasso, Ed. Petrini	
<b>Ore di lezione previste: 99</b>	<b>Ore effettuate: 82</b>
<b>1. Analisi della situazione iniziale</b>	
<p>La classe 5<sup>^</sup>AS è costituita da 13 alunni tutti provenienti dalla 4<sup>^</sup>AS dello scorso anno scolastico. Essa appare abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe mostra un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non ha rivelato casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da quattro paesi: Mola di Bari, Polignano a Mare, Conversano e Monopoli.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe era sufficiente ma alcuni alunni dimostravano di non conoscere gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi impegnati nello studio, e sono riusciti con un piccolo aiuto a gestire il materiale a loro disposizione. Tuttavia è apparso necessario recuperare e consolidare gli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>	

**2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

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

È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza.

Un bel gruppo ha evidenziato una applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15 maggio 2018

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

#### **6. Mezzi e strumenti usati**

Il testo in adozione è stato integrato da appunti.

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

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

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

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

#### **9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)**

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

<b>Obiettivi disciplinari</b>	
<b>Materia: EDUCAZIONE FISICA</b>	
<b>Docente : prof.ssa LONGANO ANNA</b>	
Testo adottato: Praticamente sport, D'Anna Editore	
<b>Ore di lezione previste: 40</b>	<b>Ore effettuate: 36</b>
<b>1. Analisi della situazione iniziale</b>	
<p>La classe, poco numerosa ed eterogenea, presenta una buona parte con grande attitudine sportiva e quindi molto motivata, e un gruppo con minore predisposizione per lo sport che però è stato ugualmente molto collaborativo e aperto al dialogo scolastico, compiendo veramente apprezzabili sforzi. Dal punto di vista motorio gli alunni presentavano, in gran parte, una discreta preparazione di base e schemi motori già acquisiti e prefigurati. Il clima, pur con la vivacità e l'esuberanza di qualcuno, è sempre stato abbastanza sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, di partecipazione, interesse e rispetto. Pertanto il profitto raggiunto è molto apprezzabile.</p>	
<b>2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)</b>	
<p>Gli alunni che hanno frequentato le lezioni hanno acquisito discrete abilità, un consolidamento e miglioramento degli schemi motori di base, nonché un potenziamento generale e delle capacità condizionali e coordinative. Buona padronanza delle tecniche del gioco della pallavolo e della palla tamburello e del tennis. Tra gli obiettivi formativi ha trovato posto il consolidamento del carattere, l'educazione alla socialità, al senso civico, alla responsabilità, e ad un sano stile di vita.</p>	
<b>3. Contenuti sviluppati (argomenti, autori, esperienze, ecc.)</b>	
<p>Nel cortile, predisposto alle attività motorie, si sono svolte le esercitazioni per il miglioramento delle qualità motorie di base, delle capacità condizionali, anche con l'utilizzo di piccoli attrezzi. Sono stati praticati gli sport di squadra della pallavolo, calcio-tennis, palla-tamburello e tennis. In classe si è praticato il gioco del tennis-tavolo, della dama e degli scacchi, oltre a lezioni teoriche sugli sport praticati, sui traumi sportivi, le dipendenze, i principali apparati corporei, l'educazione ad un sano stile di vita e il fair play.</p>	
<b>4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)</b>	
<p>Tutti gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione buono e soddisfacente, in molti casi ottimo o eccellente, a seconda dei livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità</p>	

individuali.

#### **5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)**

Le metodologie adottate, per quanto riguarda la parte pratica, sono state essenzialmente di tipo globale prima e analitico dopo, a seconda delle situazioni, con interventi individualizzati ove se ne sia ravvisata la necessità. Le lezioni teoriche sono state di tipo frontale. E' stata sempre privilegiata una metodologia relazionale socio-affettiva di attenzione e di ascolto. Alla base di tutto l'insegnamento c'è stato un sottile lavoro di miglioramento del carattere, dell'autostima, delle capacità relazionali, utilizzando le molteplici opportunità offerte dalla pratica sportiva, favorendo l'assunzione di ruoli diversi, di responsabilità specifiche e l'abitudine ad un comportamento leale e corretto.

#### **6. Mezzi e strumenti usati**

Piccoli e grandi attrezzi presenti a scuola per le lezioni pratiche.

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

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

Verifica iniziale, per conoscere gli alunni e meglio definire gli obiettivi, utilizzando test motori.  
Verifica in itinere, per controllare il processo di apprendimento.  
Verifica finale sui risultati conseguiti in funzione dei livelli di partenza e dei miglioramenti.

#### **9. Criteri di valutazione (eventuali differenziazioni)**

La valutazione ha tenuto conto del comportamento nei confronti dell'insegnante, dei compagni, della materia, dell'attrezzatura e degli ambienti scolastici in genere; della partecipazione al dialogo educativo e alle lezioni pratico-teoriche; dell'atteggiamento collaborativo, interessato ed impegnato; della conoscenza degli argomenti e, infine, dei risultati prettamente motori in termini di abilità, di sapere e saper fare.

**Obiettivi disciplinari****Materia: I.R.C.****Docente: ANGELINI Nicola****Testo adottato: SOLINAS Luigi, Tutti i colori della vita, casa ed. SEI, Torino 2012****Ore di lezione previste: 38****Ore di lezione effettuate: 29****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe è formata da 13 alunni di cui 6 maschi e 7 femmine.

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

L'atteggiamento della classe è complessivamente buono.

**2. Obiettivi raggiunti:(conoscenze, competenze)**

Competenze

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

**3. Contenuti sviluppati:****CONTENUTI DISCIPLINARI**

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

**METODOLOGIA DELLA RICERCA.**

- Il metodo scientifico
- Schedatura

- Le fonti
- Sitografia e bibliografia

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

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

### **CIBO E RELIGIONE;**

- Il simbolismo alimentare;
- Le prescrizioni alimentari nelle tre grandi religioni monoteiste;
- Ebraismo-cristianesimo-islam;
- Le religioni orientali: Induismo, buddismo.
- Cultura orientale

### **ARGOMENTI LIBERI TRATTATI**

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

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

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

15 maggio 2018

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

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

**6. Mezzi e strumenti usati:**

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

**7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:**

Non si riporta nessun intervento educativo-didattico integrativo

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

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

**9. Criteri di valutazione:** *(eventuali differenziazioni)*

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



**Lavori di ricerca pluridisciplinare realizzati dagli alunni**

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

	<b>Cognome e Nome</b>	<b>Titolo</b>
1	<b>AMMIRABILE PIERFRANCESCO</b>	<i>Fotogrammi di vita</i>
2	<b>AMODIO COSIMO</b>	<i>Meridione d'Italia e l'Europa</i>
3	<b>BUONANOCE ALEX SANTE</b>	<i>L'alimentazione dello sportivo</i>
4	<b>COLELLA CLAUDIA</b>	<i>L'obesità</i>
5	<b>CORBACIO ILARIA</b>	<i>La donna</i>
6	<b>FANIZZI VANESSA</b>	<i>21 grammi il peso dell'anima</i>
7	<b>FRACCHIOLLA ALESSANDRO</b>	<i>Non solo alcool</i>
8	<b>GIANNUZZI MASSIMO</b>	<i>Loving Vincent</i>
9	<b>MASTRONARDI ROSA</b>	<i>La moda</i>
10	<b>MAZZONE ANGELICA</b>	<i>Naturalmente</i>
11	<b>PEDOTE MARA</b>	<i>L'utilizzo della psicologia nell'ambito della ristorazione</i>
12	<b>SPORTELLI VITO ANTONIO</b>	<i>Le carote di San Vito, da presidio slow food all'alcolismo</i>
13	<b>VITTO ERIKA</b>	<i>Alimentazione e salute</i>

### **Considerazioni finali**

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

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

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

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

15 maggio 2018

<b>Il Consiglio di Classe</b>		
<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>COLAPINTO Rosa</b>	
<b>STORIA</b>	<b>COLAPINTO Rosa</b>	
<b>LINGUA FRANCESE</b>	<b>GARRISI Maristella</b>	
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>CALABRESE Giacomina Angela</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>PIETANZA Maria</b>	
<b>SCIENZA ALIMENTAZIONE</b>	<b>PINTO Rosa</b>	
<b>D.T.A.S.R.</b>	<b>CARRASSI Angela</b>	
<b>SALA E VENDITA</b>	<b>GILIBERTI Domenico</b>	
<b>ENOGASTRONOMIA</b>	<b>TEOFILO Giuseppe</b>	
<b>EDUCAZIONE FISICA</b>	<b>LONGANO Anna</b>	
<b>RELIGIONE</b>	<b>ANGELINI Nicola</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>LATORRE Amelia</b>	

LA DIRIGENTE SCOLASTICA  
*(Margherita Manghisi)*

---

15 maggio 2018

<i>n.</i>	<i>Alunno</i>		<i>Firma</i>
1	<b>AMMIRABILE</b>	PIERFRANCESCO	
2	<b>AMODIO</b>	COSIMO	
3	<b>BUONANOCE</b>	ALEX SANTE	
4	<b>COLELLA</b>	CLAUDIA	
5	<b>CORBACIO</b>	ILARIA	
6	<b>FANIZZI</b>	VANESSA	
7	<b>FRACCHIOLLA</b>	ALESSANDRO	
8	<b>GIANNUZZI</b>	MASSIMO	
9	<b>MASTRONARDI</b>	ROSA	
10	<b>MAZZONE</b>	ANGELICA	
11	<b>PEDOTE</b>	MARA	
12	<b>SPORTELLI</b>	VITO ANTONIO	
13	<b>VITTO</b>	ERIKA	

15 maggio 2018

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

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

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

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

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

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI

15 maggio 2018

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

Cognome e Nome .....

Classe .....

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

**Punteggio tema:**

Conoscenza ..... Pertinenza ..... Correttezza ..... Totale: ..... X 0,6 = .....

**Punteggio quesito 1:**

Conoscenza ..... Pertinenza ..... Correttezza ..... Totale: ..... X 0,2 = .....

**Punteggio quesito 2:**

Conoscenza ..... Pertinenza ..... Correttezza ..... Totale: ..... X 0,2 = .....

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

**LA COMMISSIONE:**

**IL PRESIDENTE**

**I COMMISSARI**



<b>ESAME DI STATO a. s. 2017/2018 – Classe 5<sup>a</sup> AS</b>
<b>Griglia di valutazione per lo svolgimento della terza prova</b>
<b>Candidato:</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE per ogni singolo quesito:**

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

MATERIE	VOTO 1° QUESITO	VOTO 2° QUESITO	TOTALE
STORIA			
INGLESE			
D.T.A.S.R.			
SALA E VENDITA			
S. MOTORIE			
<b>VOTO TOTALE</b>			

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

**LA COMMISSIONE:**

**IL PRESIDENTE**

**I COMMISSARI**

15 maggio 2018

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

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

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

### *Allegati*

- All. 1 Programmazione differenziata e relazione alunno H
- All. 2 1° Simulazione Terza prova
- All. 3 2° Simulazione Terza prova
- All. 4 Griglie valutazione prove scritte / orale
- All. 5 Programmi svolti nel corrente a. s. 2017/2018

15 maggio 2018

**INDICE**

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

15 maggio 2018

GRIGLIA 3° PROVA.....pag.64

GRIGLIA COLLOQUIO.....pag.65

ALLEGATI.....pag 66

15 maggio 2018