



# **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. 4595/05

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 del 02/05/2018

**Classe**

**Indirizzo**

**Articolazione**

**5<sup>a</sup> Sezione BE**

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

**CUCINA**

## **Introduzione**

Il Consiglio di Classe della 5<sup>a</sup> BE 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 dal 2° comma, dell'art. 5 del dpr n° 323 del 23. 07. 1998, e dalle successive disposizioni ministeriali di cui all'art. 6 comma1 della O.M. n. 350 del 02/05/2018.

Tale documento si compone di due parti:

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

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

15 maggio 2018

| <b>Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno</b> |                   |                  |                 |
|--|-------------------|------------------|-----------------|
| <b>Discipline AREA COMUNE</b>                              | <b>Classe III</b> | <b>Classe IV</b> | <b>Classe V</b> |
| Lingua e Letteratura Italiana                              | 4                 | 4                | 4               |

15 maggio 2018

|  |                   |                  |                 |
|--|-------------------|------------------|-----------------|
| 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>Discipline AREA di INDIRIZZO</b>                            | <b>Classe III</b> | <b>Classe IV</b> | <b>Classe V</b> |
| Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)     | 4<br>(1)          | 3<br>(1)         | 3               |
| Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive            | 4                 | 5                | 5               |
| Lingua straniera (Francese)                                    | 3                 | 3                | 3               |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita | --                | 2                | 2               |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina         | 6                 | 4                | 4               |
| <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 disala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.**

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

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

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

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

**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 dal primo anno ma solo relativamente al biennio post-qualifica. La classe V BE, settore cucina, è composta da 19 alunni provenienti dalla IV Cucina dell'anno precedente. Uno di essi, ripetente, proviene da un altro istituto. Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili assegnati alla prof.ssa Fabrizia Arena per un totale di 9 ore e che seguono una programmazione paritaria equipollente (vedi Allegati N°1-2)

Inoltre nella classe sono inseriti due alunni DSA certificati, per i quali il Consiglio di classe ha formulato un PDP (dislessia) e per il quale sono stati previsti interventi che hanno facilitato l'apprendimento e che hanno favorito la partecipazione alle attività scolastiche (vedi Allegati N°3-4).

Si evidenzia un caso di abbandono scolastico da parte di un'allieva che ha smesso di frequentare sin dai primi mesi dell'anno scolastico. Gli alunni provengono tutti da quattro paesi: Mola, Monopoli, Conversano e Polignano.

Viene evidenziato l'avvicendamento di più docenti, insegnanti su D.T.A.S.R. che naturalmente ha provocato negli alunni un certo disagio e rallentamento nell'apprendimento della disciplina.

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

15 maggio 2018

| <b>MATERIA</b>                       | <b>CLASSE IV</b>           | <b>CLASSE V</b>            |
|--------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ITALIANO                             | Minardi Ermelinda Tonia    | Minardi Ermelinda Tonia    |
| STORIA                               | Minardi Ermelinda Tonia    | Minardi Ermelinda Tonia    |
| LINGUA FRANCESE                      | Fornarelli Maria Luigia    | Fornarelli Maria Luigia    |
| 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.                           | Violante Angelantonio      | Carrassi Angela            |
| SALA E VENDITA                       | Talenti Domenico           | Talenti Domenico           |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA E CUCINA  | Barratta Marco             | Galluzzi innocente         |
| EDUCAZIONE FISICA                    | Annese Myriam Olga         | Longano Anna               |
| RELIGIONE                            | Angelini Nicola            | Angelini Nicola            |
| SOSTEGNO                             | Arena Fabrizia             | Arena Fabrizia             |

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

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

Gli alunni, con poche esperienze di lavoro estivo e occasionale durante l'anno, sul piano disciplinare, nonostante le numerose assenze, i continui ritardi rispetto all'orario di ingresso e le uscite anticipate di pochi, hanno mostrato rispetto delle norme della convivenza civile correttezza e rispetto delle regole.

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

15 maggio 2018

autonome, migliorando le capacità di analisi, di rielaborazione e di sintesi.

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

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

15 maggio 2018

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

| <b>Cognome</b>      | <b>Nome</b>              | <b>credito<br/>3°anno</b> | <b>credito<br/>4°anno</b> | <b>Tot credito</b> |
|---------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ARVIZZIGNO</b>   | <i>PIERLUIGI</i>         | 5                         | 5                         | 10                 |
| <b>CARRIERI</b>     | <i>FELICE ALESSANDRO</i> | 5                         | 4                         | 9                  |
| <b>COLUCCI</b>      | <i>ROSA SABRINA</i>      | 5                         | 4                         | 9                  |
| <b>DE LAURENTIS</b> | <i>GIANVITO</i>          | 5                         | 5                         | 10                 |
| <b>DIBELLO</b>      | <i>DANIELE</i>           | 5                         | 5                         | 10                 |
| <b>FOUGHALI</b>     | <i>MOHAMED AMIN</i>      | 5                         | 5                         | 10                 |
| <b>FURIO</b>        | <i>NOEMI</i>             | 5                         | 4                         | 9                  |
| <b>GATTULLO</b>     | <i>MARIANNA</i>          | 7                         | 7                         | 14                 |
| <b>GIACON</b>       | <i>SAMUELE</i>           | 4                         | 6                         | 10                 |
| <b>GIORDANO</b>     | <i>ALESSIA</i>           | 4                         | 4                         | 8                  |
| <b>LOSURDO</b>      | <i>PASQUALE</i>          | 6                         | 6                         | 12                 |
| <b>MANFREDI</b>     | <i>SABRINA</i>           | 7                         | 7                         | 14                 |
| <b>MENNA</b>        | <i>ORNELLA</i>           | 5                         | 5                         | 10                 |
| <b>MEZZAPESA</b>    | <i>CLAUDIO</i>           | 5                         | 6                         | 11                 |
| <b>PALUMBO</b>      | <i>GABRIELE PASQUALE</i> | 5                         | 5                         | 10                 |
| <b>PELLEGRINI</b>   | <i>DANIELE</i>           | 6                         | 6                         | 12                 |
| <b>SOARDI</b>       | <i>PIETRO</i>            | 5                         | 4                         | 9                  |
| <b>SURDO</b>        | <i>VITO</i>              | 4                         | 5                         | 9                  |
| <b>TAURO</b>        | <i>ROSA</i>              | 4                         | 4                         | 8                  |

## **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.

#### 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.

#### 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 e 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 e 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> |

15 maggio 2018

|    |                      |  |  |
|----|----------------------|--|--|
| 5  | <b>Insufficiente</b> | Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Siesprime 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 applicandole conoscenze in compiti piuttosto semplici</li> <li>○ Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.</li> </ul>  |
| 6  | <b>Sufficiente</b>   | Essenziali   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Siesprime in modo generalmente corretto</li> <li>○ Ha un' accettabile capacità di analisi e 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  | <b>Discreto</b>      | Abbastanza complete e coordinate   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Siesprime correttamente e in modo abbastanza appropriato.</li> <li>○ Effettua analisi corrette e sintesi coerenti</li> <li>○ Esprime valutazioni argomentate in modo semplice.</li> <li>○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici</li> <li>○ Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.</li> </ul>   |
| 8  | <b>Buono</b>         | Complete e coordinate  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Siesprime correttamente e appropriatamente.</li> <li>○ Compie analisi corrette cogliendo implicazioni ed effettuando sintesi coerenti</li> <li>○ Esprime valutazioni adeguate e argomentate</li> <li>○ Sa utilizzare gli strumenti didattici</li> <li>○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo.</li> <li>○ Sa enucleare strategie di risoluzione di problemi anche di una certa complessità e sa operare scelte coerenti ed efficaci</li> </ul>   |
| 9  | <b>Ottimo</b>        | Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Siesprime con scioltezza utilizzando il linguaggio specifico</li> <li>○ Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni</li> <li>○ Esprime valutazioni appropriatamente argomentate.</li> <li>○ Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici</li> <li>○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.</li> </ul>  |
| 10 | <b>Eccellente</b>    | Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Siesprime con scioltezza utilizzando il linguaggio specifico in modo articolato.</li> <li>○ Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettuando sintesi coerenti originali</li> <li>○ Esprime valutazioni personalmente argomentate operando critiche costruttive</li> <li>○ Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici</li> <li>○ Applica le conoscenze in modo preciso. Sa risolvere problemi anche complessi mostrando sicura capacità di orientamento. Sa impostare percorsi di studio e di lavoro autonomi e svilupparli adeguatamente.</li> </ul> |

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

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

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

### **Certificazione competenze**

Il D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 indica i traguardi di apprendimento che i giovani dovrebbero conseguire alla fine del nuovo obbligo di istruzione (sedici anni). Al completamento di tale obbligo, viene rilasciato allo studente un “Certificato delle Competenze di Base” acquisite per ciascun asse, descritte secondo 3 livelli: *base*, *intermedio* e *avanzato*. Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l’espressione “*livello base non raggiunto*”, con l’indicazione della relativa motivazione. Il Certificato ha validità nazionale.

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

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

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

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

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

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

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;  
Prove Generali Al Teatro Petruzzelli Di Bari (Andrea Chenier);  
“A Tutta Birra” – Saggio Finale;  
Salone Dello Studente – Orientamento In Uscita;  
Viaggio A Barcellona;  
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”;  
Torneo Di Pallavolo;  
Spettacolo Teatrale In Lingua Francese “Saint – Germain DesPres”;  
Giornata della Memoria, Visione Del Filmato “The HateDestroyer (La storia di Himela, una donna contro il Nazismo” su proposta dell’associazione Arci e del Comune di Polignano);  
Seminario: “Le risorse del mare e l’itticoltura nella ristorazione di qualità”;  
Seminario: “I pesci: dal catering al retail, alla ristorazione d’avanguardia”;  
Seminario: “.....fu vera carne?”;  
Seminario: “Dal latte delle masserie del territorio alla produzione casearia artigianale”;  
Seminario: “La gelateria artigianale: dal folclore al business”;  
Wellness Pink Weekend Show Cooking;  
Novello sotto il Castello;  
Lector in fabula;  
Partecipazione alla trasmissione “La Prova del Cuoco”;  
Buffet al ‘De Viti De Marco’ ;  
Progetto pranzi sociali (Caritas);  
Partecipazione alla BIT Milano.

**Attività di alternanza scuola-lavoro**

La classe ha partecipato al seguente progetto di Alternanza Scuola-Lavoro

Alternanza Scuola Lavoro

**Macro progetto "PARLIAMO DI LAVORO" IPSSCOA 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>10</td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td rowspan="2">40</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td></tr> </table> | - Sicurezza sul Lavoro |    | 12 | - HACCP | 8 | - Cultura d'Azienda | 10 | - CV e Lettera di presentazione | 10 | - Laboratorio formativo, Progetti |
| - Sicurezza sul Lavoro            | 12  |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
| - HACCP                           | 8   |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
| - Cultura d'Azienda               | 10  |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
| - CV e Lettera di presentazione   | 10  |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
| - Laboratorio formativo, Progetti | 40  |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
| - Eventi e Seminari interni       |     |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
| - Impresa simulata                |     |     |   |                        |    |    |         |   |                     |    |                                 |    |                                   |
|                                   |     |     | i cui TIROCINIO FORMATIVO IN 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 rowspan="2">10</td></tr> <tr><td>- Colloquio di lavoro</td></tr> <tr><td>- Laboratorio formativo, Progetti</td><td rowspan="2">60</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td></tr> <tr><td>- Impresa simulata</td></tr> </table> | - Cultura d'Azienda |    | 10 | - Colloquio di lavoro | - Laboratorio formativo, Progetti |
| - Cultura d'Azienda               | 10  |     |  |                     |    |    |                       |                                   |
| - Colloquio di lavoro             |     |     |  |                     |    |    |                       |                                   |
| - Laboratorio formativo, Progetti | 60  |     |  |                     |    |    |                       |                                   |
| - Eventi e Seminari interni       |     |     |  |                     |    |    |                       |                                   |
| - Impresa simulata                |     |     |  |                     |    |    |                       |                                   |
|                                   |     |     | i cui TIROCINIO FORMATIVO IN 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 rowspan="2">30</td></tr> <tr><td>- Eventi e Seminari interni</td></tr> </table> | - Laboratorio formativo, Progetti |    |
| - Laboratorio formativo, Progetti | 30 |     |  |                                   |    |
| - Eventi e Seminari interni       |    |     |  |                                   |    |
|                                   |    |     | i cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA   |                                   | 50 |

*15 maggio 2018*

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

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

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

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:

#### **CREDITOFORMATIVO**

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;

15 maggio 2018

b) per il credito relativo al volontariato e alle associazioni culturali e religiose, l'attestazione deve indicare in modo non generico le attività svolte;

3. in relazione ai corsi, la documentazione dovrà attestare che la loro durata sia stata di norma di trenta ore.

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

### CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

| Media devoti         | CREDITO SCOLASTICO |              |            |
|----------------------|--------------------|--------------|------------|
|                      | Primo anno         | Secondo anno | Terzo anno |
| <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
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: Ermelinda Tonia Minardi</b>   |                                      |
| <b>Testo adottato: Paolo Di Sacco, Chiare lettere vol.3°</b>  |                                      |
| <b>Ore di lezione previste: 132</b>   | <b>Ore di lezione effettuate: 96</b> |
| <b>1. Analisi della situazione iniziale:</b>  |                                      |
| <p>La classe è composta da 19 alunni (12 ragazzi e 7 ragazze), tutti provenienti dalla 4<sup>a</sup> B-E dello scorso anno. Sono presenti due alunni diversamente abili, che fruiscono dell'intervento di sostegno per 9 ore settimanali, e due alunni con Bisogni Educativi Speciali per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato. L'alunna Rosa Tauro ha frequentato per un brevissimo periodo.</p> <p>La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile; tuttavia, manifesta indifferenza nei confronti delle proposte educative delle diverse discipline di studio ed un diffuso senso di abulia che, talvolta, assume i caratteri propri del torpore quando non anche di una vera e propria anestesia emotiva quasi generalizzata.</p> <p>Il clima appena presentato si ripercuote naturalmente sul piano didattico: infatti, numerosi alunni non partecipano affatto alle attività scolastiche, disattendono le verifiche programmate, non mostrano impegno nel lavoro a casa.</p> <p>Accanto a costoro, sono presenti, tuttavia, alunni interessati e partecipi che si impegnano in modo piuttosto soddisfacente e conseguono risultati distinti.</p> |                                      |
| <b>2. Competenze raggiunte:</b>   |                                      |
| <p><b>In relazione alle diverse fasce di livello, sono state raggiunte le seguenti competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.</li> <li>• Padroneggiare le tecniche e le procedure di produzione di testi.</li> <li>• Padroneggiare la lingua italiana in forma scritta e orale con discreta chiarezza e proprietà espressiva in relazione ai diversi contesti e scopi comunicativi.</li> <li>• Scrivere in maniera ortograficamente corretta.</li> <li>• Individuare contenuti e temi fondamentali di un testo.</li> </ul>  |                                      |

15 maggio 2018

- Riconoscere le principali strutture del testo poetico.
- Produrre testi coerenti e coesi di sintesi e rielaborazione.

### **3. Contenuti sviluppati:**

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

Il programma è stato così suddiviso:

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

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

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

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro,

15 maggio 2018

dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

#### **5. Metodologie didattiche:**

Lezione dialogata

Esercitazioni individuali in classe

Esercitazioni per piccoli gruppi in classe

Elaborazione di schemi/mappe concettuali

Relazioni individuali e di gruppo

Studio guidato

Scoperta guidata

Problem-solving

Brainstorming

Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

**. Mezzi e strumenti usati:**

Libro di testo in uso  
testi degli autori  
appunti  
schemi riassuntivi  
mappe concettuali  
dvd  
materiale multimediale

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

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

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

**8. Verifiche:**

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

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

**9. Criteri di valutazione:**

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

anno scolastico.

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

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

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

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

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

| <b>Obiettivi disciplinari</b>   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Materia: STORIA</b>  |                                     |
| <b>Docente: Ermelinda Tonia Minardi</b>   |                                     |
| <b>Testo adottato: C. Scarpato, Pagine di storia, ed. Il Capitello (vol.2)</b>  |                                     |
| <b>Ore di lezione previste: 66</b>  | <b>Ore di lezione effettuate:59</b> |
| <b>1. Analisi della situazione iniziale:</b>  |                                     |
| <p>La classe è composta da 19 alunni (12 ragazzi e 7 ragazze), tutti provenienti dalla 4<sup>a</sup> B-E dello scorso anno. Sono presenti due alunni diversamente abili, che fruiscono dell'intervento di sostegno per 9 ore settimanali, e due alunni con Bisogni Educativi Speciali per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato. L'alunna Rosa Tauro ha frequentato per un brevissimo periodo.</p> <p>La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile; tuttavia, manifesta indifferenza nei confronti delle proposte educative delle diverse discipline di studio ed un diffuso senso di abulia che, talvolta, assume i caratteri propri del torpore quando non anche di una vera e propria anestesia emotiva quasi generalizzata.</p> <p>Il clima appena presentato si ripercuote naturalmente sul piano didattico: infatti, numerosi alunni non partecipano affatto alle attività scolastiche, disattendono le verifiche programmate, non mostrano impegno nel lavoro a casa.</p> <p>Accanto a costoro, sono presenti, tuttavia, alunni interessati e partecipi che si impegnano in modo piuttosto soddisfacente e conseguono risultati distinti.</p> |                                     |
| <b>2. Competenze raggiunte:</b>   |                                     |
| <b>In relazione alle fasce di livello, sono state raggiunte le seguenti competenze:</b>   |                                     |
| Riconoscere nella Storia del '900 le radici storiche del presente   |                                     |
| Analizzare le problematiche significative del periodo considerato   |                                     |
| Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi   |                                     |
| Porre in relazione di causa ed effetto i diversi eventi storici   |                                     |
| Conoscere il lessico della Storia   |                                     |

### **3. Contenuti sviluppati:**

UDA1. I problemi dell'Italia postunitaria

UDA2. La Seconda rivoluzione industriale

UDA3. 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)**

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

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

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

### **5. Metodologie didattiche:**

Lezione dialogata

Esercitazioni individuali in classe

Esercitazioni per piccoli gruppi in classe

Elaborazione di schemi/mappe concettuali

Relazioni individuali e di gruppo

Studio guidato

Scoperta guidata

Problem-solving

Brainstorming

**6. Mezzi e strumenti usati:**

Libro di testo in uso  
testi degli autori  
appunti  
schemi riassuntivi  
mappe concettuali  
materiale multimediale

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

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

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

**8. Verifiche:**

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

**9. Criteri di valutazione:**

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

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

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

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

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

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

| <b>Obiettivi disciplinari</b>   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  |                           |
| <b>Docente: Prof.ssa Pinto Rosa</b>   |                           |
| <b>Testo adottato:</b> Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia  |                           |
| <b>Ore di lezione previste: 99</b>  | <b>Ore effettuate: 70</b> |
| <b>1. Analisi della situazione iniziale:</b>  |                           |
| <p>La classe formata da 18 alunni, di cui 2 seguiti, ciascuno per nove ore, da docente di sostegno con programmazione paritaria per obiettivi minimi e due alunni BES, mostra un livello di partenza mediocre. Il comportamento dei ragazzi è corretto, l'interesse è discontinuo e accompagnato da impegno limitato, da difficoltà applicative e rielaborative, oltre che espressive. La partecipazione è limitata a pochissimi alunni che intervengono e si interessano alle tematiche trattate, altri hanno bisogno di continue sollecitazioni e di ritrovare una motivazione che ad oggi appare molto labile.</p>   |                           |
| <b>2. Competenze raggiunte</b> (conoscenze, abilità)  |                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera</li> <li>• Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul> |                           |
| <b>3. Contenuti sviluppati</b> (argomenti, autori, esperienze, ecc.)  |                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari</li> <li>• La dieta in condizioni fisiologiche</li> <li>• L'alimentazione nella ristorazione collettiva</li> <li>• La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente</li> <li>• Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari</li> </ul>   |                           |

15 maggio 2018

- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

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

La classe, che è sempre stata pigra e sonnolenta, anche a breve distanza dagli esami non ha cambiato atteggiamento. Ad oggi il livello massimo raggiunto dagli alunni più studiosi si attesta comunque sul buono, pochi alunni mostrano una preparazione quasi discreta o sufficiente. Gli alunni che non raggiungono la sufficienza si sono impegnati poco e in modo discontinuo, per cui la preparazione risulta piuttosto lacunosa. Si rimane in attesa di una maggiore assunzione di responsabilità in quest' ultimissimo periodo dell'anno scolastico

#### **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 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.

15 maggio 2018

**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.

| <b>Obiettivi disciplinari</b>   |                           |
|---|---------------------------|
| <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: 82</b> |
| <b>1. Analisi della situazione iniziale</b>   |                           |
| <p>La classe 5BE è composta da 19 alunni. La classe 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 dimostravano 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 risultava assente 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. Si è ritenuto 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 rispetto al metodo iniziale, grazie al quale hanno potuto sperimentare un linguaggio corretto e semplice, essenziale per la rappresentazione degli argomenti trattati. Nonostante ciò gran parte degli alunni presenta delle conoscenze frammentarie e superficiali con una esposizione ancora frammentaria.

In generale la situazione è lievemente migliorata rispetto ai livelli iniziali considerando che un piccolo 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 ristretto 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.

**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 loro 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.

15 maggio 2018

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

Il principale mezzo usato 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 approfondimenti 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: “Cook Book Club Up” aut. O Cibelli, D. d’Avino; ed Zanichelli****Ore di lezione previste: 99****Ore di lezione effettuate:****1. Analisi della situazione iniziale**

La classe V enogastronomia sez. B, attualmente composta da 18 alunni, di cui due diversabili seguiti dalla docente di sostegno, uno per 4 ore settimanali e l'altro per 5 ore settimanali, con programmazione paritaria, cioè riconducibile ai programmi ministeriali, ha presentato nel corso dell'anno scolastico un discreto interesse per la disciplina, accompagnato da una discreta partecipazione al dialogo educativo e didattico.

Alcuni studenti si sono distinti per attenzione, partecipazione, correttezza e rendimento scolastico, raggiungendo buoni risultati. La maggior parte ha presentato sufficiente impegno nello svolgimento delle attività, sia a casa che in classe e 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 SUSTAINABLE TABLE:** Sustainability. Good, clean, fair food: Slow Food.

**FROM FARM TO FORK:** Slow food alliance chefs & 100 mile/0 km products.

**THE NEW GASTRONOMES:** The university of gastronomic sciences. Ethics in the kitchen: chefs go green. Life's new 'recycled restaurants'.

**SAFE FOOD FOR ALL:** The millennium challenge. The food supply chain. The value food chain. Traceability & certification. Italian food products certification. Organic & GMO food. The GMO controversy.

**FOOD SAFETY CERTIFICATION:** Food safety & hygiene. The 7 HACCP steps.

Food contamination. Preventing foodborne illnesses. Personal hygiene.

**FOOD ALLERGIES & INTOLLERANCES:** New EU law on food information to consumers.

Food allergy: order procedure.

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

Le conoscenze relative agli argomenti specifici concernenti il settore enogastronomico sono state acquisite gradualmente, mediante attività sia orali che scritte.

La competenza linguistico-comunicativa, intesa come saper leggere e comprendere le informazioni contenute nel "testo" esaminato, risulta migliorata rispetto ai livelli di partenza, come anche la produzione orale effettuata sulla base di conversazioni ed esposizione degli argomenti trattati.

I livelli raggiunti dai singoli discenti risultano diversi a seconda dell'impegno, l'interesse, la partecipazione alle attività didattiche, pertanto, alcuni hanno conseguito una più che discreta preparazione linguistica, altri, invece, meno costanti nello studio, evidenziano competenze linguistiche sufficienti ed appena 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. L'attività didattica è stata svolta attraverso lezioni frontali e partecipate, lavori individuali o in coppia, e mirata al coinvolgimento di tutti gli studenti attraverso molteplici attività centrate sullo studente. Sono stati letti e tradotti testi riguardanti le tematiche relative al settore enogastronomico. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame.

**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 potenziare il metodo di studio e di lavoro, ciò per consentire, a tutta la classe, di acquisire una maggiore capacità di comprensione e produzione e in lingua inglese.

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

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

In linea con quanto programmato in sede dipartimentale, 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. È stato consentito l'uso del dizionario bilingue quando le attività proposte lo richiedevano.

**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.

*15 maggio 2018*

| <b>Obiettivi disciplinari</b>  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Materia: Francese</b>   |                       |
| <b>Docente: Fornarelli Maria Luigia</b>  |                       |
| Testo adottato: L.Parodi-M.Vallacco 'Prêt-à-goûter'Enogastronomia .Trevisini Ed.   |                       |
| <b>Ore di lezione previste: 99<br/>effettuate: 70</b>  | <b>Ore di lezione</b> |
| <b>1. Analisi della situazione iniziale:</b>   |                       |
| <p>La classe 5BE è composta da 19 alunni, di cui 7 femmine e 12 maschi, di cui 2 alunni DSA ed altri 2 alunni diversabili che seguono una programmazione paritaria. La maggior parte di essi mostra di aver raggiunto un soddisfacente livello di conoscenze linguistiche e di competenze comunicative, permangono comunque lacune di tipo strutturale. Nel gruppo classe gli alunni sono generalmente abbastanza motivati ed interessati. A livello disciplinare la classe si presenta abbastanza tranquilla e responsabile</p>   |                       |
| <b>2. Obiettivi raggiunti:(conoscenze, competenze)</b>   |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.</li> <li>• Leggere,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul> <p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere testi orali in lingua standard e micro lingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali e in dettaglio</li> <li>• Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro</li> <li>• Produrre testi scritti coerenti e coesi, di tipo tecnico-professionale</li> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro</li> <li>• Utilizzare un lessico specifico di settore</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera. Presentare e descrivere specifiche gastronomie del paese straniero</li> <li>• Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale</li> </ul> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> |                       |

- Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso
- Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro
- Temi e problemi del settore professionale
- Specialità regionali del paese di cui si studia la lingua
- Modalità e problemi nella traduzione di testi tecnici

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

### **3. Contenuti sviluppati:**

- Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti

#### **Alimentation et santé**

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

#### **Nouvelles tendances alimentaires**

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

#### **L'hygiène alimentaire**

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

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

La Normandie

La Provence

15 maggio 2018

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

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

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

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

**6. Mezzi e strumenti usati:**

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

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

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture 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, non sempre gli esiti raggiunti sono stati soddisfacenti. Questo esercizio linguistico e comunicativo è stato strutturale alla impostazione didattica adottata.

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

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

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

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

**Obiettivi disciplinari**

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

**Docente: prof. GALLUZZI INNOCENTE**

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

**Ore di lezione previste: 132**

**Ore di lezione effettuate: 112**

**1. Analisi della situazione iniziale**

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

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

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

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

- La politica degli acquisti, la gestione “per Regole”, l'organizzazione e la programmazione del lavoro, i costi nella ristorazione, il franchising
- Il Buffet, il Catering ed il Banqueting.
- la qualità del servizio, elaborazione dei contenuti e degli aspetti grafici del menu nelle

15 maggio 2018

diverse tipologie di utilizzo.

- La cucina internazionale: esercitazioni di laboratorio mirate alla produzione gastronomica di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo

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

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

15 maggio 2018

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

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

Attività pratiche in laboratorio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

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

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

La classe 5<sup>a</sup> enogastronomia sez. B, è formata da 19 alunni di cui 12 sono di sesso maschile e 7 di sesso femminile, di cui un'alunna Tauro Rosa, ritiratasi non ufficialmente.

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

La maggior parte degli alunni proviene dalla 4<sup>a</sup> enogastronomia settore cucina sez. A dell'anno precedente, invece l'alunna Lepore Antonella proviene dalla 4<sup>a</sup> enogastronomia settore cucina sez. B.

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

Per quanto riguarda i livelli di partenza degli allievi si segnala la seguente situazione: 12 allievi sono ad un livello basso, 7 ad un livello medio; inoltre, tenuto conto che, dalle prove di ingresso risultano non pienamente compresi alcuni argomenti già affrontati gli anni precedenti, si ritiene opportuno nei primi periodi dell'anno scolastico, riprendere alcune unità didattiche già affrontate, al fine di fornire a ciascun allievo i prerequisiti fondamentali per l'acquisizione degli obiettivi previsti nel corrente anno scolastico. È giusto precisare, comunque, che alcuni di questi argomenti sono già previsti dalla programmazione dell'anno corrente.

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

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

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

### **COMPETENZE**

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

### **CONOSCENZE**

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

### **ABILITA'**

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

15 maggio 2018

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

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

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <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: 88</b> |
| <b>1. Analisi della situazione iniziale</b>   |                           |
| <p>La classe VBE è costituita da 19 alunni tutti provenienti dalla 4BE dello scorso anno scolastico ad eccezione di un alunno ripetente e proveniente da altro istituto. La classe include due alunni diversamente abili e due alunni DSA. Un' alunna ha frequentato solo sporadicamente fino alla fine di novembre. Essa appare abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe mostra un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale. Gli alunni provengono tutti da tre paesi: Mola di Bari, Polignano a Mare e Monopoli.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe era lacunosa: molti alunni dimostravano di non conoscere gli argomenti studiati negli anni precedenti. Alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio, e non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto è apparso necessario recuperare e consolidare gli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p> |                           |

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

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

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

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

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

- Richiami sulle equazioni di 1° e 2° grado intere e fratte.
- Disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte.
- Sistemi di disequazioni
- Classificazione di funzioni algebriche
- Grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Classificazione, dominio, simmetrie, intersezione con gli assi, segno e asintoti)
- Calcolo delle derivate di funzioni algebriche intere e fratte
- Calcolo dei massimi e minimi relativi
- Interpretazione del grafico di una funzione

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

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

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

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

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

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

L'aspetto degli esercizi è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.

15 maggio 2018

#### **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, piuttosto eterogenea, presenta una parte con grande attitudine sportiva e quindi molto motivata, e un gruppo con minore predisposizione per lo sport che ha partecipato con minore frequenza alle lezioni pratiche. Dal punto di vista motorio gli alunni presentavano, in gran parte, una discreta preparazione di base e schemi motori già acquisiti e prefigurati, tranne quel gruppo che per pigrizia, per scarsa attitudine possiede minori qualità motorie. Il clima, pur con la vivacità e l'esuberanza di alcuni, è sempre stato abbastanza sereno, fondato su un proficuo dialogo educativo, di ascolto, di confronto e di collaborazione, mentre la partecipazione e l'interesse non ha purtroppo riguardato la classe nella sua interezza. Pertanto il profitto raggiunto è molto diversificato.</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, 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, sulla struttura corporea, sui traumi sportivi, le dipendenze, l'educazione ad un sano stile di vita e il fair play nello sport.</p>   |                           |

15 maggio 2018

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

Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione buono e soddisfacente, in alcuni casi ottimo, a seconda dei livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità individuali e della volontà espressa.

#### **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: 42****Ore di lezione effettuate: 33****1. Analisi della situazione iniziale:**

La classe è formata da 19 alunni di cui 12 maschi e 5 femmine.

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

L'atteggiamento della classe è complessivamente buono.

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

Competenze

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

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

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

**METODOLOGIA DELLA RICERCA.**

- Il metodo scientifico

- Schedatura
- Le fonti
- Sitografia e bibliografia

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

- L'uomo “animale” religioso: corpo-mente-anima;
- Domande e risposte esistenziali: la ricerca;
- Scienza dell'ereligion;
- 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;
- Religioni orientali e Cultura orientale;

### **ARGOMENTI LIBERI TRATTATI**

- La droga, con sostanza e senza sostanza (alcolismo, tabagismo)
- Disturbi alimentari
- 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.

15 maggio 2018

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

|    | <b>Cognome e Nome</b>         | <b>Titolo</b>   |
|----|-------------------------------|---|
| 1  | ARVIZZIGNO PIERLUIGI          | <i>Cosa sono gli OGM?</i>   |
| 2  | CARRIERI FELICE<br>ALESSANDRO | <i>Disturbi alimentari</i>  |
| 3  | COLUCCI ROSA SABRINA          | <i>Mc Donald's</i>  |
| 4  | DE LAURENTIS GIANVITO         | <i>Ubriacatevi..... di poesia</i>   |
| 5  | DIBELLO DANIELE               | <i>L'alimentazione durante la 1° Guerra Mondiale</i>                      |
| 6  | FOUGHALI MOHAMED AMIN         | <i>Differenza culinaria tra popoli del Mediterraneo: Italia e Tunisia</i> |
| 7  | FURIO NOEMI                   | <i>Il cibo degli altri</i>  |
| 8  | GATTULLO MARIANNA             | <i>A tavola con l'Ebraismo</i>  |
| 9  | GIACON SAMUELE                | <i>Dolcezze.....a confronto</i>   |
| 10 | GIORDANO ALESSIA              | <i>La dieta mediterranea, patrimonio dell'Umanità</i>                     |
| 11 | LOSURDO PASQUALE              | <i>Sport e alimentazione: la chiave per una vita sana</i>                 |
| 12 | MANFREDI SABRINA              | <i>Il paese del Sol Levante: viaggio nei colori e nei sapori</i>          |
| 13 | MENNA ORNELLA                 | <i>Slow Food: salvare la biodiversità</i>                                 |
| 14 | MEZZAPESA CLAUDIO             | <i>I prodotti a km 0</i>  |
| 15 | PALUMBO GABRIELE<br>PASQUALE  | <i>Il cioccolato: il cibo degli dei</i>                                   |
| 16 | PELLEGRINI DANIELE            | <i>Il cibo scalda gli animi</i>   |
| 17 | SOARDI PIETRO                 | <i>Profumi di terra</i>   |
| 18 | SURDO VITO                    | <i>Il cibo sostenibile</i>  |

15 maggio 2018

### **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 e l'impegno personale, nei compiti assegnati, scarso, specialmente nella seconda parte del quadrimestre

Nonostante le continue sollecitazioni, le strategie metodologiche messe in atto dai docenti, il continuo intervento di recupero in itinere, gli alunni hanno mostrato un miglioramento appena accettabile sul piano delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari; alcuni non hanno acquisito neppure i saperi minimi né le competenze fondamentali delle discipline.

Solo pochi hanno sviluppato adeguato spirito critico e capacità elaborative personali.

Le programmazioni hanno subito alcune riduzioni e, talora, rallentamenti, per via delle numerose attività afferenti alle discipline di indirizzo.

15 maggio 2018

| <b>Il Consiglio di Classe</b> |                                       |              |
|-------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Materia</b>                | <b>Docente</b>                        | <b>Firma</b> |
| ITALIANO                      | <b>MINARDI Ermelinda<br/>Tonia</b>    |              |
| STORIA                        | <b>MINARDI Ermelinda<br/>Tonia</b>    |              |
| LINGUA FRANCESE               | <b>FORNARELLI Maria<br/>Luigia</b>    |              |
| LINGUA INGLESE                | <b>CALABRESE Giacomina<br/>Angela</b> |              |
| MATEMATICA                    | <b>PIETANZA Maria</b>                 |              |
| SCIENZA ALIMENTAZIONE         | <b>PINTO Rosa</b>                     |              |
| D.T.A.S.R.                    | <b>CARRASSI Angela</b>                |              |
| SALA E VENDITA                | <b>TALENTI Domenico</b>               |              |
| ENOGASTRONOMIA                | <b>GALLUZZI Innocente</b>             |              |
| EDUCAZIONE FISICA             | <b>LONGANO Anna</b>                   |              |
| RELIGIONE                     | <b>ANGELINI Nicola</b>                |              |
| SOSTEGNO                      | <b>ARENA Fabrizia</b>                 |              |

**La Dirigente Scolastica  
(Margherita Manghisi)**

---

15 maggio 2018

| <b>n.</b> | <b>Alunno</b> |                   | <b>Firma</b> |
|-----------|---------------|-------------------|--------------|
| 1         | ARVIZZIGNO    | PIERLUIGI         |              |
| 2         | CARRIERI      | FELICE ALESSANDRO |              |
| 3         | COLUCCI       | ROSA SABRINA      |              |
| 4         | DE LAURENTIS  | GIANVITO          |              |
| 5         | DIBELLO       | DANIELE           |              |
| 6         | FOUGHALI      | MOHAMED AMIN      |              |
| 7         | FURIO         | NOEMI             |              |
| 8         | GATTULLO      | MARIANNA          |              |
| 9         | GIACON        | SAMUELE           |              |
| 10        | GIORDANO      | ALESSIA           |              |
| 11        | LOSURDO       | PASQUALE          |              |
| 12        | MANFREDI      | SABRINA           |              |
| 13        | MENNA         | ORNELLA           |              |
| 14        | MEZZAPESA     | CLAUDIO           |              |
| 15        | PALUMBO       | GABRIELE PASQUALE |              |
| 16        | PELLEGRINI    | DANIELE           |              |
| 17        | SOARDI        | PIETRO            |              |
| 18        | SURDO         | VITO              |              |

15 maggio 2018

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

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

| <b>PRIMA PROVA</b>   | <b>Tipologia C – Tema di argomento storico</b>  | <b>PROPOSTA</b> |         |
|--|---|-----------------|---------|
|  | <b>Tipologia D – Tema di argomento generale</b> |                 |         |
| <b>Alunno/a:</b> _____ <b>Classe:</b> _____ <b>Data:</b> _____   |   |                 |         |
| <b>Correttezza ortografica, lessicale, sintattica:</b><br>1 – numerosi e gravi errori sintattici, ortografici, lessico improprio<br>2 – pochi errori ortografici, alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche<br>3 – ortografia e sintassi corretta, lessico appropriato   |   |                 |         |
| <b>Aderenza alla traccia e completezza della trattazione:</b><br>1 – organizzazione delle idee poco chiara e poco significativa rispetto alla traccia<br>2 – trattazione superficiale<br>3 – trattazione sostanzialmente corretta, ma in maniera semplice e sintetica<br>4 – trattazione esauriente e pertinente alla traccia  |   |                 |         |
| <b>Articolazione e coerenza dei contenuti:</b><br>1 – contenuti strutturati in modo incoerente senza informazioni essenziali per la comprensione<br>2 – contenuti sviluppati in modo non sempre coerente, tesi centrale poco chiara, frequenti luoghi comuni<br>3 – contenuti strutturati in modo coerente, argomentazioni non motivate<br>4 – contenuti sviluppati in modo semplice e coerente, tesi centrale chiara<br>5 – contenuti strutturati in modo organico, tesi centrale e argomentazioni chiare e significative |   |                 |         |
| <b>Capacità di approfondimento critico e originalità delle opinioni espresse:</b><br>1 – giudizi e opinioni non sempre motivate e scarsamente autonome<br>2 – giudizi e opinioni personali opportunamente motivati<br>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   |   |
|---|------------------------------|---|--|--|--|---|---|--|--|---|
| CONOSCENZA E COMPLETEZZA DEI CONTENUTI e RIELABORAZIONE | NON CONOSCE I CONTENUTI      |   | CONOSCE PARZIALMENTE I CONTENUTI                     |  |  | CONOSCE I CONTENUTI IN MODO ESSENZIALE'     | CONOSCE IN MODO COMPLETO I CONTENUTI, CON UNA DISCRETA RIELABORAZIONE |  | CONOSCE MOLTO BENE I CONTENUTI CON UNA BUONARIELABORAZIONE |   |
|   | 1                            | 2   | 3  | 4  | 5  | 6   | 7   | 8  | 9  | 10  |
|   | <i>Non esprime contenuti</i> | <i>Esprime contenuti del tutto errati</i> | <i>Contenuti scorretti</i>                           | <i>Contenuti errati, ma modesti e incompleti</i> | <i>Contenuti corretti, ma superficiali e incerti</i> |   | <i>Contenuti completi, rielaborazione minima</i>                      | <i>Contenuti completi, rielaborazione ediscr eta</i> | <i>Contenuti ottimi, rielaborazione buona</i>              | <i>Contenuti eccellenti e rielaborazione ottimi</i> |
| PERTINENZA DEI CONTENUTI RISPETTO ALL'ARCHIVIAZIONE     | 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                |  |  |   |
| CORRETTEZZA ESPOSITIVA E TERMINOLOGICA                  | 0                            |   | 1  |  |  | 2   | 2   |  | 2  |   |
|   | DIFFUSI ERRORI               |   | ESPOSIZIONE INCERTA, ERRORI, TERMINOLOGIA INADEGUATA |  |  | ESPOSIZIONE CORRETTA, TERMINOLOGIA ADEGUATA |   |  |  |   |

**Punteggio tema:**

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

**Punteggio quesito 1:**

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

**Punteggio quesito 2:**

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

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

**LA COMMISSIONE:**

**IL PRESIDENTE**

**I COMMISSARI**

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

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

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

| MATERIE            | VOTO 1° QUESITO | VOTO 2° QUESITO | TOTALE |
|--------------------|-----------------|-----------------|--------|
| STORIA             |                 |                 |        |
| INGLESE            |                 |                 |        |
| DTASR              |                 |                 |        |
| CUCINA             |                 |                 |        |
| 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> BE****Griglia di valutazione per lo svolgimento del colloquio****Candidato:**

| INDICATORI                          |  | Punti attribuibili   | Punti attribuiti |  |
|-------------------------------------|--|--|------------------|--|
| Conoscenze                          | <i>Padronanza dei contenuti</i>  | Lacunose e frammentarie  | 2                |  |
|                                     |  | Adeguate ma limitate al manuale                                    | 4                |  |
|                                     |  | Complete ma non approfondite                                       | 5                |  |
|                                     |  | Ampie ed approfondite  | 6                |  |
|                                     | <i>Collegamento tra i contenuti</i>  | Non riesce ad effettuare collegamenti                              | 2                |  |
|                                     |  | Guidato, riesce a stabilire semplici collegamenti                  | 4                |  |
|                                     |  | Sa individuare collegamenti corretti                               | 5                |  |
|                                     |  | Effettua collegamenti originali ed efficaci                        | 7                |  |
| Competenze linguistiche             | <i>Lessicali e morfosintattiche</i>  | Si esprime con difficoltà commettendo errori                       | 2                |  |
|                                     |  | Espone in modo semplice ma corretto                                | 4                |  |
|                                     |  | Espone correttamente con proprietà linguistica                     | 5                |  |
|                                     |  | Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato | 6                |  |
|                                     | <i>Logico-argomentative</i>  | Articola il discorso in modo incoerente                            | 2                |  |
|                                     |  | Procede per semplice giustapposizione                              | 4                |  |
|                                     |  | Sviluppa il discorso secondo una logica coerente                   | 5                |  |
|                                     |  | Argomenta utilizzando una logica rigorosa e consequenziale         | 6                |  |
| Competenze alternanza scuola-lavoro | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico | 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 Programmazione differenziata e relazione alunno H
- All. 3 Relazione di presentazione, certificazione di diagnosi, PDP alunno BES
- All. 4 Relazione di presentazione, certificazione di diagnosi, PDP alunno BES
- All. 5 1° Simulazione Terza prova
- All. 6 2° Simulazione Terza prova
- All. 7 Griglie valutazione prove scritte / orale
- All. 8 Programmi svolti nel corrente a.s. 2017/2018

**INDICE**

|   |         |
|---|---------|
| INTRODUZIONE.....   | pag. 1  |
| QUADRO ORARIO DEL SECONDO BIENNIO E DEL QUINTO ANNO.....                                      | pag. 2  |
| PROFILO PROFESSIONALE.....  | pag. 4  |
| PROFILO DELLA CLASSE.....   | pag. 6  |
| PROSPETTO DEI CREDITI PER IL TERZO E QUARTO ANNO.....   | pag.9   |
| OBIETTIVI GENERALI, TRASVERSALI E RISULTATI ATTESI.....                                       | pag. 10 |
| TABELLA DI VALUTAZIONE.....   | pag 11  |
| ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI.....  | pag.14  |
| ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....  | pag. 15 |
| ATTIVITA' SIMULATIVA ED INDICAZIONI SULLA TERZA PROVA.....                                    | pag. 16 |
| CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....   | pag. 17 |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI ITALIANO.....  | pag 19  |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI STORIA.....  | pag 24  |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE.....                           | pag 28  |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI D.T.A.S.R.....   | pag .31 |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI INGLESE.....   | pag 34  |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI FRANCESE.....  | pag. 37 |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE<br>CUCINA.....         | pag41   |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E<br>VENDITA..... | pag. 44 |
| OBIETTIVI DISCIPLINARI MATEMATICA.....  | pag48   |
| 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 |

15 maggio 2018

|                        |         |
|------------------------|---------|
| GRIGLIA 2° PROVA.....  | pag. 63 |
| GRIGLIA 3° PROVA.....  | pag.64  |
| GRIGLIA COLLOQUIO..... | pag.65  |
| ALLEGATI.....          | pag 66  |