



Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"A. Perotti"
Bari

ESAMI DI STATO

Anno scolastico 2018/2019

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D.Lvo 62/2017)

(L. 425/97 – O.M. prot. n.205 dell'11/03/2019)

Classe 5[^] Sez. E

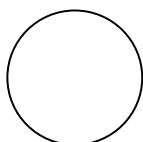
Istituto Professionale

Indirizzo: Enogastronomia

Docente Coordinatore: Prof.ssa Vitelli Francesca Rosaria

Redatto in data 13 maggio 2019

Prot. n. 3705/04 del 15/05/2019



Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Rosangela Colucci)

INDICE

1. *Presentazione dell'Istituto: analisi della situazione socio-culturale del territorio.*
2. *Profilo professionale dell'indirizzo.*
 - 2.1 *Profilo professionale e competenze.*
 - 2.2 *PECUP (profilo educativo culturale e professionale del diplomato nel "settore di Enogastronomia - Sala e vendita")*
3. *Quadro orario: "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".*
4. *La storia della classe (elenco alunni; Iter della classe, frequenza, comportamento, profitti; composizione del Consiglio di classe; variazione del Cdc nel triennio).*
5. *Elenco dei commissari interni.*
6. *Memorandum per i candidati.*
7. *Obiettivi realizzati (Obiettivi conseguiti, obiettivi educativi/comportamentali, obiettivi cognitivi trasversali, obiettivi specifici).*
8. *Schede disciplinari relative a tutte le materie.*
9. *Metodi didattici - Attrezzature e materiali didattici – Spazi - Tempi del percorso formativo.*
10. *Valutazione: Verifiche e criteri di valutazioni degli apprendimenti.*
11. *Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità.*
12. *Credito scolastico nel secondo biennio e conversione secondo le nuove tabelle.*
13. *Materiali proposti sulla base del percorso didattico per prendere spunto per il colloqui.*
14. *Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.*
15. *Attività di recupero.*
16. *Corrispondenza dei voti espressi in ventesimi con quelli espressi in decimi (Tabella crediti scolastici).*
17. *Percorso triennale per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) - ex Alternanza Scuola lavoro (ASL).*
18. *Elenco Allegato*
 - a) *Allegato A - Griglie di valutazione*
 - b) *Allegato B – Simulazioni di prima e di seconda prova*
 - c) *Allegato C – Simulazione colloqui*
 - d) *Allegato D – Documentazione relativa ad alunno diversabile*
 - e) *Allegato E- Relazione Alternanza Scuola-Lavoro rilasciata dal tutor*

Il presente documento, redatto ai sensi dell' art.6 O.M. prot. n. 205 dell' 11/03/ 2019, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe nell'ultimo anno e si propone come riferimento ufficiale per la commissione d'esame.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO: ANALISI DELLA SITUAZIONE SOCIO-CULTURALE DEL TERRITORIO

L' I.P.S.S.A.R "A. Perotti" di Bari nasce nel 1958 con lo scopo di creare figure professionali nel settore dell'enogastronomia per rispondere alle esigenze socio economiche territoriali e nazionali.

L' istituto sviluppa professionalità in un settore trainante per l'intera provincia, avendo costante cura per la cultura del territorio nei suoi molteplici aspetti storici, artistici, artigianali e gastronomici.

Nel corso degli anni si è adeguato a tutte le riforme riguardanti la formazione professionale. Nel predisporre il piano dell'offerta formativa è stato effettuato un rilievo del contesto sociale, culturale ed economico dell'ambiente di provenienza degli alunni.

Si evidenzia:

- presenza di forte pendolarismo;
- eterogeneità del contesto socio-economico (livello medio-basso);
- estrazione culturale mediamente non ricca.

2. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area generale.

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera"*, a prescindere dall'articolazione seguita, consegue negli insegnamenti comuni i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte internazionali dei diritti umani;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Risultati di apprendimento degli insegnamenti dell'area professionale

A conclusione del percorso quinquennale, *il diplomato in “Servizi enogastronomici e dell’ospitalità alberghiera”*, a prescindere dall’articolazione seguita, consegue negli insegnamenti professionali i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Sa agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;
- Sa 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;
- Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Sa attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.1. PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

TITOLO DI STUDIO: *“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”*

E’ un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno, con esame di Stato conclusivo e conseguimento del relativo diploma.

Il diploma quinquennale, di esclusiva competenza dell’Istituto, è valido a tutti gli effetti previsti dall’ordinamento giuridico, consente l’inserimento nel mondo del lavoro e la prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Profili professionali al termine del quinquennio

Il “Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” al termine del percorso quinquennale 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;
- 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.

Profili professionali declinati sulle articolazioni

L'indirizzo presenta le articolazioni di:

Enogastronomia: Cucina

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

- Nell'articolazione dell'ENOGASTRONOMIA (CUCINA), 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 dei SERVIZI SALA E 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.
- Nell'articolazione dell'ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.2 PECUP (Profilo educativo culturale e professionale del diplomato-settore cucina e sala e vendita)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio quinquennale dei corsi ristorativi di

“Enogastronomia” e “Servizi di sala e vendita”

oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, devono conseguire i risultati di apprendimento professionale di seguito specificati in termini di competenze:

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

3. QUADRO ORARIO

“TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

STRUTTURA DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		MONOENNIO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ORE AREA GENERALE	21	20	15	15	15
	spazio di flessibilità entro il 25% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 35% dell'area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell'area di indirizzo
ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

PROSEGUE AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE – ENOGASTRONOMIA

CLASSI	1° BIENNIO		2° BIENNIO		ULTIMO ANNO
	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
ARTICOLAZIONE <<ENOGASTRONOMIA>>					
ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 2 in compresenza ITP
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; Cittadinanza e Costituzione			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina			6+1	4+1	4
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita			//////////	2	2
TOTALE ORE AREA INDIRIZZO	12	12	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)	17 (14 + 3 Francese, Spagnolo)
TOTALE COMPLESSIVO	33	32	32	32	32

ANALISI DEL QUADRO ORARIO SETTIMANALE

- Il percorso è suddiviso in due bienni e un quinto anno.
- Le ore settimanali sono 32 ad eccezione del primo (33) anno per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.
- L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (21 ore classe prima e 20 classe seconda) rispetto all'area di indirizzo (12 ore). La situazione si capovolge negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore per il terzo, quarto e quinto anno contro le 15 dell'area generale.
- Le ore dell'area di indirizzo sono costituite dalle ore pertinenti a ciascuna articolazione, cui si aggiungono 3 ore di lingua francese comuni a tutte le tre declinazioni del curriculum.
- Oltre alla consueta quota locale dei curricoli del 20% prevista dall'autonomia di cui al DPR 275/99, quota che già si usa ad esempio per lo svolgimento dei corsi di recupero in itinere e per i progetti di approfondimento, la scuola ha a disposizione un'ulteriore quota del 25%, 35% e 40%

delle materie di indirizzo, distribuita sulle classi come indicato nel quadro sopra riportato, per dar luogo all'area di flessibilità dell'offerta formativa.

- L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta coordinata con le Regioni di opzioni legate ai fabbisogni formativi del mondo del lavoro e delle professioni e alle caratteristiche del territorio. Essa può anche concretizzarsi, in presenza di accordi siglati tra gli Enti interessati, in percorsi volti al conseguimento di titoli intermedi.

Al termine del primo biennio, lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le articolazioni di "Enogastronomia", "Servizi sala e vendita" e "Accoglienza turistica", con aree di indirizzo in varia misura differenziate le une dalle altre, ad eccezione di lingua francese o spagnolo che ricadono nell'area di indirizzo ed è comune a tutti e tre i corsi.

Le tre articolazioni costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Ai sensi della L 169/2008, la disciplina "Cittadinanza e Costituzione", di cui l'azione didattica non può non cogliere l'insita trasversalità, rientra nell'area delle discipline giuridico-economiche.

4. LA STORIA DELLA CLASSE

Si presenta la classe con le sue caratteristiche.

**COMPOSIZIONE DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE 5^E settore cucina:
ELENCO ALUNNI CANDIDATI INTERNI**

N. totale alunni: 15, di cui maschi n° 10 e femmine n° 5.

Uno studente risulta avere un PEI con programma differenziato rispetto ai programmi ministeriali.

Iter della classe

Frequenza : La classe è composta da alunni residenti a Bari, solo due di essi provengono da paesi limitrofi.

Nel corso del triennio, la classe ha mostrato una frequenza discontinua, determinata da esigenze lavorative degli studenti e/o da cause connesse a condizioni socio-economiche-culturali delle famiglie di appartenenza. A ciò si sono aggiunti disagi creati da ingressi alla seconda ora. Sistematiche sono state le sollecitazioni a una frequenza più assidua e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse e la motivazione, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per supportare gli studenti in difficoltà e guidarli verso il raggiungimento di risultati migliori. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli: non sempre, però, tale interazione ha avuto i risultati sperati.

Un'alunna non ha mai frequentato e un'alunna ha frequentato solo alcuni mesi; sono stati messi in atto i necessari interventi di comunicazione alle famiglie e di informazione della presidenza

Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato hanno sicuramente penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico, dall'altro lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione.

Comportamento:

La relazione tra gli alunni è stata sempre positiva. L'azione educativa del Consiglio di Classe, attraverso la continua realizzazione di momenti di riflessione e di dialogo, ha favorito la costruzione di un clima relazionale sereno e costruttivo. All'inizio dell'anno, gli studenti hanno partecipato al dialogo educativo mostrandosi corretti nel rapporto tra pari e con gli adulti e quasi sempre rispettosi delle regole di convivenza democratica.

Profitto: Per quanto attiene al profitto, gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità, all'impegno profuso; la preparazione può considerarsi di livello mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni che, pertanto, hanno

acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati; di livello modesto, infine, sono le abilità per pochi studenti, la cui preparazione risulta superficiale. Alcuni di loro vivono una condizione di disagio socio-culturale, presentando situazioni semplici relativamente a storie di vita, frequenza e livello attentivo, preparazione di base, pertanto il profitto risulta non pienamente sufficiente. Nel corso del triennio non è stato possibile garantire la continuità in relazione a diverse discipline, pertanto gli alunni hanno riscontrato maggiori difficoltà nello studio, nell'interiorizzazione dei contenuti e nell'acquisizione delle competenze specifiche.

I percorsi programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente riduzione o semplificazione di alcuni contenuti. Tale ridimensionamento è stato causato dal rallentamento dell'attività didattica, conseguente alla frequenza discontinua di vari alunni e alla necessità, quindi, di frequenti interventi di recupero in itinere. Il Consiglio di Classe ha attuato una didattica tesa all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e alla motivazione al lavoro, al fine di consentire il raggiungimento di risultati proporzionati alle potenzialità e possibilità di ognuno.

Le prove di simulazione hanno permesso una consapevolezza negli studenti dei tempi e dei modi che realizzeranno in sede di esame.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Italiano e Storia	Vitelli	Francesca Rosaria
Inglese (1^ lingua)	Mele	Mariangela
Francese (2^ lingua)	Bartoli	Maria
Matematica ed informatica	Petrosino	Celestina
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Perna	Rocca
Scienze e cultura degli alimenti	Mancarella	Giuseppina
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Galena Pino	Matteo Francesco
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Sardone	Roberto
Scienze Motorie e sportive	Cagnetta	Luigi
Religione Cattolica/ Attività alternativa	Pesce Buonamico	Loredana
Sostegno didattico	Monno Cicinelli	Francesca Caterina
Rappresentanti Genitori	/////	/////
	/////	/////

Rappresentanti Alunni	De Carne	Annalisa
	Manzari	Giorgio

Docente coordinatrice: prof.ssa Vitelli Francesca Rosaria

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

COMPONENTE DOCENTE

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Italiano e Storia	<i>Vitelli Francesca R.</i>	<i>Vitelli Francesca R.</i>	<i>Vitelli Francesca R.</i>
Inglese (1 [^] lingua)	<i>De Luisi Carmela</i>	<i>D'Errico Paola</i>	<i>Mele Mariangela</i>
Francese (2 [^] lingua)	<i>Bartoli Maria</i>	<i>Bartoli Maria</i>	<i>Bartoli Maria</i>
Matematica ed informatica	<i>Gatto Gianfranco</i>	<i>Petrosino Celestina</i>	<i>Petrosino Celestina</i>
Diritto e tecniche amministrative della ricezione	<i>Semeraro</i>	<i>Pellegrini Francesca</i>	<i>Perna Rocca</i>
Scienze e cultura degli alimenti	<i>Lucchese Luciana</i>	<i>Mancarella Giuseppina</i>	<i>Mancarella Giuseppina</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	<i>Pannarale Francesco</i>	<i>Galena Matteo</i>	<i>Galena Matteo</i>
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	/	<i>Scarnera Gaetano</i>	<i>Colaianni</i> <i>Sardone Roberto</i>
Scienze Motorie e sportive	<i>De Anna Francesco</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>	<i>Cagnetta Luigi</i>
Religione Cattolica/ Attività alternativa	<i>De Nicolò Nicola</i>	<i>Pesce Buonamico L</i>	<i>Pesce Buonamico L</i>

Sostegno didattico	/	<i>Monno Francesca</i>	<i>Monno Francesca</i> <i>Cicinelli Caterina</i>
--------------------	---	------------------------	---

5. ELENCO DEI COMMISSARI INTERNI

- 1-Prof.ssa Mancarella Giuseppina
- 2-Prof.re Galena Matteo/ Pino Francesco
- 3-Prof.ssa Bartoli Maria

6. MEMORANDUM PER I CANDIDATI

Calendario

Prima Prova Scritta	19 /06/ 2019
Seconda Prova Scritta	20/06/ 2019
Colloquio orale	Le date saranno definite nella riunione plenaria

Durante le prove scritte sarà consentito (salvo diverse indicazioni del Ministero)

Prima Prova Scritta	Uso del dizionario italiano
---------------------	-----------------------------

7. OBIETTIVI REALIZZATI

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE In base ai requisiti iniziali, all'interesse, all'impegno e alla partecipazione al percorso formativo didattico, si possono distinguere tre fasce di livello. Una fascia formata da qualche elemento che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo e che pertanto dimostra di padroneggiare le conoscenze in modo positivo. Una fascia media formata dalla maggior

parte degli studenti che si è impegnata in modo adeguato per cui ha acquisito conoscenze sufficienti; tale acquisizione è rimasta per pochi di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare. Una fascia formata da alunni che hanno acquisito una preparazione quasi sufficiente.

COMPETENZE Una piccola parte degli alunni utilizza le conoscenze acquisite riportandole in semplici contesti e, talvolta, in situazioni diverse; sanno stabilire relazioni e utilizzare, a livelli differenti, i linguaggi specifici delle singole discipline.

CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di stabilire rapporti interpersonali improntati al rispetto di se stessi e degli altri, al dialogo e alla tolleranza, denotando una certa maturazione della coscienza civica.

Organizzazione dell'attività per il raggiungimento degli obiettivi

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI sistematico controllo delle assenze, dei compiti domestici e del rispetto delle regole d'Istituto.

OBIETTIVI COGNITIVI Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie: verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe, su argomenti chiave; approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari; accertamento durante la lezione della corretta comprensione di terminologie specifiche; organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui.

Obiettivi educativi/comportamentali:

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo.

Obiettivi cognitivi trasversali:

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, parzialmente, e a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione minima dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative di base
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti. Tali relazioni vengono fatte proprie dal Consiglio di classe e allegate al presente documento

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE A TUTTE LE MATERIE

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nelle schede disciplinari redatte dai singoli docenti. Tali schede vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5^a CUCINA E A.S. 2018/2019

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA
DOCENTE	Prof. Sardone Roberto
LIBRO DI TESTO	SALA BAR E VENDITA PER IL 4° e 5° ANNO DELL'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI OSCAR GALEAZZI

Breve presentazione della classe

Dall'analisi della situazione di partenza è stato possibile evidenziare che la maggior parte degli alunni non possedeva i prerequisiti necessari per affrontare l'anno in corso, pertanto si è cercato di far acquisire loro un adeguato metodo di studio in modo da poter permettere una preparazione più efficace e un maggior grado di autonomia. Nonostante quanto si è cercato di fare, la classe non è riuscita a consolidare sufficientemente le competenze e le conoscenze riuscendo a superare le fragilità preesistenti solo in parte.

I risultati raggiunti globalmente dalla classe si possono considerare, quindi, appena sufficienti.

Dal punto di vista comportamentale la classe risulta vivace, anche se gestibile.

La frequenza scolastica degli studenti non è stata regolare e si segnalano casi di assenze prolungate.

E' presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione differenziata.

CONTENUTI

RIPASSO GENERALE DEI FONDAMENTI DI SALA/BAR

MODULO 1: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

- U.D. 1: La tipicità come elemento strategico
- U.D. 2: Che cos'è il prodotto tipico
- U.D. 3: La dimensione collettiva
- U.D. 4: Il valore del prodotto tipico
- U.D. 5: Forze e debolezze dei prodotti tipici
- U.D. 6: Il ruolo dei consumatori
- U.D. 7: I marchi di tutela dei prodotti

MODULO 2: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

- U.D. 1: Vinificazione
- U.D. 2: Esame visivo
- U.D. 3: Esame olfattivo
- U.D. 4: Esame gusto-olfattivo
- U.D. 5: Considerazioni finali
- U.D. 6: Temperature di servizio del vino
- U.D. 7: Abbinamento cibo-vino

MODULO 3: REGIONE PUGLIA: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI

- U.D. 1: Presentazione
- U.D. 2: Puglia
- U.D. 3: Il turismo enogastronomico

MODULO 4: I COCKTAIL MONDIALI

- U.D. 1: Linea per i cocktail
- U.D. 2: Come si preparano
- U.D. 3: L'alcool: consumo e dosi
- U.D. 4: Cocktail mondiali

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di :

CONOSCENZE	Adeguate e pertinenti conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, tecnici e pratici che rispecchiano la realtà del settore professionale .Obiettivi raggiunti in misura differente in base all'impegno e all'interesse di ciascun alunno, e dalle esperienze professionali maturate privatamente.
COMPETENZE	Acquisizione delle capacità tecniche che richieste dal mondo lavorativo.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti tecnici della materia .

METODOLOGIE

Sviluppo delle tematiche disciplinari con spiegazioni degli argomenti attraverso: lezioni frontali, dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive.
Il raggiungimento dei risultati è stato lento e gli obiettivi prefissati appena raggiunti.
La classe ha svolto un periodo di alternanza scuola- lavoro che ha rafforzato le competenze.

STRUMENTI:Libro di testo, fotocopie, link professionali con immagini e filmati multimediali tramite whatsapp, you tube ed internet.

Il Docente

Prof. Sardone Roberto



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE
DOCENTE	MELE MARIANGELA
LIBRO DI TESTO Dispensa Classe 5 [^] CE Anno Scolastico 2018/19	Cook Book Club, Olga Cibelli- Daniela D'Avino CLITT Copies of authentic texts

CONTENUTI

Module 1: On the Job

- Unit 1: Job Opportunities
- Unit 2: The Application Letter
- Unit 4: Curriculum Vitae
- Unit 5: Europass Curriculum Vitae
- Unit 6: Banqueting

Module 2 : Food and Health

- Unit 1: Diet and Nutrition
- Unit 3: Eating Pyramid
- Unit 4: The Mediterranean diet
- Unit 5: Turnip Tops: the Top for Health
- Unit 6: The Extra virgin olive oil
- Unit 7: Tofu for healthy eating

Recipes

Dorset Apple cake

Module 3: Food and Safety

- Unit 1: The Work place
- Unit 4: HACCP - HACCP Principles
- Unit 5: Food transmitted infections and food poisoning
- Unit 6: Food contamination: risks and preventive measures
- Unit 7: Organic food and GMO's

Recipes

Little ears and Turnip Tops

Module 4: Food and Religion

- Unit 1: Judaism, Islam, Hinduism
- Unit 2: Buddhism

Module 5: Man and Food

- Unit 1: The birth and history of Restaurants
- Unit 2: Restaurants across the English Channel
- Unit 3: Coffee houses
- Unit 4: Tea houses

Module 6: Climate changes and food

Unit 1: Why what we eat is crucial to the climate change questions

Unit 2: The different factors of eating patterns

GRAMMAR POINT

Past Perfect

Present Conditional

Past Conditional

If Clauses

Ore di lezione complessivamente svolte: 75

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	La acquisizione dei contenuti risulta sufficientemente completa pur risentendo della difficoltà a trasferire i concetti in ambiti diversi, quandanche in modo parziale, mediante un linguaggio corretto ed appropriato
COMPETENZE	Utilizzazione veicolare della lingua per i principali scopi comunicativi e professionali non sempre pienamente adeguata per quanto concerne la abilità espositiva, correttezza grammaticale, conoscenza della microlingua, accettabilità della pronuncia, intonazione e fluenza.
CAPACITA'	Comprensione di quesiti in lingua relativi ai contenuti studiati.
	Capacità di esprimersi con accettabile efficacia comunicativa su argomenti di carattere professionale.
	Cogliere il senso di testi scritti riferiti alla realtà contemporanea e di tipo specifico.
	Produzione scritta comprensibile di brevi testi di carattere quotidiano e specialistico.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Lezione frontale e partecipata sempre riferita ad un testo autentico, la quale ha graduato con attenzione le difficoltà dei testi stessi sia in relazione alle competenze lessicali morfosintattiche, sia dalle informazioni esplicite ed implicite offerte dai contenuti.

La lettura del testo è stata intensiva, estensiva o integrata, atta a creare uno specifico spessore professionale e culturale, nonché a sollecitare nei discenti il tentativo di una spiegazione guidata in lingua.

Per la produzione scritta è stato realizzato un lavoro di sintesi mediante la individuazione di parole e concetti-chiave, mappe concettuali, elaborazione di scalette e griglie riassuntive, presa di appunti.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Il libro di testo è stato utilizzato in maniera flessibile e funzionale alle necessità didattiche degli studenti. Ci si è altresì serviti preminentemente della lavagna, quaderni, dizionari, materiale autentico di tipo professionale.

Il Docente

Bari, li 15/05/2019

Prof.ssa Mariangela Mele

Firma



SCHEDA DISCIPLINARE
IPSSAR A. PEROTTI – BARI a.s.2018-2019

CLASSE **5[^]CE**

DISCIPLINA
DOCENTE
LIBRO DI TESTO

SCIENZE MOTORIE

CAGNETTA LUIGI

"PIU' MOVIMENTO" - Marietti scuola

CONTENUTI:

- MODULO 1:** POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' DI BASE
U.D. 1.1: capacità condizionali e coordinative
U.D. 1.2: mobilità articolare
U.D. 1.3: ginnastica a corpo libero o con piccoli attrezzi (trx, elastic); stretching
- MODULO 2:** VOLLEY, CALCIOa5, TENNIS TAVOLO, BADMINTON (sport di squadra e individ.)
U.D. 2.1: La pratica di gioco
U.D. 2.2: Regolamento di gioco
U.D. 2.3: Fondamentali di tecnica e tattica di gioco
- MODULO 3:** IL METABOLISMO ENERGETICO E IL CONCETTO DI ALLENAMENTO
U.D. 3.1: il sistema anaerobico alattacido
U.D. 3.2: il sistema anaerobico lattacido
U.D. 3.3: il sistema aerobico
U.D. 3.4: il concetto di allenamento sportivo. L'allenamento funzionale.
- MODULO 4:** LA RICERCA DEL BENESSERE / IL DOPING
U.D. 4.1: La dieta dello sportivo (cenni a completamento interdisciplinare)
U.D. 4.2: i fattori fondamentali per la ricerca del benessere
U.D. 4.3: Concetto di doping e cenni sulle pratiche dopanti
- MODULO 5:** TRAUMATOLOGIA DELLO SPORT E PRIMO SOCCORSO
U.D. 5.1: cenni di traumi nello sport
U.D. 5.2: Cenni di elementi di primo soccorso
- MODULO 6:** STORIA DELLO SPORT E DELLE OLIMPIADI MODERNE
U.D. 6.1: cenni di sport italiano nella storia
U.D. 6.2: Cenni su eventi olimpici

In relazione alla programmazione curriculare, ci si pone i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Elementi di pronto soccorso e migliore conoscenza del proprio corpo e delle sue potenzialità, nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della igiene e salute personale.
COMPETENZE	Tramite il gioco di squadra ed esercizi specifici, ciascun allievo acquisisce una maggiore padronanza dei gesti tecnici e tattici, cercando di sviluppare e/o perfezionare la proprie potenzialità psichiche e fisiche nel rispetto delle regole prestabilite.
CAPACITA'	socializzare e comunicare in modo non violento e nel rispetto dell'altro, in un confronto quotidiano, all'insegna della collaborazione e della solidarietà

Il raggiungimento degli obiettivi avviene mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Globale, analitica, mista. Esercitazioni pratiche. Verifiche orali e ricerche sul web e sui giornali.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI

Spazi al chiuso e all'aperto autorizzato dalla Presidenza. Strumenti audio-visivi in aula.

il docente

Prof. LUIGI CAGNETTA

firma



DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	Prof.ssa VITELLI FRANCESCA R.
LIBRO DI TESTO	Libro di testo: M. MONTANARI, "Vivere nella storia", Ed. Laterza, vol. 3.

CONTENUTI

La seconda Rivoluzione Industriale

L'età giolittiana, le riforme interne e la politica estera

L'Europa alla vigilia della Grande guerra

Lo scoppio della Prima guerra mondiale e gli schieramenti

L'Italia dalla neutralità all'intervento

Le vicende militari, i Trattati di pace

Il dopoguerra in Italia: D'Annunzio e l'occupazione di Fiume

L'ascesa del Fascismo in Italia: dai Fasci di combattimento al Partito Nazionale Fascista, la marcia su Roma

I caratteri generali del Fascismo: la politica economica, i rapporti con la Chiesa, l'uso dei mezzi di comunicazione di massa, lo sport e i giovani, la conquista dell'Etiopia e le leggi razziali del 1938

La crisi del 1929 e il NEW Deal

Il Nazismo e la sua ideologia: il mito della razza ariana, leggi di Norimberga, politica estera

La Seconda Guerra Mondiale (Sintesi)

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	I discenti, seppur a livelli diversi di approfondimento, conoscono per grandi linee: le successioni temporali dei grandi avvenimenti che hanno segnato la storia dell'umanità dal periodo dell'Italia Postunitaria alla seconda metà del Novecento.
COMPETENZE	I discenti, sia pure in modo diversificato, hanno acquisito le minime competenze di esposizione dei fatti storici, delle cause e conseguenze, in maniera semplice e specifica.
ABILITÀ'	I discenti, con diverse e soggettive modalità di riflessione, sono in grado di effettuare connessioni logiche fra gli avvenimenti della storia ed il pensiero dell'uomo.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo per l'approfondimento del lavoro personale.</p> <p>La riflessione su problemi legati all'evoluzione delle vicende umane è stata scandita da conversazioni e confronti d'opinione nella libera espressione dei singoli alunni.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato al raggiungimento dell'autonomia sia operativa sia di pensiero. Va sottolineato, tuttavia, che non tutti gli alunni sono in grado di manifestare tale autonomia.</p>
MEZZI E STRUMENTI	Il libro di testo è stato strumento operativo fondamentale, ma integrato da appunti e schemi di sintesi, elaborati dalla docente, per consentire agli alunni una acquisizione personale dei contenuti.

La docente



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	ITALIANO
DOCENTE	Prof.ssa VITELLI FRANCESCA R.
LIBRO DI TESTO	Libro di testo: "Chiare Lettere" vol.III, Di Sacco, editore Bruno Mondadori

CONTENUTI

Il panorama culturale-letterario di fine Ottocento: il Positivismo, il Naturalismo e il Verismo

Verga:

- la vita e la poetica
- "Novelle rustiche", "Vita dei campi" e il "Ciclo dei vinti"
- I Malavoglia e Mastro don Gesualdo
- Lettura e analisi dei brani: prefazione a "L'amante di Gramigna", "La morte di Gesualdo"

La cultura del primo Novecento

Il Decadentismo

Pascoli:

- la vita e la poetica;
- Myricae: temi e linguaggio
- Analisi delle poesie: *Il lampo, X Agosto*, lettura del brano "Il fanciullo che è in noi"

Le avanguardie:

- Il Futurismo
- Lettura ed analisi de "*Il Manifesto tecnico della Letteratura futurista*"
- Marinetti: "Zang Tumb Tumb" e analisi del brano "Bombardamento di Adrianopoli"

Il romanzo nel Novecento

Svevo:

- contesto storico e formazione culturale
- La coscienza di Zeno": trama, struttura, temi e stile
- Analisi della *Prefazione* e del brano "*Il fumo*"

Pirandello:

- la vita e la poetica
- "Il fu Mattia Pascal": trama, struttura e temi
- Analisi del brano: "Adriano Meis"
- "Novelle per un anno": ambientazione e contenuti
- Analisi della novella: *Il treno ha fischiato*

Guida all'elaborazione della Prima prova scritta dell'esame di Stato, con analisi delle tipologie A,B,C.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

➤ CONOSCENZE	Conoscere i movimenti letterari del Novecento e i loro principali esponenti, con riferimenti alla produzione europea. Conoscere le fasi evolutive nell'opera di un autore e il rapporto tra opere e poetica di un autore. Conoscere le principali tipologie di scrittura richieste dal nuovo esame di stato. Conoscere analogie e differenze tra opere tematiche similari.
COMPETENZE	Saper esprimersi in modo chiaro e corretto. Saper analizzare e interpretare un testo scritto. Conoscere centri, luoghi e soggetti culturali. Comprendere la principale produzione letteraria di un autore. Conoscere le caratteristiche stilistiche di un genere poetico. Saper produrre un testo ordinato e coerente. Saper riconoscere gli elementi tematici e storicizzarli. Saper comprendere gli elementi di un'opera letteraria.
ABILITA'	Operare confronti e sintesi disciplinari. Operare collegamenti interdisciplinari. Operare rielaborazioni autonome.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

e dei sottoindicati:

STRUMENTI
Sono stati utilizzati, i materiali strutturati e non, i libri di testo, i quotidiani, i periodici, la biblioteca scolastica, i dizionari.

Il docente

Prof. ssa Vitelli Francesca R.

Firma

Francesca R. Vitelli

SCHEDA DISCIPLINARE CLASSE 5^a C/E – A. S. 2018/2019

DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa Mancarella Giuseppina
LIBRO DI TESTO	“SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE” Enogastronomia-Sala e Vendita A.MACHADO POSEIDONIA SCUOLA

CONSIDERAZIONI FINALI

La classe 5^a C/E ha consentito un clima di lavoro sereno e proficuo, segnato, poche volte, da momenti di disturbo. Sul piano del comportamento, la classe si è mostrata disponibile ad assumere atteggiamenti consoni all'ambiente scolastico. Sul piano del profitto la classe si è attestata su un livello medio di sufficienza, anche se non mancano elementi che hanno raggiunto risultati molto soddisfacenti ed altri che presentano ancora delle lacune nei contenuti dovute prevalentemente alla frequenza saltuaria e ad una partecipazione al dialogo educativo alquanto incerto.

CONTENUTI:

MODULO 1:	Titolo: Alimentazione corretta ed equilibrata
U.D. 1.1:	Fabbisogno energetico e materiale dell'organismo
U.D. 1.2:	Alimentazione equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
U.D. 1.3:	Tipologie dietetiche
MODULO 2:	Titolo: L'alimentazione nell'era della globalizzazione
U.D. 2.1:	Cibo e religioni
U.D. 2.2:	I nuovi prodotti alimentari
MODULO 3:	Titolo : Igiene degli Alimenti
U.D. 3.1:	Contaminazione degli alimenti
U.D. 3.2:	Tossinfezioni ed infezioni alimentari
U.D. 3.3:	Prevenzione igienico sanitaria
U.D. 3.4:	Qualità degli alimenti
U.D. 3.5:	H.A.C.C.P.

MODULO 4:	La dieta nelle principali patologie
U.D. 4.1:	Malattie cardiovascolari
U.D. 4.2:	Diabete mellito
U.D. 4.3:	Iperlipidemie
U.D. 4.4:	Obesità e disturbi alimentari
U.D. 4.5:	Allergie e intolleranze alimentari
U.D. 4.6:	Alimentazione e tumori

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di :

CONOSCENZE	Adeguate e pertinenti conoscenze di una moderna ristorazione secondo i profili organizzativi, dietetici, nutrizionali e igienico sanitari. Tali obiettivi sono stati raggiunti in misura differenziata sulla base dell'impegno e dell'interesse di ciascun discente, dall'interesse e dal suo coinvolgimento emozionale.
COMPETENZE	Acquisizione dei concetti scientifici di base che presiedono ad una adeguata quanto igienica preparazione e ad una corretta alimentazione, predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
CAPACITA'	Sapersi orientare in maniera adeguata nel settore ristorativo con particolare riguardo agli aspetti igienici e dietetici.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti:

METODOLOGIE

Sviluppo organico dei contenuti disciplinari con spiegazioni degli argomenti (lezioni frontali), dibattiti, lavori di gruppo, esame del testo in adozione e schematizzazioni riassuntive. Gli alunni sono stati guidati gradualmente all'esame dei fenomeni così da giungere alla comprensione graduale dei diversi argomenti.

STRUMENTI

Libro di testo – fotocopie - testi scientifici - tabelle – documentari.

Il Docente

Prof.ssa Mancarella Giuseppina



ANNO SCOLASTICO 2018/19
PROGRAMMA DISCIPLINARE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTONOMIA
SETTORE CUCINA

CLASSE :5^EC

DOCENTE:

Prof. Francesco Paolo Pino

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe 5[^]EC è formata da 15 alunni (10 maschi e 5 femmine). Il livello cognitivo della classe risulta eterogeneo, dal punto di vista comportamentale risultano essere vivaci, ma nello stesso tempo capaci di riacquistare l'auto controllo. L'impegno risulta essere mediocre pertanto necessitano di continue sollecitazioni. Le conoscenze sembrano essere sufficienti per il raggiungimento degli obiettivi che si intendono raggiungere quest'anno. Si segnala in classe la presenza di alcuni alunni che mostra impegno costante durante le attività didattiche.

ATTIVITA' INTEGRATIVE DI RECUPERO E/O DI SOSTEGNO CHE SI INTENDONO ATTIVARE PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE

Per colmare le lacune rilevate si procederà al recupero in itinere durante le ore curricolari, se le stesse dovessero permanere si proporrà al Consiglio di classe di attivare dei corsi di recupero specifici.

OBIETTIVI EDUCATIVI, COGNITIVI, OPERATIVI, COMPORTAMENTALI TRASVERSALI.

Comportamentali: Educare al senso di responsabilità, al rispetto di sé e degli altri e delle cose per una migliore convivenza civile. Esprimere e sviluppare le proprie capacità e potenzialità con la finalità di migliorare l'autostima. Osservare e rispettare il Regolamento degli studenti, promuovere atteggiamenti collaborativi e solidali.

Cognitivi: Conoscenze/Competenze/Capacità

TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI CONCORDATE NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Le tematiche pluridisciplinari concordate nel Consiglio di classe riguardano:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

l'utilizzo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico valorizzando e promuovendo le tradizioni locali e nazionali e il sistema HACCP, con le seguenti discipline Scienze degli alimenti, Inglese, Francese.

OBIETTIVI DISCIPLINARI: STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITA' CHE SI INTENDONO RAGGIUNGERE

Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

STRATEGIE DA ATTIVARE E STRUMENTI DA UTILIZZARE PER IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DELLE FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Per il raggiungimento degli obiettivi della disciplina si attiveranno le seguenti strategie: Lezione di pratica operativa durante le ore di laboratorio indispensabili per approfondire le abilità e sviluppare le competenze professionali, le attività di laboratorio sono programmate e pianificate in un quadro di costante collegamento con le esperienze delle attività didattiche svolte in classe.

l'utilizzo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico valorizzando e promuovendo le tradizioni locali e nazionali e il sistema HACCP, con le seguenti discipline Scienze degli alimenti, Inglese, Francese.

OBIETTIVI DISCIPLINARI: STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITA' CHE SI INTENDONO RAGGIUNGERE

Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

STRATEGIE DA ATTIVARE E STRUMENTI DA UTILIZZARE PER IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DELLE FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Per il raggiungimento degli obiettivi della disciplina si attiveranno le seguenti strategie: Lezione di pratica operativa durante le ore di laboratorio indispensabili per approfondire le abilità e sviluppare le competenze professionali, le attività di laboratorio sono programmate e pianificate in un quadro di costante collegamento con le esperienze delle attività didattiche svolte in classe.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

PRIMO TRIMESTRE

SEQUENZA DI APPRENDIMENTI	TEMPI PREVISTI DI ATTUAZIONE
Ripasso argomenti principali trattati l'anno scolastico precedente	settembre
il mondo dell'enogastronomia <ul style="list-style-type: none"> ➤ gastronomia e società ➤ il mercato enogastronomico 	Settembre/ottobre
La gastronomia tra tradizione ed evoluzione <ul style="list-style-type: none"> ➤ La gastronomia regionale italiana. ➤ I PAT e i marchi di qualità ➤ La gastronomia nel mondo ➤ La Cucina Etnica ➤ Alimentazione e Religioni ➤ La cucina innovativa. 	Ottobre/novembre
Il menù: progettazione e regole di realizzazione <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'evoluzione del menù ➤ Funzioni del menù e tipologie ➤ Pianificazione del menù ➤ Come realizzare un menu ➤ Grafica e ortografia ➤ I menu nei vari tipi di ristorazione ➤ La comunicazione per mezzo del menù ➤ Realizzazione di un prototipo di un menù ideale 	Novembre/dicembre

PENTAMESTRE

SEQUENZA DI APPRENDIMENTI	TEMPI PREVISTI DI ATTUAZIONE
<p>L'organizzazione della cucina e della produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'organizzazione dell'impianto di cucina ➤ L'organizzazione del lavoro di cucina ➤ La cottura e gli effetti sugli alimenti ➤ La sicurezza sul Lavoro (TUSL) ➤ La Sanificazione 	<p>Gennaio</p>
<p>GLI ACQUISTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'addetto agli acquisti ➤ Le regole basilari dell'acquisto ➤ Lo standard di acquisto ➤ Il fabbisogno effettivo ➤ La scheda merceologica ➤ L'uso del pc ➤ Metodologie d'acquisto ➤ La tipologia dei prodotti ➤ Lotto di riordino ➤ Scelta del fornitore ➤ Il food Cost 	<p>febbraio/marzo</p>
<p>LA PROGRAMMAZIONE E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL SETTORE RISTORATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Scelta del target ➤ Scelta delle attrezzature ➤ Scelta della location ➤ Scelta del personale "selezione" ➤ La psicologia del cliente ➤ Banqueting e Catering ➤ Scelte di marketing 	<p>Aprile/maggio</p>

METODI DI INSEGNAMENTO:

Per la formazione didattica - professionale le lezioni di studio saranno approntate:

Lezioni teorica frontale di analisi e presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici, seguita da una fase ripetitiva e collaborativa da parte della classe, l'allievo ripete l'argomento trattato dal docente, che interviene qualora il processo di apprendimento non fosse adeguato. Lavoro di gruppo : organizzando delle micro-aree di lavoro nel laboratorio che sarà così articolato :1 elaborazione di un'ipotesi di lavoro, 2 realizzazione delle mansioni assegnate, 3 verifica delle procedure eseguite e dei risultati raggiunti in termini di qualità e di livello di competenze raggiunto.

STRUMENTI:USO DI LIBRI DI TESTO, TESTI DI LETTURA O DI CONSULTAZIONE, DISPENSE, FOTOCOPIE, SUSSIDI AUDIOVISI, SUSSIDI INFORMATICI, LABORATORI

L'attività didattica sarà svolta utilizzando i seguenti strumenti: libro di testo in adozione, dispense, dvd visivi per il completamento dei moduli disciplinari, laboratori per le esercitazioni pratiche, schede informatiche.

VERIFICA E VALUTAZIONE:STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA E SOMMATIVA

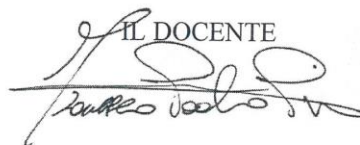
Il processo di apprendimento-insegnamento dovrà essere sottoposto rispetto ad ogni blocco tematico a continue verifiche:

prove strutturate e semi-strutturate, prove relazionali per le attività di laboratorio, verifiche orali, verifiche pratiche.

NUMERO DELLE VERIFICHE(ORALI, SCRITTE, GRAFICHE, PRATICHE) PREVISTE PER OGNI QUADRIMESTRE

Per ogni quadrimestre saranno previste due verifiche orali due verifiche scritte, e delle valutazioni pratiche durante lo svolgimento delle attività di laboratorio.

Bari 15/03/2019

IL DOCENTE


I.P.S.S.A.R. "A. Perotti"

Bari

SCHEMA DISCIPLINARE

Prof. Pesce Buonamico L.
Materia: Religione cattolica
Classe 5 sez. CE

Anno scolastico 2018 - 2019

Presentazione della classe

La classe si è presentata all'inizio dell'anno con un livello di preparazione buona. Gli alunni durante l'anno hanno dimostrato interesse e partecipazione costanti. Abbastanza buono il comportamento e buone le relazioni fra di loro e col docente. Nessun particolare problema circa la frequenza. Al termine dell'anno, i contenuti sono stati assimilati in buona misura.

Obiettivi conseguiti

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo e globalizzazione;• identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;• scelte di vita, vocazione, professione;• il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.
COMPETENZE	sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none">• Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;• riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e la lettura che ne dà il cristianesimo;• riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Metodo privilegiato utilizzato è stato quello esperienziale-induttivo per coinvolgere gli studenti in un apprendimento attivo e significativo. Tale metodo ha integrato la lezione frontale articolata in: introduzione all'argomento, ricerca e interpretazione delle fonti, discussione, sintesi finale.
- Sono stati promossi, inoltre, dialogo e condivisione per apprendere l'ascolto e l'accettazione della visione altrui. Si è mirati a creare una comunità di caring.

STRUMENTI

Attrezzature:

- Libro di testo in adozione
- la Sacra Bibbia
- Catechismo della Chiesa Cattolica
- brani tratti da studi e riviste specializzati, periodici e quotidiani
- appunti e ricerche del docente
- materiale audiovisivo
- siti internet

Verifiche e Valutazione: La valutazione riferita all'interesse e al grado di partecipazione con il quale lo studente ha seguito la materia, e ai risultati conseguiti, è stata fatta con modalità differenziata tenendo conto della situazione personale; si è badato alle seguenti tipologie di verifica:

1. gli eventi spontanei
2. temi e ricerche interdisciplinari.

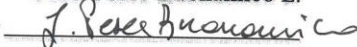
Elementi valutativi: NON SUFFICIENTE (scarso interesse, nessuna partecipazione, disturbo della lezione); INSUFFICIENTE; SUFFICIENTE; BUONO; DISTINTO; OTTIMO (partecipazione attiva ed entusiasta, capacità di lavorare lodevolmente sia in modo autonomo che in gruppo, molto disponibile al dialogo culturale ed educativo).

BARI,

Il Docente

Prof. Pesce Buonamico L.

Firma



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE
DOCENTE	PROF.SSA MARIA BARTOLI
LIBRO DI TESTO	Zanetti – Paour - Passion Restauration - ed. S. Marco
Classe 5[^] CE	

MODULE 1

Bien-être et qualité

- Le régime crétois p. 184
- Les cinq couleurs du bien-être p. 186
- Nourriture et religion p. 188
- Les certifications de qualité p. 191-192
- Que veut dire bien manger p. 180
- La pyramide alimentaire p. 181

MODULE 2

Santé et sécurité alimentaire

- Conserver les aliments p. 208
- Les méthodes de conservation p.209
- Attention, intoxication ! p. 212
- HACCP p. 213
- Les allergies et les intolérances p. 214-215
- La cantine de l'école en France et en Italie p. 219-220
- La cuisine italienne p. 43

MODULE 3

Les lieux de la restauration

- La restauration commerciale p.231
- Les restaurants bio p. 234
- Plateaux repas p. 236
- Brasseries et bistros p. 17

MODULE 4

Escapades gourmandes

- La France physique et ses régions
- Le Sud Est p. 119
- Le Sud Ouest p. 144
- Le Centre p. 169
- Le Nord Ouest p. 194
- Le Nord Est p. 222 (Un produit excellent
Le Champagne). pag.168
- Histoire de la gastronomie - photocopies
 - Le XVIII^e siècle
 - Le XIX^e siècle
 - Le XX^e siècle(nouvelle cuisine).

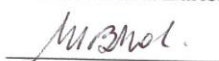
CONOSCENZE	Gli alunni, a livelli diversi di compiutezza ed organicità hanno acquisito per grandi linee: informazioni sulla storia della ristorazione francese; gli elementi fondamentali delle nuove tecniche di conservazione e cottura degli alimenti; le conoscenze di alcuni prodotti francesi e di alcune regioni francesi importanti per la produzione di prodotti tipici; gli elementi costruttivi di testi scritti di carattere professionale.
ABILITA'	Gli alunni con abilità molto diversificate applicano le proprie conoscenze per portare a termine o risolvere quesiti, usano il proprio pensiero logico o intuitivo nell'organizzazione del metodo di studio. Utilizzano le conoscenze linguistiche sia pure in modo semplice. Alcuni riconoscono la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica.
COMPETENZE	Gli alunni, usano le conoscenze acquisite e le capacità personali con competenze minime, adattando il proprio comportamento per il miglioramento delle attività di studio e di lavoro. Comprendono e producono semplici testi tecnico-professionali.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo dei seguenti:

METODOLOGIE	<p>Si è privilegiato il metodo induttivo che ha visto la partecipazione attiva, individuale o di coppia. La lezione frontale è servita come informazione e stimolo nel lavoro personale.</p> <p>La riflessione sulla lingua è stata effettuata in contesti significativi ed ha compreso: gli aspetti morfologici-sintattici, quelli semantico-comunicativi e quelli socio-culturali non prescindendo da un'analisi comparativa con la propria lingua.</p> <p>Il tutto è stato finalizzato: 1) al raggiungimento delle possibilità di operare sintesi, 2) costruire mappe, 3) all'esercizio del lavoro di squadra.</p> <p>Nel loro processo di formazione gli alunni sono stati guidati a gestire il proprio apprendimento sia autonomamente sia con strategie mutuabili.</p>
MEZZI E STRUMENTI	Il manuale « Passion restauration » è stato strumento di lavoro principale, integrato con altro materiale.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Bartoli



SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA	D.T.A.
DOCENTE	PROF.SSA Perna R. Maria
LIBRO DI TESTO	G. AIELLO "IMPRESE TURISTICHE E ALBERGHIERE"

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe composta da alunni eterogenei per capacità ed impegno, nel corso dell'anno ha mostrato un interesse nel complesso sufficiente, non manca un piccolo gruppo disinteressato alla materia e un altro più serio e motivato allo studio ma che non è riuscito a porsi come gruppo trainante della classe.

CONTENUTI

Modulo 1 : Titolo IL BILANCIO . (Ripetizione)

Modulo 2 : Titolo L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI .(Ripetizione)

Modulo 3 : Titolo PROGRAMMAZIONE:BUDGET E BUSINESS PLAN

Modulo 4 : Titolo TECNICHE DI MARKETING DEL PRODOTTO TURISTICO

Modulo 5 : Titolo MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

Modulo 6 : Titolo IL BUSINESS PLAN DELLE IMPRESE DEL TURISMO

Modulo 7 : Titolo PRODOTTI TIPICI LOCALI E MARCHI DI TUTELA

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE	Acquisire sufficiente conoscenza degli elementi di gestione delle aziende del settore .
	Acquisire capacità di elaborare conoscenze e capacità di relazioni interdisciplinari.
	Maturare e affinare le capacità logico-espressive e le capacità di comunicazione.
COMPETENZE	Saper analizzare la struttura di alcune aziende tipiche
	Saper redigere, leggere ed interpretare il bilancio aziendale in funzione dei diversi fini conoscitivi da perseguire attraverso l'analisi
	Saper trattare i dati per utilizzarli nei processi decisionali
	Conoscere ed utilizzare strumenti di controllo di gestione

	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
	Saper lavorare in gruppo
CAPACITA'	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società
	Operare collegamenti interdisciplinari.
	Operare rielaborazioni autonome.

Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo di :

METODOLOGIE
Sono state realizzate lezioni frontali, individuali e collettive, lavori di gruppo e di ricerca con valore socializzante, metodi induttivi e deduttivi tali da stimolare la partecipazione e il dialogo degli alunni. Si è preferito partire dalle situazioni reali per pervenire al possesso delle conoscenze e verificare in itinere l'adeguatezza di metodi, tecniche e strumenti utilizzati. Si è tentato di consolidare il livello di partecipazione e coscienza civica e professionale degli allievi.

STRUMENTI
Sono stati utilizzati il libro di testo, il Codice Civile. schede di lavoro

Bari, 15 maggio 2019

La Docente

Prof.ssa Perna R. Maria

Firma Rocca Maria

DISCIPLINA	Matematica ed Informatica
DOCENTE	Petrosino Celestina
LIBRO DI TESTO	Matematica.Bianco 4 (Ldm) / Con Maths In English, Bergamini, Massimo / Trifone Anna Maria / Barozzi Gabriella, Zanichelli
BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	La classe è composta per la maggior parte da alunni poco motivati. Solo un piccolo gruppo di alunni mostra interesse e partecipazione continua, la maggior parte invece manifesta superficialità nell'esecuzione dei lavori mostrando impegno discontinuo e scarsa capacità di attenzione e di concentrazione. Occorre sempre un intervento stimolante e nello stesso tempo di controllo e di contenimento per poter procedere nell'attività didattica in classe in maniera proficua. La frequenza alle lezioni risulta abbastanza regolare per la maggioranza degli allievi. La preparazione di base è mediamente sufficiente per la maggior parte degli allievi, discreta per un piccolo gruppo mentre per pochi risulta più che buona.
ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali intere/fratte con metodi grafici o numerici • Calcolare limiti di funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni polinomiali; funzioni razionali intere/fratte. (Definizione, calcolo dominio e codominio, intervalli di positività, negatività) • Continuità e limite di una funzione. • Concetto di derivata di una funzione. • Crescita e decrescita delle funzioni • Massimi e minimi • Asintoti • Studio di una funzione razionale e rappresentazione grafica
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione interattiva • Cooperative Learning • Problem solving • Esercitazioni guidate pratiche
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schede di lavoro
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di problemi e esercizi • Interrogazione

FIRMA


Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presenti sia la natura e i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline. Segue tabella riepilogativa:

Disciplina	Lezione frontale	Lezione interattiva	Lavoro di gruppo	Lavoro in coppie d'aiuto	Lavoro per fasce di livello	Problem solving	Discussione guidata	Attività laboratoriali
Italiano/storia	X		X	X	X	X	X	
Lab. Enogas. Sala e vendita	X		X	X			X	
Lingua inglese	X		X	X	X	X	X	
Lingua francese	X		X	X	X	X	X	
DTAR	X		X	X		X	X	
Matematica ed informatica	X		X	X		X	X	
Scienza e cultura degli alimenti	X		X			X		
Scienze motorie	X	X	X	X			X	
Religione	X		X			X	X	
Lab. Serv. Enogas. cucina	X		X	X				

Attrezzature e materiali didattici

Disciplina	Libri di testo	Dispense	Vocabolari Manuali	Supporti multimediali	Attrezzature di laboratorio	Web
Italiano/storia	X	X	X			
Lab. Enogas. Sala e vendita		X				
Lingua inglese	X	X	X			
Lingua francese	X	X	X			
DTAR	X	X				
Matematica ed informatica	X	X				
Scienza e cultura degli alimenti	X	X			X	
Scienze motorie						
Religione Cattolica						
Lab. Serv. Enogas. cucina		X			X	

10. VALUTAZIONE: VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI APPRENDIMENTI

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012, e nel rispetto dei criteri e delle modalità valutative delineate nel PTOF.

Verifiche

Le tipologie utilizzate per le prove di verifica sono state:

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<ul style="list-style-type: none">◆ Componimenti◆ Relazioni◆ Sintesi◆ Questionari aperti◆ Questionari a scelta multipla◆ Testi da completare◆ Esercizi◆ Soluzione problemi	<ul style="list-style-type: none">◆ Relazioni su attività svolte◆ Interrogazioni◆ Interventi◆ Discussione su argomenti di studio

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

In conformità al PTOF, per il CdC la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

La valutazione ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà, e orientativa.
- Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

Il Consiglio di classe ha fatto propri i seguenti criteri di valutazione:

- Livello di partenza
- Evoluzione del processo di apprendimento
- Competenze raggiunte
- Metodo di lavoro
- Rielaborazione personale
- Impegno
- Partecipazione
- Presenza, puntualità
- Interesse, attenzione e la seguente tabella :

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrittore
1-2	DEL TUTTO INSUFFICIENTE	Dimostra completo disinteresse per l'attività didattica, non si sottopone alle verifiche
3	SCARSO	Si disinteressa dell'attività didattica, non si impegna, disconosce i contenuti della disciplina, non si orienta neppure se guidato
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non possiede i contenuti minimi, l'impegno è discontinuo e superficiale, dimostra difficoltà di orientamento anche se guidato
5	MEDIOCRE/ INSUFFICIENZA NON GRAVE	Ha acquisito i concetti in modo frammentario, non conosce tutti i contenuti minimi, non applica sempre correttamente le informazioni ma, se guidato, si orienta
6	SUFFICIENTE	Conosce i contenuti minimi, non commette errori significativi e comunque, se guidato, riesce a correggerli
7	DISCRETO	Ha acquisito una conoscenza appropriata dei contenuti, tende ad approfondirli, sa orientarsi
8	BUONO	Ha acquisito una conoscenza appropriata ed esauriente dei contenuti, è capace di ampliare i temi e di collegare tra loro argomenti diversi
9	OTTIMO	Ha acquisito padronanza della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza sostanziale, manifesta spiccato senso critico, sa proporre problemi e lavorare su progetti autonomamente
10	ECCELLENTE	Ha acquisito una padronanza completa della disciplina, della quale dimostra un'approfondita conoscenza formale e sostanziale, manifesta spiccata capacità di lavorare autonomamente arricchendo ed approfondendo i contenuti disciplinari.

Pertanto, nel processo di valutazione del trimestre-pentamestre e finale per ogni alunno sono stati presi in esame

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

11. VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare serenamente l'esame di Stato sono state effettuate simulazioni di tutte le prove scritte e della prova orale.

Prova scritta di Italiano

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni I prova scritta nazionale (allegato A)

Sono state effettuate due simulazioni della prima prova.

Disciplina	Data
Lingua Italiana	19/02/2019
Lingua Italiana	26/03/2019

Simulazioni II prova scritta nazionale (allegato B)

Sono state effettuate due simulazioni della seconda prova.

Per lo svolgimento della seconda parte della prova, di carattere teorico, è stato previsto un tempo di 2 ore.

Disciplina	Data e ora
Scienza e cultura degli alimenti/ laboratorio enog.cuc.	28/02/2019
Scienza e cultura degli alimenti/ laboratorio enog.cuc.	<u>02/04/2019</u>

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 13/05/2019 (materiali in allegato)

12. CREDITO SCOLASTICO NEL SECONDO BIENNIO E CONVERSIONE SECONDO LE NUOVE TABELLE

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, DL 62/2017 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - riporta una valutazione di *moltissimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio dell'alternanza scuola lavoro
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF

13. MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO PER PRENDERE SPUNTO PER IL COLLOQUIO (D.M. 37/2019, art. 2, comma 5)

Argomenti testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Discipline coinvolte
<i>Riflessioni sul cibo</i>	- ITALIANO /STORIA - LINGUA INGLESE - DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA - LINGUA FRANCESE - SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI - LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA
<i>Noi siamo quel che mangiamo</i>	Come sopra
<i>L'eccellenza a tavola</i>	Come sopra
<i>Il cibo come medicina naturale</i>	Come sopra
<i>Il Novecento a tavola</i>	Come sopra

14. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

TITOLO	ARGOMENTI SVOLTI	SOGGETTI COINVOLTI
<i>"Quello che le donne non dicono"</i> - nell'ambito del progetto "Educazione alla legalità"	Esperienze di vita di Rosanna Scoppellitti Storia di un testimone di giustizia	Tutta la classe
<i>"Binario 21"</i>	La Shoah	

15. ATTIVITA' DI RECUPERO

Attività di recupero

Gli interventi di recupero hanno riguardato tutte le discipline e sono stati attuati dopo lo scrutinio del trimestre durante le ore curriculari, mediante:

- ◆ Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe
- ◆ Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia
- ◆ Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato
- ◆ Esercitazioni guidate
- ◆ Stimoli all'autocorrezione

16. CORRISPONDENZA VOTI ESPRESSI IN VENTESIMI CON QUELLI ESPRESSI IN DECIMI

SCRITTO	
VOTI IN VENTESIMI	voti in decimi
1	-
2	1
3	1.5
4	2
5	2.5
6	3
7	3.5
8	4
9	4.5
10	5

11	5.5
12	6
13	6.5
14	7
15	7.5
16	8
17	8.5
18	9
19	9.5
20	10
	<p>NOTE:</p> <p>Ad ogni prova scritta delle prove d'esame si assegna, per dare la sufficienza, 12/20. Il totale delle prove giudicato sufficiente è quindi 36/60. Il colloquio giudicato sufficiente corrisponde a 12/20. Per superare l'esame si deve conseguire almeno 60/100, risultante dalla somma:</p> <p>24prove scritte + 12 prova orale</p> <p>-----</p> <p>36 prove d'esame + 24 credito scolastico minimo (7+8+9)</p> <p>-----</p> <p>60 Totale superamento esami di Stato</p>

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

MEDIA	CREDITI III ANNO	CREDITI IV ANNO	CREDITI V ANNO
6	7-8	8-9	9-10
6-7	8-9	9-10	10-11
7-8	9-10	10-11	11-12
8-9	10-11	11-12	13-14
9-10	11-12	12-13	14-15

**17. PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
(PCTO - EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**

Docente tutor: Prof.re Pino Francesco

Al presente documento si allega la relazione redatta dal docente tutor con descrizione del percorso

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13/05/2019.

FIRMA DEI DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof.ssa Vitelli Francesca Rosaria	Italiano e Storia	FIRMATO
Prof.ssa Mele Mariangela	Inglese	FIRMATO
Prof.ssa Bartoli Maria	Francese	FIRMATO
Prof.ssa Perna Rocca	Diritto e Tec. Amm. della struttura ricettiva	FIRMATO
Prof.ssa Petrosini Celestina	Matematica e Informatica	FIRMATO
Prof.ssa Mancarella Giuseppina	Scienze degli Alimenti	FIRMATO
Prof.re Galena Giuseppe Prof.re Pino Francesco	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	FIRMATO

Prof.re Sardone Roberto	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	FIRMATO
Prof.re Cagnetta Luigi	Scienze Motorie e sportive	FIRMATO
Prof.ssa Pesce Buonamico Loredana	Religione cattolica	FIRMATO
Prof.ssa Monno Francesca Prof.ssa Cicinelli Caterina	Sostegno didattico	FIRMATO

Docente coordinatore della classe prof.ssa *Francesca Rosaria Vitelli*

IL COORDINATORE
(Prof.ssa Vitelli Francesca Rosaria)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. ssa Rosangela Colucci)

FIRMATO

FIRMATO

20. ELENCO ALLEGATI

- a) Allegato A - Griglie di valutazione.
- b) Allegato B - Simulazioni prima prova
- c) Allegato C - Simulazioni seconda prova.
- d) Allegato D - Simulazione colloquio.
- e) Allegato E - Documentazione relativa ad alunno diversabile
- f) Allegato F - Relazione Alternanza Scuola-Lavoro rilasciata dal tutor.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A
ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019**

Commissione n°

CLASSE: SEZ.: **Articolazione Enogastronomia – Sala e vendita**

CANDIDATO/A..... DATA.....

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (Analisi del testo letterario)	MAX	Punt. ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
Capacità di comprendere il testo	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali pertinenti e personali	9-10	
	Totale		

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	60	
Capacità di ideare e organizzare il testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	Totale		

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
Totale		/5		

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....
.....
.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B

ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019

Commissione n°

CLASSE: SEZ.:

Articolazione Enogastronomia – Sala e vendita

CANDIDATO/A.....

DATA.....

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
Capacità di organizzare con coerenza un ragionamento e uso dei connettivi pertinenti	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
Totale		40	

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	60	
Capacità di ideare e organizzare il testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
Totale			

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
Totale		/5		

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019

Commissione n°

CLASSE: SEZ:

Articolazione Enogastronomia – Sala e vendita

CANDIDATO/A.....

DATA.....

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
Capacità espositiva	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
Totale		40	

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	60	
Capacità di ideare e organizzazione il testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20		
Totale			

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....
.....
.....

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO – ESAMI DI STATO A.S. 2018/2019

Commissione n°

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2018/19

Commissione n°.....

CLASSE..... Sez. **Articolazione Enogastronomia – settore cucina**

CANDIDATO/A.....

CLASSE: SEZ.: **Articolazione Enogastronomia – Settore cucina**

CANDIDATO/A..... DATA.....

<i>Indicatori</i>	<i>Livelli</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punteggi</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
Esposizione delle esperienze relative al Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro) e all' Attività svolta in Cittadinanza e Costituzione	Insufficiente	Superficiale, poco organico	1-2	
	Sufficiente	Elementare	3	
	Buono	Articolato e approfondito	4	
	Ottimo	Approfondito, originale, interessante	5	

Discussione degli elaborati scritti	Insufficiente	Incompleta correzione degli errori	1	
	Sufficiente	Parziale correzione degli errori	2	
	Buono	Correzione critica degli errori	3	

Traccia e contenuti proposti dalla Commissione (argomento estratto)				
Conoscenze degli argomenti	Insufficiente	Lacunose, errate, disarticolate	1-2	
	Sufficiente	Limitate o superficiali	3	
	Più che sufficiente	Complete nelle linee generali	4	
	Buono	Complete e approfondite	5	
	Ottimo	Ampie ed elaborate	6	
Capacità di argomentazione e collegamento	Scarsa	Con difficoltà	1	
	Sufficiente	Elementare	2	
	Buono o ottimo	Efficace e sicura	3	
Correttezza e proprietà lessicale	Scarsa	Linguaggio scorretto e impreciso	1	
	Sufficiente o più che sufficiente	Linguaggio sufficientemente corretto	2	
	Buona	Linguaggio corretto ed appropriato	3	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA				.../20mi

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Discipline coinvolte: 1) Scienza e cultura dell'alimentazione; 2) Laboratorio Servizi Enogastronomici- settore cucina

Indicatori ministeriali	Descrittori	Ripartiz. Punti Minister.	1^ parte 50%	2^ parte 50%
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo corretto, completo ed esaustivo i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste con contributi personali e critici.	3	1,5	1,5
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa, interpretando in modo adeguato i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	2	1	1
	Comprensione non sempre adeguata della tematica proposta e/o della consegna operativa con errori di interpretazione (non "focalizza l'argomento e/o comprensione parzialmente errata del testo)	1	0,5	0,5
	Non comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo acritico, illogico i concetti chiave e le informazioni essenziali nonché le relazioni tra queste.	0,5	0,25	0,25
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Conoscenza completa e approfondita con riferimenti culturali interdisciplinari. Elaborazione autonoma e personale de i nuclei fondamentali delle discipline, con motivazioni convincenti e originali i nuclei fondanti	6	3	3
	Padroneggia le principali conoscenze disciplinari dei nuclei fondamentali delle discipline. Dimostra abilità nel saper collegare i vari contenuti senza commettere errori significativi.	5	2,5	2,5
	Padroneggia alcune delle principali conoscenze disciplinari dei nuclei fondamentali delle discipline che espone con qualche incertezza.	4	2	2
	Conoscenza incompleta dei nuclei fondanti delle discipline con esposizione non sempre ordinata, e con errori non gravi.	3	1,5	1,5
	Conoscenza lacunosa e padronanza generica dei nuclei fondanti delle discipline, mnemonica e superficiale e con errori significativi.	2	1	1
	Conoscenza scarsa e frammentaria., distingue con difficoltà i nuclei fondanti delle discipline; commette errori gravi con esposizione non sempre comprensibile.	1	0,5	0,5
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione	Padroneggia con disinvoltura e in piena autonomia le competenze tecnico-professionali nella rilevazione le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative congruenti, originali e creative.	8	4	4
	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative congruenti, originali e creative inerenti al caso.	7	3,5	3,5

delle soluzioni.	Buona padronanza delle competenze tecnico-scientifiche applicate ai casi e alle problematiche proposte con metodo e adeguatezza. Applica metodi e strumenti in modo specifico nella risoluzione dei problemi	6	3	3
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche sufficientemente strutturate. Qualche lieve difficoltà ad individuare metodi, strategie e procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	5	2,5	2,5
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche parziale e non sempre adeguata. Difficoltà ad individuare metodi e/o procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	4	2	2
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non ben strutturate. Difficoltà ad individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	3	1,5	1,5
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non strutturate. Difficoltà ad individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	2	1	1
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche labile. Non è in grado di individuare le metodi, strategie e/o le procedure operative nella risoluzione delle problematiche proposte.	1	0,5	0,5
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Argomenta le informazioni in modo completo, approfondito, chiaro, coerente ed esaustivo, con collegamenti efficaci e razionali. Sintetizza efficacemente utilizzando in modo appropriato i diversi registri linguistici.	3	1,5	1,5
	Argomenta, collega e sintetizza in modo incoerente ma completo. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate. Utilizza il linguaggio specifico delle discipline con qualche incertezza	2	1	1
	Argomenta, collega e sintetizza in modo frammentario le informazioni. Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico non sempre adeguato..	1	0,5	0,5
	Non argomenta, collega e sintetizza in modo errato e/o incompleto, utilizzando i diversi linguaggi specifici in modo inappropriato.	0,5	0,25	0,25
SOMMA DEI PUNTEGGI		3 - 20	1,5- 10	1,5 - 10
PUNTEGGIO TOTALE CONSEGUITO DAL/LA CANDIDATO/A				