



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“CATALDO AGOSTINELLI”

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO – I.T.C. – IPSIA – IPSSS – IPSEOA

Via Ovidio s.n. – 72013 Ceglie Messapica (BR)

e-mail bris006001@istruzione.it Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023 C.F. 90015850747

www.istitutoagostinelli.gov.it

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(Art. 5 Regolamento D.P.R. 23.7.98 n. 323 - O.M. 13.2.2001 n. 29)

a.s. 2016/2017

Classe V^C IPSEOA

Articolazione Enogastronomia

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Caterina Calò

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Albanese

Indice

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 2
2. Attività, concorsi e progetti	Pag. 3
3. Profilo professionale	Pag. 4
4. Presentazione della classe e del Consiglio di Classe	Pag. 6
5. Storia della classe	Pag. 8
6. Programmazione del Consiglio di Classe – ottobre 2016	Pag. 9
7. Area di professionalizzazione	Pag. 21
8. Simulazione prove d'esame	Pag. 22
9. Crediti scolastici e formativi	Pag. 23
Schede disciplinari	Allegato A
Copia simulazioni terza prova	Allegato B
Riepilogo attività di stage e manifestazioni esterne effettuate	Allegato C
Griglie di valutazione della prima e della seconda prova d'esame	Allegato D
Relazioni delle attività di sostegno	Allegato E

1. L'Istituto e le sue finalità

Cenni Storici

L'Istituto Secondario Superiore C. Agostinelli è collocato in una zona sociale variegata della realtà brindisina contemporanea. In questo contesto la scuola risponde alla funzione culturale, formativa e civica cui è chiamata dalla Costituzione e dalle trasformazioni sociali in cui i giovani sono attivamente coinvolti. La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende comuni come: Ostuni, Francavilla Fontana, Villa Castelli, San Michele Salentino, Cisternino, Grottaglie, Martina Franca.

La maggior parte dei genitori degli alunni ha conseguito la licenza della scuola media inferiore; un ristretto numero è in possesso di laurea, la restante parte è diplomata.

Le attività lavorative dei genitori sono legate al mondo agricolo, operaio, artigiano e al terziario. Non mancano, tuttavia, i professionisti, i commercianti e i piccoli imprenditori.

Prima dell'anno scolastico 2000/2001, a Ceglie Messapica, erano presenti le sedi coordinate di cinque istituti di Istruzione Secondaria Superiore, in particolare del:

- **Liceo Classico** (sede coordinata del Liceo Classico "V. Lilla" di Francavilla Fontana);
- **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato** (sede coordinata del Liceo Scientifico "L. Pepe" di Ostuni);
- **Istituto Professionale Servizi Sociali** (sede coordinata dell'I.P.S.S.S. "Morvillo – Falcone" di Brindisi);
- **Istituto Tecnico Commerciale** (sede coordinata dell'I.T.C.G.T. "Jean Monnet" di Ostuni).

A seguito del ridimensionamento della rete scolastica, le sedi coordinate sono diventate autonome e sono state unite in un unico Polo Scolastico con più indirizzi di studi superiori.

L'Istituto ceglieise è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine ceglieise. Nel corso degli anni, l'Istituto ha ampliato la propria offerta formativa, dall'anno scolastico 2002-2003 con il **Liceo Scientifico** e dal 2003/2004 con l'indirizzo **Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**.

Finalità formative della scuola.

- Definire in maniera chiara i nuclei trasversali ed unificanti dei contenuti culturali e cognitivi, in modo da garantire la pari dignità dei percorsi e la loro equivalenza educativa.
- Creareintonie tra mondo giovanile e scuola, alimentare il senso di efficacia dell'istruzione tecnica e professionale, come luogo stimolante, come comunità di apprendimento dove la cultura si acquisisce nel confronto diretto ed attivo con la realtà, in cui i saperi acquisiscono valore come strumenti che permettono di cogliere le opportunità, fronteggiare problemi, avvicinarsi maggiormente alla ricerca ed al lavoro.
- Assumere il punto di vista del lavoro e dei suoi cambiamenti, per leggere la società della conoscenza.
- Esprimere l'identità unitaria della cultura, mediante il rifiuto di forme di gerarchie e dicotomie fra saperi, rivendicando il capitale reputazionale dell'istruzione tecnica e professionale, oltre all'indispensabile apporto della cultura per la nascita di un nuovo umanesimo.
- Riconoscere la molteplicità delle intelligenze, dei sogni e dei bisogni di cui ciascuno è portatore.
- Attivare percorsi la cui intenzionalità sia sempre verificabile e misurabile per diventare unità di misura reale del principio di uguaglianza delle opportunità e della esigibilità del diritto ad apprendere.

Obiettivi formativi della scuola.

- Collegare la teoria con la pratica: mettere in evidenza i nessi che connettono le problematiche della realtà con le potenzialità della ricerca, delle sue ipotesi e soluzioni.
- Alzare il livello della vicinanza sostentativa, non esaurirsi nella cognitività fine a se stessa, nella consapevolezza che la dimensione affettivo-valoriale non diminuisce con l'età e lo sviluppo

progressivo della persona chiede agli adulti di intensificare ed ispessire l'impegno formativo.

- Assorbire e valorizzare l'emergenza individuale nei significati della socialità vissuta: trovare, nel gioco dello stare insieme a scuola, le occasioni di affermazione e di protagonismo insieme a quelle di collaborazione e altruismo.
- Accettare i linguaggi e le forme espressive dell'immaturità', per farli evolvere verso l'acquisizione di strumenti di risposta razionale.
- Conciliare esaustività ed essenzialità: gestire con impegno gli spazi di autodeterminazione curricolare di scuola, motivare l'attenzione e la concentrazione dello studio con proposte di avventura cognitiva' (esploratività, elaborazione di prodotti originali), orientate ad una visione dell'insegnare e dell'apprendere cognitivamente dinamica e non semplicemente ripetitivo-cumulativa.
- Coltivare le capacità di descrizione critica e rielaborazione ricostruttiva di fenomeni e di testi: avvalersi a fondo delle metafore del 'leggere' e dello 'scrivere' come idealtipi per ogni possibile attività di apprendimento e di produzione dell'intelligenza umana.
- Togliere l'insegnamento dalla sua immagine routinistica, proporre eventi, incontri, esempi di eccellenza culturale.
- Aiutare in ogni modo lo sviluppo della capacità di conoscenza riflessiva della vita attraverso l'impiego delle conoscenze di scuola. Trasmettere la percezione della connessione profonda che intercorre fra i libri e le cose, le rappresentazioni ed i fatti, i mondi dei segni e quelli della vita.
- Dare spazio a momenti di produzione di elaborati non soltanto riproduttivi ma anche reattivi e autorivelativi.

Il tutto nell'ambito di un Progetto di Istituto che intende recuperare la creatività, le emozioni, le identificazioni, le proiezioni, i desideri, i piaceri ed i dolori che costellano la crescita dei ragazzi, nella consapevolezza che la volontà non esiste al di fuori dell'interesse e l'interesse non esiste al di fuori di un legame emotivo con i saperi. (Piano Triennale dell'Offerta formativa pp.18-20)

2. Attività, concorsi e progetti

Numerosi sono stati i riconoscimenti accordati al nostro istituto:

2006 3° premio ottenuto alla prima edizione del concorso internazionale dell'enogastronomia:

Profumi e sapori;

2007 1° premio al concorso *Chez vous*, presso Tenuta Moreno, Mesagne;

2007 1° premio al Concorso Internazionale della Cucina Mediterranea tenutosi a Salerno;

2008 4° posto al premio *Chez vous*;

2009 2° premio al concorso *Chez vous*;

2010 1° posto al Campionato nazionale di pizzeria presso Molfetta;

2011 1° premio concorso "*Il cocktail tra la gente*" a Viareggio;

2012 1° premio al concorso "*Lo Iacono Maro*" F.I.B. Carrara;

2014 1° premio al concorso "*Lo Iacono Maro*" F.I.B. Viareggio;

2014 1° premio FLAIR Viareggio;

2014 1° premio regionale BIO cocktail, FASANO;

2015 1° premio speciale "*Il flair fatto persona*" Viareggio;

2016 1° premio Campionato Nazionale Barman "*Special...mente*" Viareggio.

2017 1° premio al 2° Concorso enogastronomico "Gargano terra antica tra sacro e profano" Vieste

2017 1° premio del concorso nazionale "*Miglior allievo degli Istituti Alberghieri*" promosso dalla Federazione Italiana Cuochi riconosciuta dal MIUR

3. Profilo professionale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI. (ISTITUTI PROFESSIONALI)

(Allegato A - Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti e 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 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 geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 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 il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- 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.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE DI INDIRIZZO. SETTORE SERVIZI. INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno, ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

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

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" acquisisce le seguenti competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Relative alle articolazioni “**Enogastronomia**” – “**Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**” – “**Servizi di sala e vendita**”

- 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.

Relative all’articolazione “**Accoglienza turistica**”

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

4. Presentazione della classe

Composizione della classe V[^]C

M	F	TOTALE		DIVERSAMENTE ABILI	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	ALTRE CULTURE
15	3	18	di cui	2	0	0	0	16	0

Comuni di provenienza

Comune di provenienza	Alunni	Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (Br)	2	Francavilla Fontana (Br)	2
Grottaglie (Ta)	2	Martina Franca (Ta)	11
San Michele Salentino (Br)	1		

Iscritti alla V[^]C

Alunni Promossi senza debito	Alunni Promossi con debito
15	3

Consiglio di classe: quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA' 4° E 5°
ITALIANO/STORIA	VITALE IRENE	4+2	no
INGLESE	CIRACI MARISTELLA	3	no
FRANCESE	FEDELE ANNA MARIA	3	si
MATEMATICA	CALO' CATERINA	3	no
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MARTUCCI VINCENZO	5	no
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELINI PATRIZIA	3	si
LAB. CUCINA	UGENTI SALVATORE	4	si
LAB. SALA E VENDITA	GIOVANE VITO ANTONIO	2	no
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	PUTIGNANO LUIGIA	2	si
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	1	si
SOSTEGNO	RICCI PATRIZIA	18	si

Profitto studenti della ex IV^C nell' a.s. 2015/2016

Materia	Voto>= 8	Voto=7	Voto=6	Debito
ITALIANO	4	6	8	
STORIA	5	4	9	
INGLESE	6	5	7	
FRANCESE	6	4	8	
MATEMATICA	6	4	5	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	3	10	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	3	11	
LAB. CUCINA	13	3	2	
LAB. SALA E VENDITA	8	4	6	
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	9	7	2	
RELIGIONE	5	10	3	

5. Storia della classe

La classe **V^C Enogastronomia** proviene dalla classe IV^C dello scorso anno, composta da ventuno alunni. A giugno scorso, il C.d.C. ha deliberato la promozione per quindici di loro e la sospensione del giudizio per i rimanenti sei; a settembre, dopo gli esami per la sospensione del giudizio, quattro sono stati promossi e due non sono stati ammessi alla classe successiva.

All'inizio del quinto anno gli alunni erano diciannove, ridotti a **diciotto** dopo il ritiro dagli studi di un alunno, a fine marzo. Quindici sono ragazzi e tre sono ragazze. Due di loro si avvalgono del sostegno psico-pedagogico, coperto per entrambi i casi dalla stessa insegnante di sostegno, per un totale di 18 ore settimanali.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe è sempre stato vivace e dal comportamento generalmente corretto. Tuttavia, non sono mancate ammonizioni verbali e scritte nei confronti di alcuni alunni in particolare.

Dal punto di vista didattico, la **situazione di partenza** della classe è stata dedotta dai test di ingresso e dalle osservazioni sistematiche effettuate nelle diverse discipline, necessari soprattutto per i nuovi cinque docenti della classe. Mediamente il livello delle competenze espresse dalla classe nelle varie discipline è risultato **sufficiente**. Fin da subito, sono emersi essenzialmente due gruppi ben distinti: circa metà degli alunni con buone potenzialità e adeguata motivazione, ad un livello discreto in quasi tutte le materie; della rimanente metà, meno motivati, alcuni di livello sufficiente, altri con lacune gravi in alcune discipline teoriche. La presenza di un gruppo di studenti di livello sufficiente e di un gruppetto di discenti di livello discreto e per alcuni anche buono faceva sperare nella nascita di un gruppo classe compatto e piuttosto omogeneo, in grado di ottenere livelli di profitto soddisfacenti.

Durante l'anno scolastico, la partecipazione è stata attiva, buona la disponibilità al lavoro svolto in classe; l'impegno domestico, per i più, è stato costante. In particolare, un gruppo di sei alunni si è distinto per impegno, partecipazione ed interesse, conseguendo ottimi risultati. Tuttavia, le previsioni iniziali sono state in parte disattese, soprattutto a causa della scarsa frequenza scolastica di un gruppo di alunni, le cui famiglie sono state sensibilizzate al problema mediante fonogrammi, telefonate informali, comunicazioni scritte, comunicazioni verbali in occasione dei colloqui scuola-famiglia. Di loro, alcuni alunni hanno prodotto certificazione medica, altri hanno avuto oggettivi problemi di trasporto (i due alunni pendolari di Martina Franca che viaggiano in treno). Tutto questo, insieme all'impegno non sempre adeguato, ha determinato ritardi e rallentamenti nello svolgimento delle varie programmazioni.

Alcuni alunni hanno avuto bisogno di interventi di rinforzo o recupero, hanno incontrato difficoltà nella organizzazione dello studio ed hanno avuto bisogno di interventi mirati e semplificati. Il recupero in itinere è stata la strategia di recupero adottata nelle varie discipline. In questa ultima parte dell'anno scolastico, su richiesta della docente curriculare di italiano, è stato attivato un corso di preparazione all'esame di 15 ore.

Il C.d.C. si è impegnato a stimolare costantemente gli alunni meno motivati e meno inclini allo studio domestico, soprattutto in vista dell'esame di stato conclusivo del percorso quinquennale, suggerendo loro validi consigli per migliorare il metodo di studio, spesso inadeguato, al fine di colmare le lacune pregresse. Trasversalmente ogni docente ha mirato a far acquisire quelle competenze sufficienti a scrivere un testo corretto sia dal punto di vista morfosintattico che logico, a preparare, organizzare e realizzare un'esposizione orale adeguata ai temi proposti, anche dal punto di vista critico e di ricerca autonoma.

A **fine anno scolastico**, il profitto nel complesso risulta mediamente **più che sufficiente**, con alcuni alunni brillanti ed altri non adeguatamente autonomi.

6. Programmazione del Consiglio di classe – ottobre 2016

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di far conseguire agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi e strumenti, verifiche e valutazione.

Competenze attese alla fine del quinto anno articolate in abilità e conoscenze

ASSE DEI LINGUAGGI

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	ITALIANO INGLESE FRANCESE	TUTTE
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	ITALIANO INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN.	LAB. CUCINA LAB. SALA
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	ITALIANO	TUTTE
Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).	INGLESE FRANCESE	ITALIANO LAB. CUCINA LAB. SALA
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.	INGLESE FRANCESE DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA LAB. SALA	ITALIANO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	LAB. SALA	TUTTE

ASSE MATEMATICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	MATEMATICA	SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. SC. MOT. E SP.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	MATEMATICA	TUTTE
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	MATEMATICA	STORIA SC. e C. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. LAB. CUC. LAB. SALA

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA DIRITTO E TECN. LAB. SALA	TUTTE
--	--	-------

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	SC. e CULT. dell'ALIM.	DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA LAB. SALA SC. MOT. E SP.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	INGLESE FRANCESE SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA LAB. SALA	ITALIANO STORIA SC. MOT. E SP.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	SC. e CULT. dell'ALIM. DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA	INGLESE FRANCESE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA SC. MOT. E SP.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA	MATEMATICA
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	DIRITTO E TECN. LAB. CUCINA LAB. SALA	MATEMATICA

ASSE STORICO-SOCIALE

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	STORIA MATEMATICA SC. e CULT. dell'ALIM. LAB. CUCINA	ITALIANO
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	STORIA SC. e CULT. dell'ALIM.	ITALIANO

Unità di apprendimento interdisciplinari previste.

UdA: "Conosco il mio territorio?"

Compito /prodotto	Realizzazione di un'indagine sugli aspetti sociali, culturali, storici ed economici del territorio. Presentazione multimediale dei risultati ottenuti Relazioni per gruppi di lavoro Glossario da presentare anche in lingua straniera	
Finalità generali	Operare nella realtà locale per reperire informazioni riguardanti le attività presenti sul territorio ed elaborare i dati acquisiti per individuare le opportunità di sviluppo. Conoscere gli scenari turistici, sociali culturali e i flussi turistici del territorio. Condividere ed applicare le regole dell'Educazione ambientale e di rispetto del territorio. Potenziamento di abilità nei vari ambiti operativi.	
Competenze assi culturali	Dei linguaggi	▪ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione; redigere relazioni, documentare le attività individuali e di gruppo; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione multimediale. ▪ Padroneggiare la/e lingua/e straniera/e per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio
	Scientifico Tecnologico	▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di ricerca e di studio ▪ Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
	Matematico	▪ Raccogliere, analizzare ed interpretare dati. ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Storico Sociale	▪ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
	Tecnico Professionale	▪ Riconoscere ed interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni in un dato contesto

Strategie che si intendono attivare per il conseguimento delle competenze, delle abilità e delle conoscenze

Per favorire il raggiungimento degli obiettivi su indicati, i docenti, accanto alla tradizionale lezione frontale, utilizzeranno metodologie alternative quali la lezione dialogata, il metodo deduttivo e induttivo. Per agevolare la coesione tra i vari componenti della classe potranno proporre lavori di gruppo o percorsi multidisciplinari ed interdisciplinari.

Nel condurre la lezione il docente dovrà tener conto del reale ritmo di apprendimento di tutti gli alunni, facendo particolare attenzione a quegli allievi che ancora non sono del tutto in grado di operare autonomamente. A tal fine si ritiene opportuno seguire una metodologia che:

- espliciti, prima di ogni attività didattica, gli obiettivi da conseguire al fine di favorire la motivazione e la consapevolezza;
- preveda un linguaggio semplice e chiaro, per offrire a tutti la possibilità di comprendere le spiegazioni;
- inviti al ragionamento ed alla riflessione chiamando in prima persona gli alunni ad esprimere pareri, dubbi e perplessità;
- faccia un frequente ricorso ad esemplificazioni, esercizi, casi pratici che possano stimolare la curiosità e motivare la classe;
- solleciti i collegamenti disciplinari e multidisciplinari.

Per quanto riguarda le regole e il comportamento da tenere negli ambienti scolastici, si farà costante riferimento al "Regolamento d'Istituto" e al "Patto di corresponsabilità educativa", in possesso di ogni alunno, evidenziando la necessità di un loro rispetto al fine di una serena e più proficua convivenza.

<u>Metodi</u>	<u>Strumenti</u>
☐ Lezione frontale	☒ Libro di testo
☒ Lezione dialogata	☒ Appunti
☒ Lezione dimostrativa con uso di software didattico	☒ Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...)
☒ Problem solving	☒ Altro: strumenti informatici.
☒ Cooperative learning	
☒ Altro: peering education	

Progetti, attività integrative e approfondimenti

La classe potrà partecipare a progetti inseriti nel PTOF che possano contribuire ad accrescere il bagaglio culturale e sviluppare la capacità di effettuare collegamenti e analisi critiche. Potranno inoltre essere organizzate lezioni di approfondimento allo scopo di analizzare tematiche che possano coinvolgere e interessare la classe anche in vista del futuro inserimento lavorativo; tali approfondimenti potranno essere di carattere disciplinare, multidisciplinare o interdisciplinare.

Verifica dei risultati

La verifica dei risultati attesi sarà effettuata seguendo i seguenti criteri di valutazione e di attribuzione dei voti.

COMPORTAMENTO

VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORTAMENTO
10	<u>Esemplare</u> rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità, insieme ad un contributo costruttivo al miglioramento della vita all'interno della comunità scolastica nel rispetto delle persone e delle cose comuni; • frequenza: assidua, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto, propositivo, collaborativo, costruttivo in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, interessata, responsabile, collaborativa, costruttiva, critica; • impegno: notevole; lavori assegnati svolti con cura, assiduità, completezza e autonomia • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
9	<u>Lodevole</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; • frequenza: sporadiche assenze, nessun ritardo o uscita anticipata o rari ritardi e/o uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, responsabile, collaborativa, costruttiva ; • impegno: soddisfacente, diligente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, assiduità e completezza; • sanzioni: nessuna sanzione disciplinare
8	<u>Diligente</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; • frequenza: sporadiche assenze o ritardi; rare uscite anticipate per validi motivi; • comportamento: corretto e abbastanza responsabile in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: attenta, recettiva, propositiva ; • impegno: soddisfacente; rispetto delle consegne nei lavori assegnati che saranno svolti con cura, pertinenza e correttezza; • sanzioni: un avvertimento orale e/o scritto
7	<u>Adeguate</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto; • frequenza: irregolare con alcuni ritardi e uscite anticipate, anche in maniera strategica e calcolata; • comportamento: non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari) • partecipazione: recettiva, ma sollecitata ; • impegno: abbastanza diligente; non sempre rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; esegue i lavori assegnati in modo essenziale; • sanzioni: alcuni avvertimenti orali e/o scritti con eventuali comunicazioni scritte alle famiglie.
6	<u>Accettabile</u> rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' ; • frequenza: numerose assenze, ritardi sistematici, uscite dall'aula senza permesso; rinvii nella giustificazione di assenze e ritardi; • comportamento: poco controllato, non sempre corretto e rispettoso delle regole in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); episodico mancato rispetto della dignità della persona (ingiuria o minaccia verbale non grave nei confronti di un attore scolastico); piccoli danneggiamenti, dovuti ad incuria; episodico atteggiamento di prevaricazione e/o di 'nonnismo' nei confronti dei compagni oppure di maleducata insofferenza nei confronti di un operatore scolastico nel normale esercizio delle proprie funzioni. • partecipazione: selettiva, recettiva e/o passiva, dispersiva, qualche volta di disturbo e/o saltuaria; • impegno: accettabile, selettivo, limitato; non rispetta i tempi di consegna dei lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie.
5	<u>Violazione reiterata</u> delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto; • frequenza: numerosissime assenze e/o ritardi sistematici non giustificati, uscite dall'aula senza permesso; • comportamento: atti gravi e reiterati che violino la dignità ed il rispetto della persona umana che implicano pericolo per l'incolumità fisica delle persone in tutti i momenti della vita scolastica (durante l'intervallo, il cambio dell'ora, nel rapporto con i docenti e i compagni, con i collaboratori scolastici, durante le uscite didattiche e le attività extracurricolari); atti di bullismo e danneggiamenti vandalici. • partecipazione: interesse scarso o nullo, disimpegno generalizzato nell'attività didattica, ruolo negativo all'interno della classe, grave e frequente disturbo all'attività didattica; • impegno: quasi nullo, non svolge i lavori assegnati; • sanzioni: richiami scritti sul registro di classe e/o comunicazioni scritte alle famiglie per comportamenti gravi e reiterati; sospensione dalle lezioni senza ravvedimento.

ORALE

- Per la valutazione delle prove orali si farà riferimento alla seguente griglia:

Competenze	Abilità	Conoscenze	Voto
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto e creativo	Comunica in modo efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico; gestisce situazioni nuove e complesse	Complete, organiche e articolate, con approfondimenti autonomi	10 9
Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto	Comunica in modo efficace ed appropriato; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo autonomo	Complete, con qualche approfondimento autonomo	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta anche quelli più complessi pur con alcune imprecisioni	Comunica in modo adeguato ed abbastanza efficace; è un diligente esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma ha qualche incertezza nei collegamenti	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali, con eventuali approfondimenti guidati	7
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi se guidato	Comunica in modo semplice, ma non sempre adeguato; coglie gli aspetti fondamentali	Complessivamente accettabili ha qualche lacuna, ma non estesa e/o profonda	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione	Comunica in modo non sempre coerente e proprio; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e ad analizzare temi e problemi, quindi compie analisi lacunose	Incerte, superficiali o incomplete	5
Commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo decisamente stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti anche elementari	Frammentarie e gravemente lacunose	4 3
Non rilevabili	Non rilevabili	Non rilevabili	2 1

SCRITTO

- Per le prove scritte, comprese quelle strutturate e/o semistrutturate, il docente appronterà una griglia di valutazione (espressa in centesimi o altra scala) tenendo conto della difficoltà degli esercizi assegnati e, di volta in volta, la allegherà agli elaborati. Le griglie adottate conterranno gli indicatori di competenze, abilità e conoscenze da valutare.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO DI MATEMATICA, INGLESE, FRANCESE, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	DESCRIPTORI	MISURAZIONE PUNTEGGIO ASSEGNATO con X
Competenze applicative ed espositive	2 punti	☐ Applica ed espone in modo esauriente e corretto ☐ Applica ed espone in modo quasi completo e lineare ☐ Applica ed espone in modo essenziale ☐ Applica ed espone in modo parziale e ripetitivo ☐ Applica ed espone in modo lacunoso e poco corretto ☐ Manca dei requisiti minimi per l'applicazione	☐ 2 ☐ 1.5 ☐ 1 ☐ 0.75 ☐ 0.5 ☐ 0
Capacità di sviluppo dei contenuti	2 punti	☐ Sviluppa in modo del tutto coerente ☐ Sviluppa in modo abbastanza coerente ☐ Sviluppa in modo semplice e con scelte adeguate ☐ Sviluppa in modo superficiale ☐ Sviluppa in modo superficiale e poco coerente ☐ Non sviluppa	☐ 2 ☐ 1.5 ☐ 1 ☐ 0.75 ☐ 0.5 ☐ 0
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	6 punti	☐ Conosce gli argomenti in modo completo, approfondito ed organico ☐ Conosce gli argomenti in modo completo ed organico ☐ Conosce gli argomenti in modo completo ☐ Conosce gli argomenti in modo essenziale ☐ Conosce gli argomenti in modo limitato ☐ Conosce gli argomenti in modo parziale e ripetitivo ☐ Conosce gli argomenti in modo lacunoso ☐ Non conosce gli argomenti	☐ 6 ☐ 5.5 ☐ 5 ☐ 4 ☐ 3.5 ☐ 3 ☐ 2 ☐ 1
TOTALE			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO D'ITALIANO

Griglia di valutazione prova scritta di italiano Tipologia A Analisi del testo

Indicatori	Punteggio massimo	Punteggio Ai diversi livelli	Descrittori
Competenza linguistica e lessicale	3 punti	0 1 1,5 2 2,5 3	- Inesistente - L'espressione presenta gravi e numerosi errori - Si esprime in modo scorretto pur se comprensibile; usa un lessico improprio <u>L'esposizione presenta solo alcuni errori; usa un lessico ancora un po' limitato, ma corretto</u> - Si esprime con fluidità e con buona coesione sintattica, pur con occasionali incertezze; usa un lessico appropriato - Si esprime con fluidità, con buona coesione sintattica e correttezza formale; usa un registro linguistico appropriato
Conoscenza delle caratteristiche formali delle strutture del testo	4 punti	0 1 2 2,5 3 3,5 4	- Inesistente - Conoscenza pressoché nulla delle strutture del testo. - Conoscenza frammentaria delle strutture del testo. <u>Conoscenza essenziale delle strutture del testo.</u> - Conoscenza esauriente delle principali strutture del testo - Conoscenza quasi completa delle strutture del testo. - Conoscenza completa e coordinata di tutte le strutture del testo.
Abilità nel comprendere un testo	3 punti	0 1 1,5 2 2,5 3	- Inesistente - Comprensione frammentaria dei significati del testo. - Comprensione lacunosa e superficiale dei significati. <u>Comprensione essenziale dei significati del testo.</u> - Buona comprensione dei messaggi più significativi. - Comprensione completa di tutti i significati del testo.
Abilità nell'elaborazione critica e nella contestualizzazione	5 punti	0 1 2 3 3,5 4 4,5 5	- Inesistente - Manca di elaborazione critica e non ci sono riferimenti. - Elaborazione critica e riferimenti scarsi. - Elabora in maniera parziale e offre riferimenti imprecisi. <u>Elabora in modo semplice e offre riferimenti essenziali.</u> - Elabora con discreta originalità e offre riferimenti corretti. - Rielabora l'argomento con sicurezza e mostra puntuali riferimenti. - Rielabora l'argomento in maniera approfondita e fornisce riferimenti ricchi ed ampi.

Alunno _____ Classe _____ Data _____ Valutazione _____/15

Valutazione complessiva	Punteggio in quindicesimi
Insufficiente	4-7
Mediocre	8-9
Sufficiente	10
Discreto	11
Buono	12-13
Ottimo	14
Eccellente	15

Griglia di valutazione prova scritta di italiano Tipologia B-C-D
Saggio breve-Articolo di giornale (Tip. B), Tema storico (Tip. C), Tema di ordine generale (Tip. D)

Indicatori	Punteggio massimo	Punteggio Ai diversi livelli	Descrittori
Competenza linguistica e lessicale	3 punti	0 1 1,5 2 2,5 3	- Inesistente - L'espressione presenta gravi e numerosi errori - Si esprime in modo scorretto pur se comprensibile; usa un lessico improprio <u>L'esposizione presenta solo alcuni errori; usa un lessico ancora un po' limitato, ma corretto</u> - Si esprime con fluidità e con buona coesione sintattica, pur con occasionali incertezze; usa un lessico appropriato - Si esprime con fluidità, con buona coesione sintattica e correttezza formale; usa un registro linguistico appropriato
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti (aderenza alla traccia)	4 punti	0 1 2 2,5 3 3,5 4	- Inesistente - Punti della traccia solo accennati e non sviluppati - Sviluppo parziale e un po' scarno dei punti della traccia <u>Ha capito la consegna e presenta un'accettabile conoscenza dell'argomento</u> - Sviluppo ampio solo di alcuni punti della traccia - Sviluppo perlopiù esauriente dei punti della traccia - Sviluppo dei punti della traccia completo ed esauriente
Abilità nell'organizzare un testo	3 punti	0 1 1,5 2 2,5 3	- Inesistente - Non sa organizzare il discorso e/o si contraddice - Svolge il discorso in modo frammentario o incompleto <u>Svolge il discorso in modo schematico ma sostanzialmente completo</u> - Svolge il discorso in modo articolato e completo - Argomenta in modo ben organizzato logico e convincente
Abilità nell'elaborazione critica, originalità e/o creatività	5 punti	0 1 2 3 3,5 4 4,5 5	- Inesistente - Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione - Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali - Rielabora in maniera parziale e offre pochi spunti di riflessione. <u>Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice</u> - Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività. - Rielabora l'argomento con sicurezza e mostra una soddisfacente abilità critica. - Rielabora l'argomento in maniera approfondita e fornisce interpretazioni personali valide

Alunno _____ Classe _____ Data _____ Valutazione _____/15

Valutazione complessiva	Punteggio in quindicesimi
Insufficiente	4-7
Mediocre	8-9
Sufficiente	10
Discreto	11
Buono	12-13
Ottimo	14
Eccellente	15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	TEMA	QUESITO 1	QUESITO 2
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Ottima padronanza dell'argomento e capacità critiche personali	9			
	Pertinenti e completi, esposti in modo coerente e chiaro	8			
	Buoni, aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro	7			
	Accettabili: vengono fornite le informazioni più importanti	6			
	Incompleti: mancano informazioni importanti	5			
	Generici, ripetitivi e/o parzialmente errati	4			
	Superficiali o errati	3			
	Accennati	2			
	Quasi nulli o incomprensione della domanda	1			
CORRETTEZZA FORMALE	Complessivamente corretto	3			
	Errori non gravi, che non pregiudicano la comunicazione	2			
	Errori gravi che pregiudicano la comunicazione	0/1			
COMPETENZA LESSICALE	Appropriata e ampia	3			
	Adeguate	2			
	Limitata	1			

	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI		
TEMA		X 60/100	
QUESITO 1		X 20/100	
QUESITO 2		X 20/100	
		TOTALE	

(valutazione sufficiente pari a 10/15)

ALUNNO/A CLASSE

DATA

Per gli **alunni diversamente abili** che seguono la programmazione di classe con obiettivi minimi, per le verifiche scritte di **Italiano, Inglese, Francese, Matematica, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa**, il C.d.C. stabilisce che verranno predisposte opportune **prove equipollenti**, concordate di volta in volta tra docente curriculare e insegnante di sostegno, così come previsto dalla normativa vigente.

Stumenti di valutazione

Partendo dalle singole programmazioni disciplinari, il CdC indica le tipologie di verifica che intende proporre nel corso dell'anno scolastico.

Verifiche Minimo tre prove scritte in ciascun quadrimestre	Materie Tutte
Verifiche orali	Tutte
Prove strutturate o semistrustrate	Tutte tranne Religione
Analisi testuale	Italiano, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese
Tema - saggio (argomentativo)	Italiano, Scienza e Cultura dell'alimentazione
Risoluzione problemi	Tutte
Sviluppo progetti	Tutte
Relazioni	Italiano, Storia, Scienza e Cultura dell'alimentazione,
Esercitazioni Pratiche	Lab Cucina, Lab. Sala e Vendita, Scienze Mot. e Sport.
Altro	

Recupero: strategie da attivare per il recupero

Durante il corso dell'anno, si inviteranno gli alunni a esternare i propri dubbi e incertezze per poter al meglio attivare un qualsiasi intervento di recupero.

Qualora le verifiche (formative e/o sommative) accertino per un elevato numero di alunni (circa il 50%) il mancato raggiungimento degli obiettivi minimi previsti, sarà necessario attivare una PAUSA DIDATTICA, prima di proseguire con l'avanzamento del programma.

Eventuali CORSI DI RECUPERO saranno attivati nel corso dell'anno, subordinatamente alle disponibilità finanziarie di istituto e comunque nel rispetto dei criteri che saranno stabiliti successivamente dal C.d.D. e dal C.d.C.

Viaggi d'istruzione e visite guidate

Il C.d.C. propone le seguenti visite guidate:

- Matera, visita del centro storico, preferibilmente nel periodo pre-natalizio. I docenti accompagnatori saranno i proff. Ricci Antonella P. e Fedele Anna Maria.
- Galatone, mostra dedicata alle macchine di Leonardo. I docenti accompagnatori saranno i proff. Ricci Antonella P. e Fedele Anna Maria.
- Brindisi, cantina Rubino e birreria Gruit, con pullman di linea Stp. I docenti accompagnatori saranno i proff. Giovane Vito Antonio e Ugenti Salvatore.

Il C.d.C. propone la seguente uscita didattica, correlata alla U.d.A. "Conosco il mio territorio?":

- Ceglie Messapica, visita dei luoghi di maggiore interesse artistico e culturale. I docenti accompagnatori saranno i proff. Ricci Antonella P. e Calò Caterina.

Il C.d.C. propone il seguente viaggio di istruzione:

- Vicenza, fiera "Cosmo Food", a novembre. I docenti accompagnatori saranno i proff. Ugenti Salvatore e Giovane Vito Antonio.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Scienza e Cult. dell'Alimentaz.	Diritto e Tecniche Amm.	Laboratorio Enogastronomia	Laboratorio Sala e Vendita	Scienze Mot. e Sport.	Religione
Interrogazioni orali	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*
Dibattito	*	*			*	*	*	*	*		*
Interventi	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
Prove scritte	*	*	*	*		*		*			
Analisi del testo	*		*			*					
Saggio breve	*										
Articolo di giornale	*										*
Test a scelta multipla	*		*	*	*	*	*	*		*	
Test Vero/Falso			*	*	*		*	*			
Trattazione sintetica	*	*	*	*		*	*	*		*	
Soluzione esercizi					*	*		*			
Prove pratiche										*	

7. Area di professionalizzazione.

All'area di professionalizzazione resta riservato, di norma, un periodo e moduli intensivi da svolgere nei modi e nei tempi definiti in sede progettuale, tenuto anche conto delle scadenze connesse all'effettuazione degli esami di Stato.

Dal punto di vista dell'ordinamento curriculare l'alternanza scuola lavoro concorre a costituire tempo-scuola a tutti gli effetti. Al termine del corso gli allievi conseguono un attestato di professionalità.

Data l'unitarietà del curriculum, i risultati, finali o intermedi, conseguiti nell'area di professionalizzazione concorrono alla valutazione degli alunni in sede di scrutinio di ammissione agli esami di maturità.

Il tutto costituisce quindi un modello di integrazione dell'offerta formativa rispondente effettivamente alla vocazione della scuola, alle propensioni di docenti e allievi e alle tradizioni socio-economico-culturali del territorio.

Il percorso di specializzazione, quindi, rappresenta un segmento formativo molto importante per gli alunni che frequentano i corsi post-obbligo degli Istituti Professionali; infatti esso:

- consente un approccio diretto con aziende e con esperti provenienti dal mondo del lavoro;
- favorisce un "apprendimento sul campo";
- offre l'opportunità di fare esperienze complementari alle normali attività didattiche;
- promuove la crescita della persona attraverso il "Sapere", il "Saper fare" e il "Saper essere".

Pertanto la realizzazione di un percorso pienamente inserito nel contesto territoriale, attraverso un adeguato raccordo con le Aziende del settore Alberghiero, avvicina l'Istituzione Scolastica al mondo del lavoro e arricchisce la formazione curriculare.

Il percorso seguito dagli alunni, viene inserito nell'ALLEGATO C.

Attività svolte

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Universitario	Progetto educazione alla legalità economica: incontro con la C.d.F. di Ostuni	Scuola	Sette alunni della classe
Visite guidate	Mostra dedicata alle macchine di Leonardo e visita del centro storico di Galatina	Galatone Galatina	La classe
	Cantina Rubino e birreria Gruit.	Brindisi	La classe
Teatro Percorso della memoria	Rappresentazione teatrale Show-Ah	Teatro Comunale di Ceglie M.	La classe
	Treno della memoria		Un alunno della classe

Attività varie	Settimana dello studente: organizzazione dei laboratori musicali, freestyle barman, laboratorio di pizzeria e laboratorio di latticini e laboratorio di arti visive.	Scuola	La classe
	Tecnica della degustazione e abbinamento vivande bevande.	Scuola	Dieci alunni della classe
	Primo posto del concorso nazionale “Miglior allievo degli Istituti Alberghieri” promosso dalla Federazione Italiana Cuochi riconosciuta dal MIUR.		Un alunno della classe

8. Simulazione prove d'esame.

Nell'intento di aiutare gli alunni ad affrontare efficacemente l'Esame di Stato, il Consiglio di Classe ha deliberato di effettuare due simulazioni di terza prova.

Ciascuna simulazione, su 4 materie, ha previsto quesiti a tipologia mista (B e C). Per ogni prova sono stati scelti temi tra quelli più importanti e/o qualificanti dei programmi dell'indirizzo di studi frequentato.

La durata della prova è stata di 120 minuti ciascuna.

Per ogni disciplina sono stati predisposti **due quesiti a risposta aperta** (Tipologia B) e **cinque a scelta multipla** (Tipologia C), con quattro risposte di cui una sola corretta. Per la valutazione sono stati attribuiti massimo 1 punto per ogni risposta aperta così ripartito: massimo 0,50 punti per la conoscenza dei contenuti, massimo 0,25 punti per la capacità di sintesi e massimo 0,25 punti per le abilità espressive e il linguaggio specifico; 0,35 punti sono stati invece attribuiti ad ogni risposta esatta dei quesiti a risposta multipla. La valutazione complessiva della terza prova si ottiene dalla somma dei punteggi conseguiti nelle diverse discipline, considerando l'approssimazione all'intero più vicino (l'intero ottenuto dal troncamento se la parte decimale risulta inferiore a cinquanta centesimi, l'intero successivo se la parte decimale risulta maggiore o uguale a 50 centesimi).

Per entrambi gli alunni diversamente abili sono state predisposte **prove equipollenti** di Tipologia C mista, ovvero **otto quesiti Vero/Falso** e **cinque quesiti a scelta multipla**, con tre risposte di cui una sola corretta, per tutte le materie coinvolte. Per la valutazione delle prove equipollenti sono stati attribuiti 0,25 punti per ogni risposta esatta dei quesiti Vero/Falso e 0,35 punti per ogni risposta esatta dei quesiti a risposta multipla.

Prima della prova i docenti hanno fornito alcuni consigli quali:

- leggere attentamente le domande o le richieste proposte;
- nella formulazione della risposta attenersi scrupolosamente ai limiti indicati nelle singole richieste;
- prima di consegnare la prova controllare che la produzione sia coerente alle richieste.

Le materie coinvolte nelle due simulazioni, svoltesi il **20 marzo** e il **28 aprile**, sono state:

20 Marzo 2017	28 Aprile 2017
Diritto e Tecniche Amm. della Strutt. Ricettiva	Diritto e Tecniche Amm. della Strutt. Ricettiva
Inglese	Inglese
Matematica	Francese
Lab. di Serv. Enog. – Settore Cucina	Lab. di Serv. Enog. – Settore Sala e Vendita

Copia delle simulazioni della terza prova d'esame sono allegate al documento (ALLEGATO B).

9. Crediti scolastici e formativi.

Il **credito scolastico**, attribuito a ciascun alunno, è stato assegnato sulla base del regolamento vigente **Tabella A** Decreto Ministeriale n.42 del 22 maggio 2007.

Media voti	I anno classe terza	II anno classe quarta	III anno classe quinta
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$:	7-8	7-8	8-9

Il **credito formativo** è stato assegnato con riferimento al Decreto Ministeriale 24/02/2000 n.49 e i **criteri di valutazione** individuati dal Consiglio di Classe per la sua assegnazione sono elencati nella seguente tabella.

La documentazione delle attività svolte dagli alunni è stata raccolta prima del 15 maggio 2017.

Assiduità nella frequenza scolastica	0 punti	Assenze > 30 giorni	
	0,1 punti	20 gg < Assenze ≤ 30 gg	
	0,20 punti	Assenze ≤ 20 gg	
Interesse e impegno nella partecipazione			
Al dialogo educativo all’attività complementari ed educative	Propositivo	Max punti	0,4
	Assiduo	Punti	0,3
	Continuo	Punti	0,2
	Discontinuo	Punti	0,1
	Assente	Punti	0
Alla religione cattolica o materie alternative	Continuo e costruttivo	Max punti	0,2
	Continuo	Punti	0,1
	Assente	Punti	0
Crediti formativi	Max 0,2 (SI-NO)	Esperienze di lavoro documentate	
		Partecipazione a corsi di formazione	
		Competenze di informatica	
		Competenze di lingua straniera	

--	--	--

Allegati:

Schede disciplinari	Allegato A
Copia Simulazioni terza prova	Allegato B
Riepilogo attività di stage e manifestazioni esterne effettuate	Allegato C
Griglie di valutazione della prima e della seconda prova d'esame	Allegato D
Relazioni delle attività di sostegno	Allegato E

I registri, i programmi svolti e tutti gli elaborati saranno depositati agli atti della Segreteria.

CONSIGLIO DI CLASSE V^C ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	DOCENTE	Firma
ITALIANO/STORIA	VITALE IRENE	
INGLESE	CIRACI MARISTELLA	
FRANCESE	FEDELE ANNA MARIA	
MATEMATICA	CALO' CATERINA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MARTUCCI VINCENZO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELINI PATRIZIA	
LAB. CUCINA	UGENTI SALVATORE	
LAB. SALA E VENDITA	GIOVANE VITO ANTONIO	
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	PUTIGNANO LUIGIA	
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	
SOSTEGNO	SOLETI FRANCESCO supplente di RICCI PATRIZIA	

Ceglie Messapica, 15 Maggio 2017

Il Dirigente scolastico

ALLEGATO

A

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

Materia ITALIANO	DOCENTE Prof.ssa Irene Vitale		Classe 5 C
Testo adottato	“Il Rosso e il blu” 3 Dalla fine dell’800 ad oggi. Carlo Signorelli Scuola		
Ore settimanali: 4	Ore annuali previste: 132		
Metodologia didattica	Lezioni frontali, lezione dialogata, metodo deduttivo e induttivo; lavoro a gruppi, percorsi multi- disciplinari e interdisciplinari.		
Materiali	Libri di testo, lettura e analisi di testi specialistici, utilizzo laboratorio informatico, della lavagna e dei supporti audio-visivi.		
Strumenti di verifica	Tre compiti scritti per quadrimestre e due interrogazioni orali o esercitazioni pratiche. Controllo dei compiti. Lezione dialogata; questionari. Risoluzione di esercizi e problemi di attualità.		
Attività di recupero	E’ stato attivato un percorso di preparazione rivolto a tutta la classe, in vista degli esami di stato con la revisione e l’approfondimento degli argomenti studiati e la selezione in base a gruppi di classe		
Situazione iniziale	L’impegno del primo periodo è stato rivolto alla conoscenza generale della classe, delle loro abilità e conoscenze senza far venir meno l’impegno didattico. Per garantire il coinvolgimento di tutti in modo da avere adeguamento ai loro interessi e adattandosi alla preparazione di partenza, in sintonia con tutti, si è stato condotto un programma volto soprattutto a far emergere le potenzialità di ognuno, in vista dei successivi esami di stato. I ragazzi, tutti provenienti dalla classe quarta dell’anno scorso, avevano un comportamento corretto, disponibile all’ascolto e anche al richiamo lì dove necessario. Alcuni di loro hanno mantenuto impegni lavorativi, da qui le numerose assenze che hanno non poco inficiato la costanza nel percorso scolastico. E’ stato quindi necessario, a volte, ritornare su argomenti già trattati.		
Situazione finale e obiettivi raggiunti	Al termine del percorso si è creato un clima di collaborazione, superando gli ostacoli iniziali : maggiore interesse e partecipazione hanno fatto sì che si siano superate, almeno nella maggior parte, le difficoltà iniziali. In vista degli esami, la situazione appare sensibilmente migliorata per via anche delle continue sollecitazioni e degli interventi incisivi per i più svantaggiati. Il corso pomeridiano è servito per dare loro l’opportunità di ripetere e puntualizzare alcuni argomenti e per agevolare le abilità espositive. Le carenze iniziali non sono state completamente colmate da tutti in ugual misura. Tuttavia è da rilevare l’impegno generale dimostrato per la disciplina.		
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
Il primo ‘900. Il Positivismo ed il Realismo. Il Naturalismo in Francia e il Verismo in Italia.	Analisi, contestualizzazione delle opere inerenti il Naturalismo in Francia di Flaubert e Zola. Il Verismo in Italia: Verga. Biografia e opere per tematiche.	- Rapporto tra esperienze biografiche e genesi delle opere degli autori studiati. - Rapporti tra opere e principi di poetica. - Riconoscere nei testi le tematiche e gli elementi centrali storico-sociali e culturali degli autori.	- Contestualizzare l’evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai processi sociali culturali, politici e scientifici di riferimento. - Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. - Riconoscere la specificità del

			fenomeno letterario del testo, utilizzando i metodi di analisi.
La lirica in Italia e in Francia: il Simbolismo e il Decadentismo. La Scapigliatura	- Temi, autori e opere del Simbolismo in Francia e in Italia: i “poeti maledetti”: Baudelaire, biografia e poetica. - Gabriele D’Annunzio, contesto storico e culturale del poeta. Opere e biografia.	- Individuare nei testi le caratteristiche del genere e le strutture delle singole opere. - Operare confronti tra testi diversi.	- Riconoscere le tematiche fondamentali in un periodo storico. - Collegare scelte tematiche e stilistiche del testo al contesto storico-culturale. - Utilizzare le conoscenze possedute in funzione di un apprendimento critico. - Mettere in relazione le premesse, i dati, i concetti chiave ecc per una corretta esposizione orale.
La narrativa della contemporaneità: il Dopoguerra, la nuova struttura del romanzo.	Caratteristiche del romanzo del '900 e le influenze straniere: - Nietzsche e Freud: l'influenza delle scienze sociali. - Pirandello: contesto storico culturale delle sue opere. - Joyce: l'Ulisse moderno. - Svevo: contesto culturale ed elementi del suo pensiero.	- Individuare caratteristiche del genere e operare confronti tra testi diversi. - Esaminare il rapporto tra contesto, poetica e scelte letterarie. - Riconoscere gli elementi distintivi dei differenti stili letterari.	- Riconoscere le tematiche fondamentali in un periodo storico. - Collegare scelte tematiche e stilistiche del testo al contesto storico-culturale. - Mettere in relazione le premesse, i dati, i concetti chiave ecc per una corretta esposizione orale. - Utilizzare le conoscenze possedute in funzione di un apprendimento critico.
La saggistica moderna nella letteratura e nell’arte.	- Riconoscere gli elementi distintivi dei differenti stili letterari. - Esaminare il rapporto tra il contesto e il pensiero. - P. Pasolini; - L. Sciascia;	- Esaminare il rapporto tra contesto, poetica e scelte letterarie. - operare confronti tra testi diversi.	- Collegare scelte tematiche e stilistiche del testo al contesto storico-culturale. - Utilizzare le conoscenze possedute in funzione di un apprendimento critico.
Letteratura europea.	- Bauman Z. e la “Società liquida”	- Esaminare il rapporto tra contesto, poetica e scelte letterarie. - operare confronti tra testi diversi.	- Collegare scelte tematiche e stilistiche del testo al contesto storico-culturale. - Utilizzare le conoscenze possedute in funzione di un apprendimento critico.

Ceglie Messapica, li 15 Maggio 2017

Il docente
Irene Anna Vitale

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

Materia STORIA	DOCENTE Prof.ssa Irene Vitale		Classe 5 C
Testo adottato	“Storia in corso” 3 Edizione VERDE Il ‘900 e la globalizzazione		
Ore settimanali: 2	Ore annuali previste: 66		
Metodologia didattica	Lezioni frontali, ricerche. Lezione partecipata. Lavori di gruppo. Attualizzazione delle tematiche affrontate.		
Materiali	Libri di testo, ricerche e documenti; problematizzazione e risoluzione di problematiche sociali.		
Strumenti di verifica	Interrogazioni frontali, dibattiti, esercitazioni su, articoli di cronaca e documenti		
Attività di recupero			
Situazione iniziale	La scolaresca presentava una preparazione carente. Un metodo di studio superficiale e poco propenso all’approfondimento degli argomenti oggetto di studio per cui l’esposizione risultava sempre difficoltosa.		
Situazione finale e obiettivi raggiunti	L’interesse e la partecipazione sono risultati più attivi in relazione allo svolgimento degli argomenti più recenti. Al termine del percorso la situazione appare migliorata per la maggior parte dei ragazzi anche se rimangono limitate le abilità espositive.		
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
-I conflitti e le rivoluzioni del primo ‘900. -Le grandi potenze all’inizio del ‘900. -La Belle Epoque. -L’età dell’Imperialismo -La prima Guerra Mondiale. -La rivoluzione russa.	- Processi di trasformazione in Italia, in Europa e nel mondo caratterizzanti la storia del ‘900: industrializzazione e società post-industriale. - Modelli culturali a confronto: innovazione scientifico-tecnologica.	- Comprendere il cambiamento e la diversità nei tempi storici attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.	- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Istituire relazioni tra l’evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.
La crisi della civiltà europea: Democrazie e dittature a confronto.	- Aspetti caratterizzanti la storia del ‘900. -La rivoluzione sovietica; -La grande Depressione. -Il Fascismo ed il regime Nazista.	- Comprendere il cambiamento e la diversità nei tempi storici attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.	- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Discutere, confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storico-sociali anche in riferimento alla realtà contemporanea.
La Seconda guerra mondiale	- Le vicende del conflitto e la sua conclusione.	- Comprendere il cambiamento e la diversità nei tempi storici attraverso	- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di

	- L'Italia in guerra e la caduta del fascismo. - La tragica eredità della guerra.	il confronto tra aree geografiche e culturali	riferimento.
Dal mondo diviso alla costruzione del nuovo ordine mondiale.	- Gli equilibri del dopoguerra. - Dalla guerra Fredda alla distensione.	- Comprendere il cambiamento e la diversità nei tempi storici attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali	- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.
L'Unione Europea	- L'Italia della ricostruzione. - L'adesione alla comunità europea. Gli scambi internazionali. - Le dittature militari in Sud-America.	- Comprendere il cambiamento e la diversità nei tempi storici attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali	- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.

Ceglie Messapica, li 15 Maggio 2017

Il docente
Irene Anna Vitale

SCHEDA DISCIPLINARE a.s. 2016/2017

Materia: Inglese	DOCENTE: Ciraci Maria Stella	Classe 5C Enogastronomia
Testo adottato	Caminada, Girotto, Hogg, Meo, Peretto "LET'S COOK !" HOEPLI	
Ore settimanali: 3	Ore annuali previste : 99	Ore svolte: Fino al 15 maggio 81
Metodologia didattica	Il percorso è stato eclettico, basato sulla fusione ed integrazione armonica degli apporti più significativi di varie metodologie. Si è privilegiato l'approccio funzionale-comunicativo non trascurando la riflessione sulla lingua e la cultura. L'apprendimento è avvenuto attraverso l'acquisizione di un modello di comportamento linguistico proposto nella sua globalità e non segmentato. Si sono alternati approcci analitico-riflessivi a sistematico-globali. Molto rilievo è stato dato a problem solving, cooperative learning ed attività individuali e di gruppo	
Materiali	Insieme al libro di testo sono stati utilizzati dizionari, fotocopie, diagrammi e mind map. Il computer o cellulare sono stati utilizzati per facilitare ricerche e approfondimenti	
Strumenti di verifica	Si sono attuate sia verifiche in itinere per acquisire informazioni sul processo di apprendimento individuale e per predisporre eventuali azioni di revisione o rinforzo, sia verifiche finali per valutare le competenze acquisite e le abilità nell'utilizzare le conoscenze. Sono state utilizzate varie forme di verifica: testi guidati e non, task, conversazioni, questionari, prove semi strutturate, cloze test, domande a scelta multipla e vero/falso.	
Attività di recupero	In itinere	
Situazione iniziale	La classe, fatta eccezione per alcuni alunni, si è dimostrata interessata all'apprendimento della micro lingua. Alcuni allievi seri, motivati, curiosi e desiderosi di ampliare le conoscenze ed affinare il metodo di studio, hanno contribuito alle attività apportando validi contributi. Una buona parte ha risposto alle sollecitazioni ed affrontato le difficoltà grazie a mirate strategie di apprendimento riuscendo così ad affinare il metodo di studio e migliorare la produzione sia orale che scritta. Pochi allievi, nonostante le continue sollecitazioni nel corso dell'intero anno, hanno dimostrato superficialità e scarso interesse e si sono inseriti nel dialogo educativo solo nell'ultima parte dell'anno scolastico perché timorosi di non essere ammessi agli esami. Di conseguenza il loro lavoro è stato oneroso e non sempre produttivo	

Situazione finale e obiettivi raggiunti		I risultati ottenuti in termini di conoscenze, competenze ed atteggiamenti personali sono così differenziati: Pochi sono gli alunni il cui lavoro è stato apprezzabile, sicché la preparazione è più che discreta. Una buona parte ha cercato di valorizzare capacità, metodo di studio e mezzi espressivi ed ha raggiunto risultati complessivamente sufficienti. Isolati i casi di scarso impegno e poca serietà nell'affrontare gli impegni scolastici	
Blocchi tematici	Conoscenza	Competenza (possesto di abilità anche di carattere applicativo)	Abilità/Capacità Elaborative, logiche e critiche
Richiesta di lavoro Cibo e religion	Catering Applying for a job Permitted and prohibited foods	Esporre in modo organico e lineare le conoscenze di termini legati alla propria sfera professionale. Riconoscere informazioni di "job profiles" Scrivere una richiesta di lavoro Saper discriminare analogie e differenze	<i>Riconoscere le specialità dei vari linguaggi.</i> <i>Rielaborare le conoscenze ed argomentare le tematiche</i> <i>Saper valutare ed esporre in modo critico</i>
Disordini alimentari e ruolo della pubblicità. Dieta equilibrata. La Dieta Mediterranea La piramide alimentare. Tipi di cuisine	Eating disorders. Advertisement versus food The Mediterranean Diet. The Food Pyramid Fast food, Slow food, Nouvelle cuisine, Fusion cuisine	Comunicare in forma coesa e coerente messaggi significativi riguardanti fenomeni socio-culturali. Acquisire il giusto registro linguistico e il lessico adeguato.	Cogliere analogie e differenze tra i vari testi e registri Rielaborare le conoscenze e argomentare le tematiche

Il vino	Wine: label, classification, fermentation, combination food- wine	Esporre pertinenti giudizi e dare consigli sulla scelta della giusta bevanda	Utilizzare le conoscenze possedute per un apprendimento critico
Sprecare cibo. Come ridurre lo spreco: rimedi. Riciclare il cibo non consumato	Wasting food . How to reduce wasting. Date labels. Reciclying food Legge Gadda	Comunicare in modo organico e lineare conoscenze relative alla propria sfera professionale. Esporre tematiche e proporre soluzioni	Mettere in relazione le premesse, i dati, i concetti per una corretta esposizione. Saper argomentare in modo critico.

Ceglie Messapica, 15/5/2017

Il docente

Scheda Disciplinare A.S. 2016/2017

Materia FRANCESE		DOCENTE Anna Maria Fedele		Classe 5^C Enogastronomia			
Testo adottato		<i>Superbe!</i> , C. DUVALIER, éd. Eli					
Ore settimanali: 3		Ore annuali previste: 99		Ore svolte: 81 Fino al 15 maggio			
Metodologia didattica		Il metodo usato è stato quello funzionale–comunicativo, con lezioni frontali, lavori individuali o di gruppo, conversazione in lingua, uso di materiale audio-orale, audio-visivo.					
Materiali		Insieme al libro di testo sono stati utilizzati dizionario, fotocopie, appunti a cura dell’insegnante e apparati multimediali.					
Strumenti di verifica		Le verifiche predisposte al termine di ogni proposta didattica ed alla conclusione del percorso formativo – culturale sono state strettamente connesse con l’attività didattica svolta, in modo da costituire la naturale conclusione del lavoro. Sono state effettuate tre verifiche scritte per quadrimestre. Per quanto riguarda le verifiche orali degli alunni, esse hanno dato modo agli stessi di dimostrare la propria preparazione nel modo più ampio e diversificato possibile. La valutazione finale dell’allievo ha rappresentato la sintesi fra i risultati delle prove, il progresso maggiore o minore rispetto ai livelli i partenza e tutti gli elementi utili che sono emersi dal suo comportamento in classe, quali impegno ed interesse.					
Attività di recupero		Attività in itinere.					
Situazione iniziale		La classe 5^C è composta da 18 alunni (3 femmine e 15 maschi) di cui 2 che si avvalgono del sostegno. La maggior parte degli alunni mostra discreto interesse per la disciplina. Dai test di ingresso la preparazione risulta nel complesso sufficiente. Si sono notate difficoltà soprattutto nella comunicazione orale in lingua. Si cercherà, nel primo periodo, di ripetere le strutture e le funzioni linguistiche di base, di procedere a esercitazioni di lettura, a conversazione con gli alunni su argomenti di carattere generale. Tutti gli alunni presentano un comportamento vivace ma sostanzialmente corretto.					
Situazione finale e obiettivi raggiunti		La classe risulta eterogenea per quanto riguarda l’interesse, sia sotto l’aspetto puramente linguistico, sia sotto l’aspetto culturale. Si sono distinti, in effetti, 3 gruppi dove risalta un primo gruppo per impegno e partecipazione più che soddisfacente. Un secondo gruppo ha lavorato in maniera alternata dimostrando una preparazione e un impegno soddisfacente. Alcuni allievi infine, a causa della discontinuità dell’impegno, delle lacune nella preparazione di base e di una frequenza saltuaria, non sono riusciti ad ottenere risultati adeguati alle richieste, attestandosi su livelli non propriamente sufficienti. OBIETTIVI RAGGIUNTI In relazione alla programmazione curricolare, sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in misura diversa a seconda dell’impegno, dell’interesse e dell’attitudine, in termine di : CONOSCENZE Il livello di acquisizione delle conoscenze riguardanti le strutture di base della lingua, il lessico specifico, gli argomenti dell’indirizzo di specializzazione e gli argomenti di cultura generale ad essi afferenti risulta differenziato. Buono per quattro alunni, sufficiente o mediocre per i restanti. COMPETENZE e CAPACITÀ Ne consegue che solo pochi alunni sono in grado di trasferire in modo autonomo ed adeguato sul piano operativo quanto appreso ed hanno conseguito una capacità comunicativa tale da poter operare raccordi interdisciplinari, conseguendo un apprendimento interiorizzato e non stereotipato del linguaggio, altri lo fanno con minor autonomia e la maggior parte trova ancora varie difficoltà a trasferire in modo autonomo ed adeguato sul piano operativo, quanto appreso.					
Blocchi tematici		Conoscenza		Competenza (possesso di abilità anche di carattere applicativo)		Abilità/Capacità Elaborative, logiche e critiche	
1. Santé et sécurité		- L’HACCP - I 7 principi dell’HACCP - Il controllo dei punti critici - I rischi e le misure preventive contro les contaminazioni degli alimenti		- Dterminare i vantaggi della legislazione europea in materia di alimentazione e di sicurezza		- Comprendere l’essenziale di un testo - Essere in grado di riformulare le informazioni apprese - Esaminare un caso applicando l’HACCP	

2. Qu'y a-t-il au menu ?	- La concezione del <i>menu</i> - I tipi di <i>menus</i> - <i>Menus e cartes</i>.	- Presentare un <i>menu</i> o una <i>carte</i> - Proporre un menu francese a base di specialità - Dare spiegazioni sull'abbinamento bevande-cibi	- Comprendere l'essenziale di un testo - Essere in grado di riformulare le informazioni apprese - Presentare un menu equilibrato.
3. Les menus spéciaux	- I formaggi - I <i>menus</i> religiosi	- Illustrare le tecniche di produzione dei formaggi - Presentare prodotti regionali - Presentare diversi menu sulla base delle diverse esigenze etico-religiose	- Saper identificare un formaggio - Rispondere rispettando le consegne.
4. Les boissons	- I vini e le loro denominazioni - I liquori e le acquaviti - I vini liquorosi	- Proporre e consigliare una bevanda. - Presentare i vini, <i>les eaux-de-vie</i>, i vini liquorosi e spiegare i caratteri salienti di una bevanda. - Consigliare le associazioni con le preparazioni	- Comprendere dei documenti professionali concernenti le tecniche di produzione delle bevande. - Rispondere rispettando le consegne.
5. Régimes et nutrition	- Alimenti bio e OGM - <i>Labels de qualité</i> - I regimi alimentari: dieta mediterranea, regime vegetariano e vegano, crudivismo, macrobiotica, dieta dissociata - Allergie e intolleranze alimentari - <i>TCA</i> – disturbi del comportamento alimentare	- Operare delle scelte sull'utilizzo dei prodotti bio e OGM. - Presentare i caratteri particolari di un alimento - Distinguere le allergie dalle intolleranze - Identificare i disturbi dell'alimentazione - Esprimere il proprio punto di vista - Argomentare le scelte operate	- Discutere dei problemi alimentari - Comprendere l'essenziale di un testo - Essere in grado di riformulare le informazioni apprese
6. Les métiers de la restauration et trouver un travail	- Come diventare <i>chef de cuisine</i> - Come redigere un CV - Come redigere una <i>lettre de motivation</i> - Come sostenere un colloquio di lavoro	- Dare informazioni sul mondo della ristorazione - Presentare le varie tappe del percorso di reclutamento	- Redigere un CV, una lettera di motivazione o una mail, proporre la propria candidatura per un posto di lavoro - Rispondere ad un annuncio di lavoro - Simulare un colloquio di lavoro
7. Les Institutions françaises	- Conoscere le principali Istituzioni francesi (Parlamento e Governo) - Le elezioni presidenziali 2017	- Comprendere l'idea principale di un testo - Fare una breve esposizione su un argomento che riguarda la cultura politica e amministrativa francese e italiana.	- Essere in grado di stabilire confronti tra situazioni diverse
8. Le gaspillage alimentaire	- Lo spreco alimentare (cause, effetti, possibili soluzioni, normativa a riguardo in Francia e in Italia)	- Comprendere le motivazioni, le possibili soluzioni e confrontare la realtà francese con quella italiana.	- Decodificare documenti audio-video e immagini riguardanti lo spreco alimentare e le campagne di sensibilizzazione anti-spreco

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

Materia: MATEMATICA	DOCENTE: Calò Caterina		Classe 5 C Enogastronomia
Testo adottato	Scaglianti L. / Bruni F. Linee Essenziali IPS MATEMATICA 4/5 La Scuola Editrice		
Ore settimanali: 3	Ore annuali previste: 99		Ore svolte: 73 Fino al 15 maggio
Metodologia didattica	Lezione dialogata, esercitazioni guidate, correzione in classe delle prove di verifica e dei compiti assegnati a casa; autovalutazione. La presentazione di un nuovo argomento è stata sempre preceduta dall'accertamento con eventuale recupero dei prerequisiti. E' stato favorito l'approccio applicativo delle procedure proposte, mentre è stata tralasciata la dimostrazione dei teoremi, puntando essenzialmente al raggiungimento degli obiettivi minimi. Per diversi alunni è mancata la continuità nell'impegno domestico, necessario invece per una efficace rielaborazione ed assimilazione personale dei contenuti, con il conseguente fenomeno della dimenticanza degli argomenti proposti precedentemente. Pertanto è stato necessario effettuare numerosi e frequenti ritorni sui contenuti affrontati durante l'intero anno scolastico.		
Materiali	Libro di testo, appunti, schematizzazioni sintetiche, video lezioni sul canale <i>LessThan3Math</i> di YouTube, calcolatrice.		
Strumenti di verifica	Verifiche orali e scritte (domande a risposta aperta, prove strutturate e semi-strutturate); correzione in classe delle prove di verifica e dei compiti assegnati a casa; lezione dialogata; autovalutazione.		
Attività di recupero	Recupero individualizzato.		
Situazione iniziale	La situazione iniziale emersa dal test di ingresso evidenziava un livello medio sufficiente . Ad inizio anno scolastico è stato comunque predisposto un piano di raccordo ai contenuti degli anni precedenti propedeutici a quelli dell'anno in corso.		
Situazione finale e obiettivi raggiunti	In generale, gli alunni hanno manifestato verso la materia motivazione e partecipazione costruttiva, ma impegno domestico inadeguato per molti di loro e costante solo per un gruppo ristretto. La maggior parte del lavoro per il raggiungimento degli obiettivi è stato svolto in classe. Come situazione finale si registra per la classe un livello medio del profitto quasi sufficiente . Si evidenzia che per alcuni alunni la frequenza scolastica è stata inadeguata e che sono state perse diverse ore di lezione di matematica a causa delle ripetute coincidenze di giorni di vacanza con giorni di lezione sia da due e sia da un'ora. Obiettivi disciplinari minimi raggiunti: – Possedere conoscenze essenziali. – Eseguire compiti, risolvere problemi, applicare procedimenti tecnici in maniera accettabile anche se con qualche imprecisione. – Saper individuare e organizzare gli elementi essenziali delle conoscenze acquisite, dimostrando di saper impiegare le tecniche operative.		
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesto di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
Richiami sulle equazioni e le disequazioni	Equazioni di 1° grado intere Soluzione di una equazione Equazioni di 2° grado intere: pure, spurie e complete. Formula risolutiva per le equazioni di 2° grado.	M1: Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	Saper risolvere equazioni di 1° e di 2° grado intere.
			Saper risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di 1° e di 2° grado. Saper risolvere disequazioni frazionarie.

	Disequazioni di 1° e 2° grado intere. Particolari sottoinsiemi di R: gli intervalli. Notazione degli intervalli. Metodo grafico per la risoluzione di disequazioni di 2° grado. Regola DICE. Sistemi di disequazioni e metodo grafico risolutivo. Disequazioni frazionarie e metodo grafico risolutivo.	M2: Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. M3: Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	
Richiami di geometria analitica	Corrispondenza fra una coppia di numeri reali e un punto nel piano cartesiano. Corrispondenza fra equazione di una retta e punti nel piano. Forma implicita ed esplicita. Coefficiente angolare e intercetta. Equazioni degli assi e rette particolari.		Saper rappresentare una retta in un piano cartesiano data l'equazione.
	Calcolare le coordinate dei punti di intersezione tra rette. Sistemi lineari. Metodo di sostituzione.		
	Equazione di una parabola con asse parallelo all'asse Y. Concavità di una parabola. Intersezione con gli assi cartesiani. Intervalli di positività e negatività. Segno della funzione $y = ax^2 + bx + c$: risoluzione grafica.		Saper rappresentare una parabola. Saper determinare il segno della funzione $y = ax^2 + bx + c$.
Analisi matematica	Definizione di funzione. Dominio e Codominio di una funzione. Dominio di funzioni razionali e irrazionali, intere e fratte. Funzione pari o dispari. Funzione crescente o decrescente in un intervallo. Segno di una funzione.		Classificare le funzioni matematiche algebriche e calcolare il dominio. Riconoscere le caratteristiche di una funzione dal suo grafico o dalla sua equazione.
I Limiti delle funzioni	Concetto intuitivo di limite. Limite finito o infinito. Calcolo dei limiti per funzioni algebriche <u>razionali intere e fratte</u>. Forme di indeterminazione $+\infty - \infty$, ∞/∞ e $0/0$.		Calcolare il limite di una funzione per x che tende sia ad un valore finito che infinito.
	Continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo.		
	I punti di discontinuità di una funzione.		Classificare i punti di discontinuità di una funzione.
	Definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo. Equazione di un asintoto orizzontale, verticale e obliquo.		Determinare graficamente gli asintoti di una funzione. Determinare algebricamente gli asintoti di funzioni algebriche <u>razionali fratte</u> .
Derivata di una funzione	Definizione di derivata. Significato geometrico di derivata. Continuità e derivabilità. Derivata di funzioni elementari. Principali regole di derivazione.	M1: Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. M2: Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per	Calcolare la derivata di una funzione in un punto utilizzando la definizione, per le funzioni razionali intere di primo e secondo grado. Calcolare la derivata di una funzione in un punto utilizzando la funzione derivata, per le funzioni razionali, sia intere e sia fratte. Determinare l'equazione della retta tangente alla curva nel punto di ascissa assegnato.

Massimi e minimi di una funzione	Massimi e minimi relativi. Massimo e minimo assoluto.	affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	Determinare graficamente i punti di massimo e di minimo, relativi e assoluti. Calcolare i massimi e minimi relativi mediante lo studio del segno della derivata prima.
Studio di una funzione	Dominio ed estremi del dominio. Simmetria rispetto all'asse Y e rispetto all'origine O. Intersezioni con gli assi. Segno della funzione. La derivata prima e il suo dominio. La derivata seconda e il suo dominio. Massimi e minimi, relativi e assoluti. Concavità. Punti di flesso.	M3: Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. M4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. M5: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Costruire /interpretare il grafico di una funzione. Individuare la simmetria rispetto all'asse Y e rispetto all'origine O. Determinare i punti di intersezione con gli assi. Determinare gli intervalli di positività. Determinare il comportamento agli estremi del dominio, con la ricerca degli eventuali asintoti. Determinare gli intervalli di monotonia. Determinare i punti di massimo o di minimo relativi, in un intervallo assegnato o nel dominio. Determinare gli intervalli con concavità verso l'alto e verso il basso. Determinare i punti di flesso. N.B.: lo studio delle funzioni è stato limitato a semplici funzioni algebriche <u>razionali intere e fratte</u> .

Ceglie Messapica, 15/05/2017.

La docente

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

Materia SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	DOCENTE Prof. MARTUCCI VINCENZO		Classe 5 C
Testo adottato	S. Rodato, "Conoscere gli alimenti", Clitt ed.		
Ore settimanali: 3	Ore annuali previste: 99		
Metodologia didattica	Lezioni frontali, lezioni dialogate, cooperative learning		
Materiali	Schematizzazione attraverso mappe concettuali, appunti, libro di testo, materiali da altri testi e/o riviste		
Strumenti di verifica	Verifiche orali, analisi testuale, relazioni, tema-saggio		
Attività di recupero	Alcune lezioni sono state dedicate al recupero degli argomenti per i quali si sono evidenziate maggiori carenze e/o difficoltà.		
Situazione iniziale	Classe composta da diciotto allievi, di cui due diversamente abili, che seguono comunque la programmazione della classe con obiettivi minimi. La frequenza è in molti casi poco regolare, con numerose assenze. Diversi il grado di interesse e l'impegno domestico. La partecipazione alle attività proposte è, nella maggior parte dei casi, attiva.		
Situazione finale e obiettivi raggiunti	La maggior parte degli alunni ha raggiunto livelli sufficienti di preparazione. Un discreto numero evidenzia risultati oltre la sufficienza, talora ottimi. Alcuni allievi, a causa delle numerose assenze e/o dello scarso impegno nello studio, non raggiungono gli obiettivi prefissati.		
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
RIPASSO PRINCIPI NUTRITIVI CON ELEMENTI DI BIOENERGETICA E DIETA EQUILIBRATA	Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Gli elementi per la costruzione di una dieta equilibrata.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, nutrizionale e gastronomico.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
IGIENE DEGLI ALIMENTI E TOSSINFEZIONI ALIMENTARI	Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produzione di interesse. Riconoscere il ruolo fondamentale dell'operatore della ristorazione nella prevenzione del rischio da contaminazioni alimentari.	Individuare le relazioni tra le principali tossinfezioni alimentari e la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo. Mettere in atto le strategie necessarie per ridurre il rischio igienico nella preparazione degli alimenti.
RICHIAMO ALLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E GLI ADDITIVI ALIMENTARI	Conoscere e applicare i principali metodi fisici, chimici e biologici di conservazione degli alimenti. Conoscere le principali classi di additivi alimentari e le loro funzioni.	Individuare la migliore strategia conservativa per i diversi alimenti. Individuare gli agenti responsabili di alterazione degli alimenti e i sistemi per contrastarli. Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare.	Riconoscere l'influenza della conservazione degli alimenti sul valore nutritivo e commerciale degli stessi. Illustrare alcuni dei più comuni additivi alimentari e le loro caratteristiche tecnologico-nutrizionali.
NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	Nuove tendenza di filiera nella produzione alimentare.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità.	Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		Prof.ssa PATRIZIA ANGELINI		5 C
Testo adottato		Imprese Ricettive e Ristorative Oggi Grazia Batarra –Monica Mainardi		
Ore settimanali: 5		Ore annuali previste : 165		Ore svolte: 138
Metodologia didattica		Lezione frontale - Lezione dialogata - Problem solving - Cooperative learning		
Materiali		Libro di testo – Appunti -Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...)		
Strumenti di verifica		Verifiche orali – Verifiche scritte - Prove strutturate o semi-strutturate - Risoluzione di esercizi		
Attività di recupero		E' stata svolta attività di recupero in itinere e all'occorrenza, su richiesta degli alunni, ci si è soffermati su argomenti che necessitavano di ulteriori approfondimenti.		
Situazione iniziale		A inizio anno scolastico la classe risultava eterogenea relativamente alle conoscenze e all'impegno nello studio della disciplina.		
Situazione finale e obiettivi raggiunti		Nel corso dell'anno scolastico la classe ha mostrato, nel complesso, una partecipazione attiva alle lezioni e una buona disponibilità al lavoro svolto in aula. Alcuni alunni, più di altri, hanno manifestato interesse per la disciplina, evidenziando un grande impegno domestico e conseguendo una preparazione decisamente più che buona. Altri alunni, dotati di buona volontà, nel corso dell'anno si sono sforzati di migliorare la loro preparazione, acquisendo una conoscenza, nel complesso accettabile ma a volte mnemonica dei contenuti disciplinari.		
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche	
Il mercato turistico e lo sviluppo turistico;	Il mercato turistico e lo sviluppo turistico; Il sistema dei cambi; La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica;	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	

	Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico; I flussi turistici verso l'Italia	Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità;	
La pianificazione e la programmazione aziendale;	La pianificazione e la programmazione aziendale; Il budget	Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici;	Effettuare l'analisi ambientale e previsionale al fine della programmazione; Redigere un budget d'esercizio
	Il business plan; Il piano aziendale	Redigere Relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;	Redigere il Business Plan
Il Marketing	Le strategie di Marketing in funzione del mercato-obiettivo e del Cvp; Il Web Marketing	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; Individuare/utilizzare le tecniche del marketing; Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
La normativa di settore	La tutela dei consumatori; La normativa UE nel settore alimentare; I prodotti a Km 0		Conoscere la normativa di settore per non incorrere nei reati di frode alimentare.

Ceglie Messapica, li 15 /05/17

Il docente
Patrizia Angelini

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

Docente Classe	UGENTI SALVATORE	5 C Enogastronomia sett. cucina
Ore settimanali Materia	Ore annuali previste : 132	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina
Testo adottato	Cucina gourmet plus Paolo Gentili Calderini editore	
Metodologia didattica	Una volta valutata la preparazione iniziale degli allievi, si sono trattati i vari moduli previsti, integrando con appunti gli argomenti più importanti. L'attività didattica si è basata sul lavoro individuale di ciascun alunno sia in classe che a casa e sull'attività laboratoriale. Durante l'anno scolastico, inoltre, sono state effettuate verifiche orali e pratiche.	
Materiali	Le lezioni di Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina si sono svolte in aula con l'ausilio del libro di testo in adozione e fotocopie. Le lezioni tecnico pratiche si sono svolte nel laboratorio di cucina.	
Strumenti di verifica	Al fine di valutare le conoscenze e le abilità acquisite dagli alunni, rispetto ad ogni blocco tematico, sono state svolte continue verifiche, attraverso: - gli schemi di progettazione, le schede guida per l'osservazione delle realizzazioni pratiche, gli schemi di valutazione; - le prove orali, le prove strutturate e semi-strutturate; - i rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro e interventi di esperti; - le ricerche personali e di gruppo che hanno comportato le tesine che ogni allievo avrà elaborato nel corso dei due anni	
Attività di recupero	Nell'ottica di conseguire, durante il percorso didattico, il raggiungimento degli obiettivi sia generali che specifici, sono stati svolti, mediante modifiche e adattamenti della programmazione, interventi di recupero e integrazione attraverso: - Semplificazione dei contenuti attraverso schemi logici - Lavori individuali e di gruppo su argomenti dati con la presenza continua dell'insegnante - Lavoro laboratoriale guidato, individuale e di gruppo	
Situazione iniziale	La classe V sezione C, composta da 19 alunni 16 maschi e 3 femmine. Di cui due sono gli alunni diversamente abili che hanno seguito una programmazione di classe semplificata. La classe si è dimostrata subito pronta al lavoro di classe soprattutto a quello laboratoriale. Alcuni di loro hanno ottime abilità manuali, e hanno dimostrato una buona volontà ad approfondire e specializzarsi nelle tematiche effettuate. Durante il primo periodo di lavoro, la classe ha dimostrato una divisione che comprendeva due gruppi: uno con gli alunni con ottime capacità e un buon bagaglio culturale, un altro con alunni con una preparazione mediamente più che sufficiente. Tenendo conto delle risorse umane frequentanti la 5° C, si è predisposta una programmazione che tenesse conto delle capacità e dei fabbisogni di tutti. Il comportamento iniziale è stato sempre corretto e la classe ha anche evidenziato una compattezza dal punto di vista della socializzazione.	
Situazione finale e obiettivi raggiunti	Un alunno si è ritirato nel corso dell'anno scolastico Dal punto di vista del profitto, risultano confermate le valutazioni iniziali: ad un gruppo di alcuni elementi dalle performances più brillanti, si affianca il resto della classe dalle prestazioni un po' più modeste. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato, ma a ciò hanno spesso sopperito l'impegno e l'interesse dimostrati in classe. Ciò ha consentito lo svolgimento per intero del programma indicato all'inizio dell'anno, con qualche riduzione o ampliamento di questo in base alla risposta fornita via via dalla classe ed alla necessità di stabilire dei collegamenti interdisciplinari. La classe ha dimostrato di aver assimilato con sufficiente profondità gli argomenti esposti durante l'anno. I ragazzi alla fine dell'anno hanno mostrato capacità organizzative individuali e di gruppo. Sono in grado di analizzare con buona indipendenza le mansioni e le dinamiche relative al reparto cucina. Durante le periodiche verifiche orali e laboratoriali, gli studenti si sono dimostrati pronti e attenti. Nelle valutazioni sono sempre state tenute in debito conto le capacità iniziali di ciascun studente e i progressi mostrati. Grande valore ha avuto nella mia valutazione la crescita umana e professionale dei ragazzi. Spesso la valutazione professionale, infatti, è stata valutata seguendo il progresso umano, culturale e psicologico di ogni alunno. È	

infatti intrinseco della professionalità alberghiera un valore aggiunto dell'aspetto umano, le due cose andando di pari passo. Il comportamento si è mantenuto generalmente corretto nel corso dell'anno scolastico pur se in alcuni casi si sono resi necessari dei richiami energici per sollecitare l'attenzione e la concentrazione del gruppo e di singoli elementi. Gli studenti hanno conseguito le seguenti abilità e competenze: - Realizzare, "con continuità", beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili. - Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. - Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare. - Sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.			
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
<u>I prodotti e l'approvvigionamento</u> • I prodotti alimentati • Approvvigionamento e gestione delle merci	I prodotti alimentari e le gamme I criteri di qualità Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici La politica degli acquisti La gestione delle merci	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	Conoscere le varie tipologie di prodotti esistenti sul mercato, i prodotti DOP e IGP italiani Saper organizzare una corretta politica di acquisti Conoscere le varie tipologie di fornitori e saper scegliere in base alle varie esigenze aziendali Saper organizzare e gestire le merci in un'azienda ristorativa.
<u>L'organizzazione della cucina e della produzione.</u> • L'organizzazione dell'impianto di cucina	I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina. Le tecniche di legame differito. Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: del sistema cook&chill-della cucina sottovuoto- della cucina d'assemblaggio. I criteri di scelta delle attrezzature. L'evoluzione qualitativa delle attrezzature e le attrezzature innovative.	Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda del mercato.	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione. Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative. Scegliere le attrezzature in base ai criteri tecnici e organizzativi.
• L'organizzazione del lavoro in cucina	I fattori che determinano la qualità del servizio. Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole" e i relativi vantaggi che ne derivano. Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro. La standardizzazione delle porzioni. I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio. I menu ciclici e rotativi Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti	Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la produzione di beni e servizi in relazione alla domanda dei mercati. Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto	Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina. Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro. Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche

<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza (possesso di abilità anche di carattere applicativo)</i>	<i>Abilità/Capacità Elaborative, logiche e critiche</i>
• La cottura degli alimenti	Classificazione delle tecniche di cottura. Temperature al cuore degli alimenti in cottura. Tecniche di cottura tradizionali e innovative. Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti.	Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici. Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici	Utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica. Fornire le spiegazioni tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti. Descrivere la realizzazione tecnica di un piatto
<u>Restaurant management</u> • Il menu e la politica dei prezzi	Le funzioni e i tipi di menu e carta. Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. Criteri di personalizzazione di menu e carta. I menu nella ristorazione sociale. La redazione della carta. Costi di produzione del settore cucina. Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta. Il food cost, il costo-piatto, il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina. I criteri per la definizione del prezzo di vendita.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.	Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu rispettando le regole gastronomiche. Progettare la carta in funzione di tipicità stagionalità e target dei clienti. Progettare graficamente menu semplici. Utilizzare il menu come strumento di vendita. Calcolare i costi di produzione (costo-piatto e costo-menu). Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita.
• Il banqueting e i servizi esterni	Le caratteristiche del banqueting. La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni. La comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di un servizio.	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando appropriate tecniche di comunicazione e di vendita.	Comprendere le problematiche tipiche del servizio banqueting. Redigere un contratto di banqueting. Simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi. Adeguare il servizio in funzione della domanda
• Sicurezza e tutela sul lavoro	La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro. Piani di sicurezza aziendali. Gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore. I principali pericoli nell'ambiente di lavoro. Le principali norme di prevenzione antinfortunistica.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Comprendere l'importanza della prevenzione sul lavoro. Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza e degli atteggiamenti "sicuri". Prendere coscienza delle responsabilità dei lavoratori sulla sicurezza. Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.

Piatti elaborati durante le esercitazioni svolte nell'anno scolastico

Zuccotto toscano, cannoli alla siciliana, insalata di polpo su purea di fave, spaghetti al ragù di pesce spada e verdure, casarecce gamberetti e carboncelli, medaglioni di pollo alle mandorle involtini di verza con speck ricotta e bietola, lombatina di maiale con peperoni e olive, mousse alla mela in graticola di cioccolato, parfait al caffè con salsa inglese, involtini primavera, pollo alle mandorle, torta mimosa, tiramisù, torta frangipane, biscotti di frolla montata al cacao e vaniglia, gazpacho andaluso, paella valenciana, zeppole alla crema fritte e al forno, lasagne alla vegetariana, torta sacher, torta paradiso, quiche lorraine, gnocchi alla parigina, pane.

Scheda Disciplinare a.s. 2016/2017

Materia Sala e Vendita	Docente: Vito Antonio Giovane	Classe VC
Testo adottato	MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita Articolazione ENOGASTRONOMIA	
Ore settimanali:2	Ore annuali previste:66	Ore svolte: 45
Metodologia didattica	Lezione frontale Lezione dialogata Problemsolving Cooperative learning	
Materiali	Libro di testo Appunti Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...) Power Point, riviste di settore	
Strumenti di verifica	Verifiche orali Prove strutturate o semi-strutturate Relazioni	
Attività di recupero	Ripetizioni in itinere di argomenti già fatti per il recupero di specifiche conoscenze con un lavoro individualizzato o di gruppo, cercando sempre di trasmettere fiducia agli allievi, stimolandoli continuamente a ricercare e/o a migliorare il proprio metodo di studio e di apprendimento.	
Situazione iniziale	Motivazione sufficiente con discreta partecipazione. Impegno, nel complesso, abbastanza continuo. Conoscenze di base sufficienti, anche se sono emerse delle lacune, riguardo ad alcuni prerequisiti necessari per affrontare il programma del corrente anno scolastico, di conseguenza sono stati ripresi, ogni volta che se ne ravvisata la necessità, alcuni concetti fondamentali prima di trattare una nuova unità didattica.	
Situazione finale e obiettivi raggiunti	E' stata migliorata la motivazione di base, nei confronti di questa disciplina, e ciò ha permesso di realizzare il raggiungimento degli obiettivi concordati. Il profitto risulta mediamente più che discreto.	

<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
Richiami La produzione vitivinicola. La normativa del settore vitivinicolo. Riconoscere la qualità dei prodotti. La distillazione . I cocktails Il banqueting Il catering.	Riconoscere il processo di vinificazione e saper classificare le bevande secondo criteri di qualità. Classificazione degli alimenti. La rettificazione dell'alcool. secondo criteri di qualità. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Tecniche di catering e banqueting.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella preparazione e decorazione di cocktail nazionali e internazionali. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di banchetti e buffet. Comprendere le fasi e la complessità della loro organizzazione e le regole del servizio.	Saper riconoscere i criteri di certificazione di qualità delle bevande. Saper distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Saper riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e bevande. Conoscere la preparazione dei vari distillati. Saper utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali e internazionali. Essere in grado di progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.
L'azienda Enogastronomica.	Conoscere le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Essere in grado di operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
Il vino in Italia Brevi cenni dei vini in Francia.	Conoscere l'enografia nazionale e cenni sulla Francia	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi individuando le nuove tendenze di filiera.	Saper riconoscere il sistema enografico nazionale e Francese.

La Sommellerie.	Conoscere la figura e le funzioni del sommelier.	Valorizzare e promuovere soprattutto i prodotti di qualità del proprio territorio ma anche le tradizioni nazionali e internazionali.	Saper gestire la cantina di stoccaggio e la cantina del giorno e saper applicare in modo efficace le principali tecniche di servizio.
Analisi sensoriale e tecnica della degustazione.	Principi di analisi sensoriale dei vini.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Essere in grado di eseguire correttamente la tecnica della degustazione del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo e fare le dovute considerazioni finali inerenti il profilo sensoriale del prodotto degustato.
Analisi sensoriale e tecnica dell'abbinamento vivande-bevande.	Conoscere la tecnica dell'analisi sensoriale del vino ai fini dell'abbinamento.	Applicare l'analisi sensoriale del vino e dell'olio extravergine d'oliva, ed eseguire in maniera appropriata la tecnica di abbinamento.	Saper utilizzare adeguatamente la tecnica della degustazione e dell'abbinamento con il metodo del contrasto e/o della concordanza.
La cucina fiammeggiata in sala.	Conoscere la preparazione e l'esecuzione dei principali piatti alla lampada.	Eseguire la preparazione e il servizio della cucina di sala.	Saper operare direttamente davanti al cliente con la cucina fiammeggiata.
Tecniche di gestione e utilizzo di software di settore.	Conoscere come fare per progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	Utilizzare adeguatamente le tecniche di lavorazione e appropriati strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici-ristorativi, valorizzando le tradizioni locali e i prodotti di qualità del proprio territorio applicando le normative vigenti, nazionali e comunitarie in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Saper simulare la gestione di un'azienda turistico-ricettiva, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Saper realizzare eventi speciali finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Essere in grado di utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
UDA "Conosco il mio territorio ?"	Tecniche di produzione vitivinicola del vitigno locale a bacca rossa Ottavianello.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando alcuni vitigni tipici del nostro territorio.	Saper riconoscere i principali aspetti della produzione di questo vino tipico. Saper illustrare correttamente le informazioni riportate in etichetta e promuovere adeguatamente il prodotto con tecniche moderne ed accattivanti. Saper riconoscere i principali pregi e difetti di questo prodotto locale.

SCHEDA MATERIA a.s. 2016/2017

MATERIA Scienze Motorie e Sportive	DOCENTE LUIGIA PUTIGNANO	CLASSE 5^ C
Testo adottato	<i>Nuovo Praticamente Sport</i> P.L. Del Nista , J.Parker , A.Tasselli - Ed. G. D'Anna	
Ore settimanali: 2	Ore annuali previste : 66	Ore svolte: 52 fino al 15/05/ 2017
Metodologia didattica	Lezione frontale. Lezione dialogata. Lavoro individuale, a gruppi e a coppie. Metodo globale, analitico-globale. Le attività sono state svolte tenendo conto del livello di preparazione iniziale di ognuno e la distribuzione dei carichi e delle difficoltà è stata razionale. Durante le esercitazioni non sono mancate informazioni utili a chiarire, o a far conoscere, le motivazioni anatomico-funzionali ed utilitaristiche delle esecuzioni pratiche.	
Materiali	Materiali/attrezzatura : tappeti, tappetini, materassoni, spalliera svedese, trave, palla medica da 3 kg, palloni vari, funicelle, coni, cronometro, lavagna, appunti, libro di testo. Spazi utilizzati : palestra, cortile, aula.	
Strumenti di verifica	Prove pratiche, test, osservazioni sistematiche in campo. Verifiche orali.	
Attività di recupero	Non sono stati attuati interventi didattici ed educativi integrativi al di fuori delle ore di lezione.	
Situazione iniziale	Per rilevare i livelli di partenza dei singoli alunni sono stati proposti vari test motori e confrontati con tabelle di rilevazione. I risultati conseguiti si possono considerare buoni	
Situazione finale e obiettivi raggiunti	Durante l'anno, le esercitazioni effettuate in vista del potenziamento organico e l'acquisizione della capacità di poter compiere gesti efficaci, economici e finalizzati, hanno consentito a tutti di migliorare il proprio livello di preparazione iniziale e di raggiungere gli obiettivi prefissati come da programmazione, ottenendo un profitto nel complesso più che buono. La valutazione si è basata sul livello di partenza di ciascun alunno e sulle effettive capacità-abilità acquisite, tenendo conto dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse dimostrato.	

<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesto di abilità anche di carattere applicativo)	<i>Abilità/Capacità</i> Elaborative, logiche e critiche
Le capacità condizionali e le capacità coordinative	I percorsi allenanti della capacità di forza, di resistenza, di velocità e della destrezza	Sostenere un carico leggero per un tempo prolungato (Resistenza) Vincere resistenze rappresentate da un carico naturale o da un leggero sovraccarico (Forza) Compiere azioni semplici e/o complesse nel più breve tempo possibile (Velocità) Compiere movimenti con una maggiore ampiezza articolare. Saper attuare azioni motorie adeguate in situazioni sempre più complesse; avere maggiore destrezza, equilibrio, anticipazione.	Avere padronanza di sé Elaborare risposte “motorie” adeguate in situazioni complesse Saper valutare le proprie prestazioni lavorando anche con senso critico
Come mi muovo	Approfondimento della conoscenza tecnica delle attività fisico-sportive effettuate	Avere consapevolezza delle proprie attitudini e saperle orientare. Avere maggiore fiducia in se stessi, accettare i propri limiti e superare paure e remore. Avere capacità di giudizio autonomo	
Comunicare	Conoscenza di alcuni codici della comunicazione verbale (linguaggio specifico della disciplina) e non verbale (segni arbitrali)	Utilizzare i differenti codici e strumenti di comunicazione in base al contesto	Avere maggiore padronanza dei linguaggi espressivi, adattati anche a contesti differenti
Praticare lo sport	Tecnica delle attività fisico-sportive effettuate	Eseguire gesti tecnici dimostrando sufficiente controllo dell'azione tecnico-sportiva. Applicare semplici schemi e regole adattandoli a situazioni differenti e mutevoli. Svolgere a turno compiti di arbitraggio	Rispondere in maniera adeguata alle varie situazione-problema anche in contesti complessi e mettendo in atto strategie e metodi.

Lo sport, le regole, il fair play	Il Doping : definizione ed effetti delle principali sostanze dopanti.	Autocontrollo, rispetto degli altri e delle regole, capacità di gestire i conflitti. Saper lavorare in gruppo utilizzando e valorizzando le proprie e le altrui capacità. Dimostrare senso di lealtà, responsabilità e di una sana competitività.	Agire in modo autonomo, collaborare e partecipare dimostrando fair play.
I pilastri della salute	Conoscere organi, apparati e loro funzioni. Principi fondamentali di prevenzione e sicurezza in palestra, a scuola e negli altri ambienti. Cenni di Primo Soccorso.	Capacità di controllare la respirazione. Assumere posture corrette a casa e a scuola. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra e a scuola. Saper gestire una situazione di emergenza applicando semplici procedure di primo soccorso.	Assumere un comportamento attivo e responsabile nei confronti della salute. Assumere in modo consapevole comportamenti orientati alla sicurezza e alla prevenzione. Spiegare le principali funzioni degli apparati. Comprendere gli effetti del movimento sul corpo umano.

Ceglie Messapica, li 12/05/2017

Docente

LUIGIA PUTIGNANO

Scheda Disciplinare a.s.
2016 /2017

Materia		Classe 5C
RELIGIONE		DOCENTE: OLIVA FRANCESCA
Testo adottato		Tutti i colori della vita.Solinas ED.SEI
Ore settimanali: 1		Ore annuali previste :33 Ore svolte: 18 (fino al 15 Maggio 2017)
Metodologia didattica		Valorizzazione dell' esperienza (personale – sociale e culturale , religiosa) dell' alunno , dalla quale far emergere interrogativi e sollecitazioni per un processo di ricerca che attraverso l'osservazione e la problematizzazione favoriscano l' ampliamento e l' approfondimento dell' esperienza umana .
Materiali		Libro di testo ,fotocopie
Strumenti di verifica		Osservazioni sistematiche, interventi spontanei
Attività di recupero		Recupero in itinere
Situazione iniziale		La classe , composta da 18 alunni ,dimostrava nel complesso sufficienti attitudini ed interesse per la disciplina. L'atteggiamento era pertanto di disponibilità al lavoro scolastico. Il comportamento anche se vivace non presentava particolari problemi.
Situazione finale e obiettivi raggiunti		La classe nel corso dell'anno ha dimostrato disponibilità al lavoro scolastico raggiungendo un buon livello di preparazione .Sono stati raggiunti i seguenti obiettivi : -Conosce e comprende le regole ed il funzionamento del linguaggio religioso . -Conosce il fatto religioso nella storia nelle sue principali espressioni . -Conosce la struttura e le caratteristiche storico – letterarie della fonte biblica . -Sa porsi correttamente le questioni sul senso della vita e confrontarsi con i diversi sistemi di significato esprimendo le proprie convinzioni e rispettando quelle altrui .
<i>Blocchi tematici</i>	<i>Conoscenza</i>	<i>Competenza</i> (possesso di abilità anche di carattere applicativo)
La Chiesa Cattolica in dialogo con le religioni	Interpreta la presenza della religione nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso , nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa	Riconosce la presenza e l' incidenza del cristianesimo nel corso della storia in dialogo con altre religioni e sistemi di significato

L'etica della vita , della solidarietà , del bene comune e dell' impegno per la promozione umana alla luce del messaggio cristiano.	Conosce le questioni sul senso della vita e sa confrontarsi con i diversi sistemi di significato esprimendo le proprie convinzioni e rispettando le altrui	Sa confrontarsi con la visione cristiana del mondo interpretandone correttamente i contenuti , in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile , aperta alla ricerca della libertà della giustizia e della solidarietà
--	---	--

Ceglie Messapica, li 15/02/2017

Il docente

ALLEGATO

B

... omissis ...

ALLEGATO

C

... omissis ...

ALLEGATO

D

... omissis ...

ALLEGATO

E

... omissis ...