



**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[^]G IPSEOA

Articolazione Enogastronomia prodotti dolciari artigianali e industriali

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Gianfranca CALO'

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela ALBANESE

Indice

L'Istituto e le sue finalità	Pag. 2
Attività, concorsi e progetti	Pag. 3
Profilo professionale	Pag. 4
Presentazione della classe e del Consiglio di classe	Pag. 7
Storia della classe	Pag. 8
Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 9
Area di professionalizzazione	Pag. 20
Simulazione terza prova	Pag. 21
Credito scolastico e formativo	Pag. 21
Schede disciplinari	Allegato A
Simulazione terza prova	Allegato B
Riepilogo delle attività di stage e di alternanza scuola-lavoro	Allegato C
Relazione dell'attività di sostegno	Allegato D

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, San Vito dei Normanni.

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 ceglieese è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine ceglieese. 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 esautività 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 – Molfetta (BA);
- 2011 1° premio concorso “*Il cocktail tra la gente*” - Viareggio;
- 2012 1° premio al concorso “*Lo Iacono Maro*” F.I.B. - Carrara;
- 2014 1° premio concorso regionale “*Bio-cocktail*” – Fasano;
- 2015 1° premio concorso “*Lo Iacono Maro*” – Viareggio;
- 2016 1° premio concorso nazionale barman “*Special...mente*” – Viareggio.
- 2017 1° premio al 2° Concorso enogastronomico “*Gargano terra antica tra sacro e profano*” Vieste
- 2017 1° premio categoria migliori allievi degli Istituti Alberghieri- gara nazionale Federazione Nazionale Cuochi

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 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", "Enogastronomia" opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", "Servizi di sala e di vendita", "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 di vendita**", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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 - Pasticceria**” e “**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 VG

Composizione della classe

La classe 5[^]G Enogastronomia prodotti dolciari, artigianali e industriali è composta da 14 alunni di cui 12 femmine e 2 maschi tutti provenienti dalla ex 4[^]G. Non ci sono studenti ripetenti ed è presente un'alunna, affiancata per nove ore dall'insegnante di sostegno e che ha seguito una programmazione di classe con obiettivi minimi. Molti gli alunni pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni	Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (BR)	7	Villa Castelli (BR)	1
Ostuni (BR)	1	Francavilla Fontana (BR)	3
San Vito dei Normanni(BR)	1	Martina Franca (TA)	1

Iscritti alla VG

Alunni Promossi	Alunni Promossi con debito	Alunni Ripetenti
12	2	0

Consiglio di classe: quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA' 4° E 5°
ITALIANO/STORIA	LACORTE MARIA GRAZIA	4+2	si
INGLESE	DELFINI MARIANTONELLA	3	si
FRANCESE	FEDELE ANNA MARIA	3	si
MATEMATICA	CALO' GIANFRANCA	3	si
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ATTORRE VINCENZA	2	no
ALIMENTAZIONE	MARTUCCI VINCENZO	3	no
LABORATORIO PASTICCERIA	GUIDA MARTINO DEMETRIO	3	si
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	COSTANTINO MARIA	2	si
LABORATORIO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	CALO' MARIA	2 di compresen.	si
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E DI GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	D'AMICO FABIO	4	no
ED FISICA	CURLO PAOLO ANGELO	2	no

RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	1	no
SOSTEGNO	CALO' CARMELA	9	si

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

Materia	Voto >= 8	Voto=7	Voto=6	Debito
Italiano	4	7	3	/
Storia	5	7	2	/
Francese	5	1	8	/
Inglese	3	4	7	/
Matematica	5	1	8	/
Laboratorio Pasticceria	4	4	6	/
Diritto e Tecniche Amministrative	1	2	11	2
Alimentazione	5	5	4	/
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	4	3	7	/
Tecniche di organizzazione e di gestione dei processi produttivi	2	3	9	/
Scienze motorie e sportive	9	4	1	/

5. Storia della classe

Sotto il profilo comportamentale è sempre stato un gruppo classe tranquillo e disciplinato che in linea di massima ha partecipato con interesse alle attività didattiche proposte anche se non sempre tutti gli alunni hanno risposto in maniera soddisfacente, in taluni casi si sono mostrati demotivati, poco partecipi e facili alla distrazione per cui è stato necessario stimolarli e motivarli continuamente; anche l'impegno domestico per alcuni è risultato altalenante e inadeguato.

La frequenza è stata discontinua da parte di numerosi studenti, alcuni dei quali hanno fatto registrare un elevato numero di assenze e di ritardi, questo, insieme all'impegno a volte superficiale e saltuario, ha determinato ritardi e rallentamenti nello svolgimento delle varie programmazioni con la conseguenza anche che l'acquisizione dei contenuti in alcune discipline non risulta completa ed approfondita.

Il livello di socializzazione non sempre è stato buono, non sono mancati accenti polemici da parte di qualcuno, anche se è notevolmente migliorato nel corso dell'anno.

La relazione tra docenti e alunni è sempre stata improntata al rispetto reciproco, si è cercato di dare agli allievi la possibilità di sviluppare le proprie capacità al fine di risolvere le loro difficoltà.

I rapporti tra i docenti e famiglie si sono limitati agli incontri scuola-famiglia.

Tutti i docenti hanno operato attività di rinforzo e di recupero in itinere durante tutto il corso dell'anno scolastico ma i risultati non sono stati sempre apprezzabili. In conclusione si può affermare che la classe risulta divisa in ben tre distinti gruppi:

- un gruppo che ha maturato un buon metodo di studio, un discreto livello di astrazione e una buona capacità di rielaborazione dei contenuti proposti;
- un secondo gruppo, il più nutrito, che grazie ad un impegno adeguato, è arrivato, nonostante qualche limite nel metodo di studio, a una preparazione sufficiente pur dimostrando difficoltà nell'impiegare correttamente le conoscenze acquisite;
- ed infine vi è un gruppo di elementi che ha conseguito un profitto ai limiti della sufficienza a causa di un impegno non sempre costante o per carenze nello studio individuale e sistemico ed un bagaglio di conoscenze e competenze non sempre adeguate, soprattutto in alcune discipline.

In generale la classe, sia pur in modi e gradi diversi, in rapporto alle capacità e alle particolari attitudini personali, è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che didattico-cognitivo. Il profitto pertanto, conseguito al termine al corso di studi, risulta mediamente sufficiente.

6. Programmazione del Consiglio di classe.

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

Articolazione: Enogastronomia – opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali

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. AMM. ANALISI E CONTR. CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI	LAB. PASTICCERIA
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. PASTICCERIA
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. AMM. LAB. PASTICCERIA	ITALIANO
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	LAB. PASTICCERIA	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	ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTR. CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI DIRITTO E TECN. AMM. TECN. DI ORG. E GEST. PROC..PROD. SCIENZE. MOT. E SPORTIVE
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 ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTR. CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI DIRITTO E TECN. AMM. LAB. PASTICCERIA
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	MATEMATICA DIRITTO E TECN.	TUTTE

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze	Disciplina/e di riferimento	Discipline concorrenti
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTR. CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI TECN. DI ORG. E GEST. PROC..PROD.	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. PASTICCERIA SCIENZE. MOT. E SPORTIVE
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	INGLESE FRANCESE ALIMENTAZIONE LAB. PASTICCERIA	ITALIANO STORIA SCIENZE. MOT. E SPORTIVE
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECN. AMM. LAB. PASTICCERIA ANALISI E CONTR. CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI TECN. DI ORG. E GEST. PROC..PROD.	INGLESE FRANCESE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTR.	MATEMATICA

	CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI LAB. PASTICCERIA	
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	ALIMENTAZIONE LAB. PASTICCERIA	MATEMATICA SCIENZE. MOT. E SPORTIVE
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. PASTICCERIA TECN. DI ORG. E GEST. PROC..PROD.	MATEMATICA
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	DIRITTO E TECN. AMM. LAB. PASTICCERIA	MATEMATICA
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.	ANALISI E CONTR. CHIM. PRODOTTI ALIMENTARI TECN. DI ORG. E GEST. PROC..PROD.	ALIMENTAZIONE

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 ALIMENTAZIONE LAB. PASTICCERIA	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 ALIMENTAZIONE	ITALIANO

Unità di apprendimento interdisciplinari previste:

UDA 1 Titolo: *Conosco il mio territorio*

Nelle discipline coinvolte sono stati approfonditi argomenti relativi agli aspetti del territorio locale.

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 e percorso multidisciplinari e 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 e alla riflessione chiamando in prima persona gli alunni a esprimere pareri, dubbi e perplessità;
- ✓ faccia un frequente ricorso a esemplificazioni, esercizi, casi pratici che possano stimolare la curiosità e motivare la classe;
- ✓ solleciti collegamenti disciplinari e multidisciplinari.

Per quanto riguarda le regole e il comportamento da tenere negli ambienti scolastici, si farà costante riferimento al “Regolamento di Istituto” e al “Patto educativo di corresponsabilità”, 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>
<input type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input checked="" type="checkbox"/> Appunti
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dimostrativa con uso di software didattico	<input checked="" type="checkbox"/> Schematizzazioni sintetiche (mappe concettuali, ...)
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/> Altro: strumenti informatici.
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	
<input checked="" type="checkbox"/> Altro: peering education	

Verifica dei risultati

COMPORAMENTO

VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORAMENTO
10	<p><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;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p><u>Lodevole</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p><u>Diligente</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p><u>Adeguate</u> rispetto del Patto educativo e del Regolamento di Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p><u>Accettabile</u> rispetto delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto, ma con reiterata tendenza all'infrazione delle regole 'ordinarie' ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p><u>Violazione reiterata</u> delle norme fondamentali del Patto educativo e del Regolamento d'Istituto;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	DESCRITTORI	MISURAZIONE
			PUNTEGGIO ASSEGNATO con X
Competenze applicative ed espositive	2 punti	Applica ed espone in modo esauriente e corretto	2
		Applica ed espone in modo quasi completo e lineare	1.5
		Applica ed espone in modo essenziale	1
		Applica ed espone in modo parziale e ripetitivo	0.75
		Applica ed espone in modo lacunoso e poco corretto	0.5
Capacità di sviluppo dei contenuti	2 punti	Manca dei requisiti minimi per l'applicazione	0
		Sviluppa in modo del tutto coerente	2
		Sviluppa in modo abbastanza coerente	1.5
		Sviluppa in modo semplice e con scelte adeguate	1
		Sviluppa in modo superficiale	0.75
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	6 punti	Sviluppa in modo superficiale e poco coerente	0.5
		Non sviluppa	0
		Conosce gli argomenti in modo completo, approfondito ed organico	6
		Conosce gli argomenti in modo completo ed organico	5.5
		Conosce gli argomenti in modo completo	5
		Conosce gli argomenti in modo essenziale	4
		Conosce gli argomenti in modo limitato	3.5
		Conosce gli argomenti in modo parziale e ripetitivo	3
		Conosce gli argomenti in modo lacunoso	2
Non conosce gli argomenti	1		
TOTALE			

Ad evitare un eccessivo consumo di carta, per ogni verifica scritta il docente allegherà agli elaborati svolti una sola griglia del tipo indicato sopra, condividendola in maniera trasparente con gli alunni, ed inserirà alla fine del testo dei quesiti proposti una griglia del tipo seguente.

esercizio	1	2	3	...	n	totale in 100'	voto in 10'
Punti		

Valutazione			
								Competenze
								...

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO D'ITALIANO

Alunno _____ Classe _____

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Valutazione _____/15

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

Alunno _____ Classe _____

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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

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	DESCRITTORI	PUNTI	TEMA	QUESITO 1	QUESITO 2
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	Dimostra un'ottima padronanza dell'argomento; contenuti pertinenti e completi, esposti in modo coerente e chiaro	9			
	Dimostra una buona conoscenza dei contenuti richiesti, aderenti al testo ed esposti in modo chiaro	8			
	Dimostra una discreta conoscenza dei contenuti richiesti, aderenti al testo ed esposti in modo abbastanza chiaro	7			
	Dimostra una conoscenza dei contenuti essenziali e fornisce le informazioni più importanti, in modo sufficientemente chiaro	6			
	Dimostra una conoscenza incompleta dei contenuti richiesti e fornisce le informazioni più importanti, in modo talvolta incerto	5			
	Conosce in modo lacunoso i contenuti minimi della materia, che espone in maniera spesso incerta e/o confusa.	4			
	Espone contenuti generici, talvolta superficiali e/o parzialmente errati o poco pertinenti	3			
	Espone in maniera confusa, contenuti molto superficiali e/o errati o poco pertinenti	2			
	Contenuti quasi nulli e/o incomprensione della consegna	1			
COMPETENZE (CORRETTEZZA FORMALE)	Si esprime in modo corretto ed appropriato, utilizzando un lessico ampio e il linguaggio specifico della disciplina.	3			
	Espone i contenuti in modo semplice, ma ordinato.	2			
	Si esprime in modo incerto o stentato, usando un linguaggio talvolta scorretto e/o una terminologia non appropriata	1			
ABILITA' (CAPACITA' DI RIELABORAZIONE)	Utilizza i contenuti in modo critico, rielaborandoli personalmente	3			
	Si orienta in modo autonomo all'interno dell'argomento proposto, rielaborando parzialmente i contenuti.	2			
	Dimostra difficoltà a stabilire semplici collegamenti e ad orientarsi nell'esposizione dell'argomento.	1			
	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI				
Tema		60 %			
Quesito 1		20%			
Quesito 2		20%			
		TOTALE			

(valutazione sufficiente pari a 10/15)

Strumenti di valutazione

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

Verifiche Minimo tre prove scritte in ciascun quadrimestre	Materie Materie per le quali è previsto lo scritto
Verifiche orali	Tutte
Prove strutturate o semistrutturate	Tutte
Analisi testuale	Italiano, Scienze e cultura dell'alimentazione
Tema - saggio (argomentativo)	Italiano, Storia, Scienze e cultura dell'alimentazione
Risoluzione problemi	Tutte
Sviluppo progetti	Tutte
Relazioni	Tutte tranne le lingue straniere e matematica
Esercitazioni pratiche	Laboratorio di servizi enogastronomici, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Scienze motorie e sportive

Attività di recupero:

Le attività di recupero mireranno a fornire agli allievi gli strumenti che consentono l'autonomia operativa e l'autoconsapevolezza metacognitiva (la riflessione su come si apprende, si conosce, s'impara). Attraverso input, esercizi, analisi dei casi, situazioni problematiche, i docenti metteranno l'allievo, da solo o in gruppo, in situazioni di ricerca delle possibili soluzioni, sollecitando la manifestazione e il trasferimento delle conoscenze, la generalizzazione dell'apprendimento. Nel corso dell'anno saranno previste attività di recupero in itinere e/o pause didattiche.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	amministrativeDiritto e tec.	Alimentazione	Analisi e controlli chim.	Laboratorio pasticceria	prod.Tec. e org. dei processi	Ed.Fisica	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.

Per eventuali approfondimenti in merito al Progetto Alternanza Scuola Lavoro "ALT10" si rinvia alla documentazione allegata agli atti della scuola. Altre informazioni sul percorso seguito dagli alunni sono contenute nell'allegato C del seguente documento.

Attività svolte

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento Universitario	- Seminario orientamento in uscita	Scuola	La classe
Uscite didattiche	- Facoltà di veterinaria - Cioccolateria “Maglio” - Mostra delle “macchine di Leonardo”	Valenzano Maglie Galatone e Galatina	La classe
Teatro	- Spettacolo “ Show-Ah”	Ceglie M.	La classe
Attività varie	- Settimana dello studente:organizzazione dei laboratori musicali e di arti visive, freestyle barman, laboratorio di pizzeria, laboratorio di latticini, laboratorio di lavorazione della pasta di zucchero.	Ceglie M.	La classe
Progetti	- Treno della memoria		Un alunno

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. La terza prova, 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.

Per ogni disciplina sono stati predisposti **cinque quesiti a scelta multipla**, con una sola risposta corretta, e **due a risposta aperta**. La durata della prova è stata di 120 minuti ciascuna.

Per la valutazione sono stati attribuiti 0,35 punti ad ogni risposta esatta dei quesiti a risposta multipla e 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. La valutazione complessiva della terza prova si ottiene dalla somma dei punteggi conseguiti nelle diverse discipline.

Per la prova equipollente, per ogni disciplina sono stati predisposti **cinque quesiti a scelta multipla**, con una sola risposta corretta ma con tre opzioni di risposta e **otto quesiti vero /falso**. La durata della prova è stata di 120 minuti

Per la valutazione sono stati attribuiti 0,35 punti ad ogni risposta esatta dei quesiti a risposta multipla e 0,25 punti ad ogni risposta esatta dei quesiti vero/falso. La valutazione complessiva della terza prova si ottiene dalla somma dei punteggi conseguiti nelle diverse discipline.

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 2017 e il **28** aprile 2017, sono state:

20 Marzo 2017	28 Aprile 2017
Analisi e controlli chimici dei controlli alimentari	Analisi e controlli chimici dei controlli alimentari
Inglese	Inglese

Francese	Diritto e tecniche amministrative
Matematica	Pasticceria

Copia delle terze prove sono allegate al documento.

9. Credito scolastico e formativo.

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 Alle 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 singole discipline (ALLEGATO A)
- Simulazioni terza prova (ALLEGATO B)
- Riepilogo attività di stage e di alternanza scuola-lavoro (ALLEGATO C)
- Crediti attribuiti al terzo e al quarto anno (ALLEGATO D)
- Relazione dell'attività di sostegno (ALLEGATO E)

I programmi svolti e tutti gli elaborati saranno agli atti della Segreteria

CONSIGLIO DI CLASSE VG		
ENOGASTRONOMIA PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI		
DISCIPLINA	DOCENTE	Firma
ITALIANO/STORIA	LACORTE MARIA GRAZIA	
INGLESE	DELFINI MARIANTONELLA	
FRANCESE	FEDELE ANNA MARIA	
MATEMATICA	CALO' GIANFRANCA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ATTORRE VINCENZA	
ALIMENTAZIONE	MARTUCCI VINCENZO	
LABORATORIO PASTICCERIA	GUIDA MARTINO DEMETRIO	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	COSTANTINO MARIA	
LABORATORIO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	CALO' MARIA	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E DI GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	D'AMICO FABIO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CURLO PAOLO ANGELO	
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	
SOSTEGNO	CALO' CARMELA	

Ceglie Messapica, 15 maggio 2017

Il Dirigente scolastico



ALLEGATO A

Schede discipline

ALLEGATO B

Simulazioni terza prova

ALLEGATO C

Riepilogo attività di stage e alternanza scuola-lavoro

ALLEGATO D

del

Documento del 15 Maggio

Classe **VG** IPSEOA

Articolazione Enogastronomia prodotti dolciari artigianali e industriali

Relazione dell'attività di sostegno