



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
C. AGOSTINELLI**

Via Ovidio s.n._72013 CEGLIE MESSAPICA (BR)
e-mail BRIS006001@istruzione.it Tel. - Segr. 0831/377890 - Fax 0831/379023 C.F. 90015850747

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Art. 5 Regolamento D.P.R. 23.7.98 n. 323 - O.M. 13.2.2001 n. 29)
a.s. 2015-16

Classe VC

Enogastronomia
15 Maggio 2016

Il Coordinatore

Prof. Donato Rodio

Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Albanese

Indice

L'istituto e le sue finalità	Pag. 3
Attività, concorsi e progetti	Pag. 4
Profilo professionale	Pag. 5
Presentazione della classe e del Consiglio di classe	Pag. 7
Storia della classe	Pag. 9
Programmazione del Consiglio di classe	Pag. 10
Simulazione terza prova	Pag. 22
Crediti scolastici e formativi	Pag. 24
Schede disciplinari (compreso sostegno+bes)	Allegato A
Simulazione terza prova	Allegato B
Scheda progetto o Alternanza scuola-lavoro	Allegato C

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 cegliese è intestato al prof. Cataldo Agostinelli, illustre matematico del secolo scorso di origine cegliese. 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.
- Creare sintonie 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'immatùrità', 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.

É 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.

É Togliere l'insegnamento dalla sua immagine routinistica, proporre eventi, incontri, esempi di eccellenza culturale.

É 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-.

É 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 *Chezvous*, presso Tenuta Moreno, Mesagne;

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

2008 4° posto al premio *Chezvous*;

2009 2° premio al concorso *Chezvous*;

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 al concorso *Specialí mente* F.I.B. Viareggio;

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 di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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

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

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** 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.

Presentazione della classe VC 6 ENOGASTRONOMIA

Composizione della classe

- 1 Acquaviva Gabriele**
- 2 Alliaj Francesco**
- 3 Apruzzese Maurizio**
- 4 Barletta Carlo**
- 5 Castellana Fabrizio**
- 6 Cavaliere Angelo**
- 7 Chirulli Tonia**
- 8 Cimenis Alessia**
- 9 D'Aversa Maria M.**
- 10 Di Bella Mauro**
- 11 Fragnelli Michele**
- 12 Fumarola Maria M.**
- 13 Grassi Angelo**
- 14 Guida Simona**
- 15 Laera Francesca**
- 16 Lodedo Luca**
- 17 Malfer Lorenzo**
- 18 Marinosci Jessica**

19 Pulito Vanessa

20 Raguso Giovanni

21 Ricupero Davide

22 Suma Anna

23 Tagliente Alessand

24 Zapparrata Biagio

25 Zizzi Alessia

Comune di provenienza

Comune di provenienza	Alunni	Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (Br)	2	Martina Franca(Ta)	12
Ostuni (Br)	4	Villa Castelli (Br)	1
Oria (Br)	1		
San Michele Salentino (Br)	1		
Francavilla Fontana (Br)	4		

Iscritti alla VC

Alunni Promossi 22

Alunni Promossi con debito 2

Consiglio di classe:quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA \emptyset 4° e 5°
ITALIANO/STORIA	RODIO DONATO	4+2	sì
INGLESE	MACCHITELLA SIMONA	3	sì
FRANCESE	VECCARI BARBARA	3	no
MATEMATICA	ATTROTTO PASQUALE	3	sì
ECONOMIA E LEGISLAZIONE	ATTORRE VINCENZA	4	sì
ALIMENTAZIONE	ZURLO ANGELO	3	no
LABORATORIO SALA	PEZZULLA ANTONIO	2	no
LABORATORIO CUCINA	SPIRI GIOVANNI	3	sì
ED FISICA	ADINOLFI LAURA	2	no
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	1	no
SOSTEGNO	FRANCIOSO CARMELA	9	sì
SOSTEGNO	GRECO GABRIELLA	18	no

Profitto studenti della ex IV C nell'a.s. 2014/2015

Materia	Voto >= 8	Voto=7	Voto=6	Debito
Italiano	6	10	6	
Storia	5	11	6	
Francese	6	11	5	
Lab. Serv. cucina	15	5	4	
Matematica	9	6	9	
Inglese	3	11	5	
Diritto e tecn. Amm.	5	3	11	2
Lab. Sev.sala	2	7	15	
Alimentazione	10	11	3	
Scienze motorie e sportive	7	9	8	

Storia della classe

La classe VC ENOGASTRONOMIA, è composta da 25 alunni: 10 ragazze e 15 ragazzi, di cui 2 diversamente abili i quali seguono programmazione differenziata, 1 Bes, l'alunna Laera Francesca, proveniente da altra realtà scolastica e Cavaliere Angelo (diversamente abile) ripetente da altra classe il quinto anno.

La situazione di partenza della classe, osservata mediante i test d'ingresso, le esercitazioni svolte e la discussione dei problemi, ha rivelato in generale una preparazione di base in alcune materie lacunosa. Per quanto riguarda l'andamento didattico si è rilevato che: molti studenti sono risultati motivati all'apprendimento, partecipando attivamente al dialogo educativo, conseguendo buoni risultati; per un gruppetto invece, la preparazione di base carente e lo studio domestico limitato ne ha pregiudicato in parte il profitto. Sebbene i limiti siano stati affrontati con maturità, non tutti però sono stati in grado di poter supportare la mole di lavoro delle singole discipline, ma il team docente è stato in grado di rimotivare gli alunni in difficoltà dando loro supporto didattico adeguato.

Nonostante il Consiglio di classe abbia insistito sulla frequenza, una parte degli alunni non è risultata sempre costante mentre, un'altra parte, è stata assidua nella frequenza raggiungendo così l'acquisizione delle competenze richieste e lo sviluppo anche di sufficienti capacità di analisi, di critica e di sintesi.

L'attività didattica, nel complesso, si è svolta rispettando mediamente la programmazione preventivata, con grosse difficoltà per tutte le materie. Ciò detto, tutti i docenti hanno operato attività di rinforzo in itinere durante tutto il corso dell'anno scolastico.

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.

Attenzione particolare è stata dedicata a far acquisire un atteggiamento positivo verso tutte le discipline e tematiche proposte non solo strettamente disciplinari, ma riguardanti, nel complesso, la vita della scuola e il rapporto dell'istituzione scolastica con il territorio.

Tutti gli alunni hanno acquisito il concetto di professionalità intesa come sinergica e combinazione di conoscenze e competenze.

In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo, in modi e gradi diversi, in rapporto alle capacità, alle particolari attitudini, all'età e al desiderio di affermazione e di autorealizzazione.

Il profitto pertanto risulta più che sufficiente.

Programmazione 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 dell'anno scolastico 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 1 Titolo: *Gabriele D'Annunzio: lo steta goloso.*

Competenze mirate

Asse umanistico-storico sociale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, tecnologici, economici.
- 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.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Asse scientifico-matematico

Asse giuridico-economico e professionale

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (Scienza e cultura dell'Alimentazione-Lab. Serv. Gastronomici)
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. (Dir. e Tec. Amm.)
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali ed economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Abilità

Strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali

Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici

Linee ed evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini al Novecento

Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali e artistiche.

Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.

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

Strumenti e stili comunicativi

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.

Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della rappresentazione di un progetto o di un prodotto.

Conoscenze

Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.

Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca.

Identificare le opere gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano.

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 il 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	

Progetti, attività integrative e approfondimenti.

La classe potrà partecipare a progetti inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa 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.

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 di produzione, il docente terrà conto della seguente griglia o di una equivalente e, di volta in volta, la alleggerà agli elaborati.

PERTINENZA	Valutazione	Punti attribuiti
• Traccia trattata in maniera esauriente e originale	3	
• Traccia trattata nelle linee generali	2	
• Traccia trattata parzialmente	1	
• Completamente fuori tema	0	
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	Valutazione	Punti attribuiti
• Accurata ed esaustiva	4	
• Corretta e completa	3	
• Corretta e incompleta	2	
• Incompleta e non sempre corretta	1	
• Inesistente o errata	0	
ESPOSIZIONE E UTILIZZO DEL LINGUAGGIO TECNICO	Valutazione	Punti attribuiti
• Uso di terminologia sicura e accurata	3	
• Uso di terminologia corretta ma non sempre appropriata	2	
• Uso di terminologia poco appropriata e parzialmente corretta	1	
• Non presente o completamente non appropriata	0	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA		

- Per le prove strutturate e/o semistrutturate, il docente appronterà una griglia di valutazione tenendo conto della difficoltà degli esercizi assegnati e, di volta in volta, la allegherà agli elaborati.

COMPORTEMENTO

VOTO	TIPOLOGIA DEL COMPORTEMENTO
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>Adeguato</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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO DB ITALIANO Tipologia A Analisi del testo

PADRONANZA E USO DELLA LINGUA

Parametri	Valutazione	Giudizio	Punti	Valutazione	Giudizio	Punti	Totale	
Correttezza ORTOGRAFICA	10 ottimo	Nessun errore	1.5	6 sufficiente	Diversi errori di lieve entità e/o pochi (max 2) gravi	1	4.5	A
	9 soddisfacente	1 solo errore di lieve entità	1.25	5 mediocre	Molti errori di cui alcuni gravi	0.75		
	8 buono	Pochi errori lievi (max 2)		4 scarso	Molti errori gravi			
	7 discreto	Alcuni errori lievi (max 3) e/o 1 solo grave	1	3-0 insufficiente	Moltissimi errori gravi e/o ripetuti	0.5		
Correttezza MORFO-SINTATTICA	10 ottimo	Nessun errore	1.5	6 sufficiente	Diversi errori di lieve entità e/o pochi (max 2) gravi	1	4.5	A
	9 soddisfacente	1 solo errore di lieve entità	1.25	5 mediocre	Molti errori di cui alcuni gravi	0.75		
	8 buono	Pochi errori lievi (max 2)		4 scarso	Molti errori gravi			
	7 discreto	Alcuni errori lievi (max 3) e/o 1 solo grave	1	3-0 insufficiente	Moltissimi errori gravi e/o ripetuti	0.5		
Correttezza LESSICALE	10 ottimo	Lessico ampio usato con efficacia e proprietà	1.5	6 sufficiente	Lessico semplice ed essenziale; scelte poco curate	0.75	0.75	0.5
	9 soddisfacente	Lessico ampio usato con efficacia; rare le improprietà	1.25	5 mediocre	Lessico comune, elementare; scelte improprie			
	8 buono	Lessico appropriato; pochi i vocaboli di uso non corretto	1	4 scarso	Lessico povero, vocaboli usati in modo scorretto			
	7 discreto	Lessico adeguato, non molto ricco; alcuni termini impropri		3-0 insufficiente	Lessico scarso uso generalmente scorretto			

CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO E DEI CARATTERI SPECIFICI DEL TESTO

Parametri	Valutazione	Giudizio	Punti	Valutazione	Giudizio	Punti	Totale	
Conoscenza delle CARATTERISTICHE FORMALI e delle STRUTTURE del testo	10 ottimo	Conoscenza completa e coordinata di tutte le strutture	2	6 sufficiente	Essenziale descrizione delle strutture del testo	1.25	2	B
	9 soddisfacente	Conoscenza pressoché esauriente di tutte le strutture		5 mediocre	Conoscenza lacunosa delle strutture del testo	1		
	8 buono	Conoscenza esauriente delle strutture principali del testo	1.75	4 scarso	Conoscenza frammentaria delle strutture del testo	0.75		
	7 discreto	Buona conoscenza solo di alcune strutture, cenni su altre	1.5	3-0 insufficiente	Conoscenza pressoché nulla delle strutture del testo	0.50		

CAPACITA' LOGICO-CRITICHE ED ESPRESSIVE

Parametri	Valutazione	Giudizio	Punti	Valutazione	Giudizio	Punti	Totale	
COMPRESIONE del testo	10 ottimo	Comprensione completa di tutti i significati del testo	1.5	6 sufficiente	Comprensione essenziale dei significati del testo	0.75	3.5	C
	9 soddisfacente	Comprensione esauriente dei significati del testo		5 mediocre	Comprensione lacunosa e superficiale dei significati			
	8 buono	Buona comprensione dei messaggi più significativi	1.25	4 scarso	Comprensione frammentaria dei significati del testo	0.5		
	7 discreto	Comprensione piena di alcuni significati; cenni sugli altri	1	3-0 insufficiente	Comprensione pressoché nulla dei significati del testo			
Capacità di RIFLESSIONE e di CONTESTUALIZZAZIONE	10 ottimo	Riflessioni critiche fondate; ricchi ed ampi i riferimenti	2	6 sufficiente	Qualche spunto critico; riferimenti solo essenziali	1.25	4.5	A
	9 soddisfacente	Riflessioni critiche apprezzabili; puntuali i riferimenti	1.75	5 mediocre	Pochi spunti di riflessione; riferimenti imprecisi	1		
	8 buono	Diversi gli spunti critici; contestualizzazione efficace	1.5	4 scarso	Spunti di riflessione solo accennati; riferimenti scarni	0.75		
	7 discreto	Alcuni spunti critici; riferimenti corretti ma non ampi		3-0 insufficiente	Capacità di riflessione nulla; assenza di riferimenti	0.5		

VALUTAZIONE GLOBALE DELLA PROVA (totale A + totale B + totale C) -----/ 10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO DB ITALIANO Tipologia B, Tipologia C, Tipologia D
PADRONANZA E USO DELLA LINGUA

Parametri	Valutazione	Giudizio	Punti	Valutazione	Giudizio	Punti	Totale	
Correttezza ORTOGRAFICA	10 Ottimo	Nessun errore	1.5	6 sufficiente	Diversi errori di lieve entità e/o pochi (max 2) gravi	1	4.5	A
	9 soddisfacente	1 solo errore di lieve entità	1.25	5 mediocre	Molti errori di cui alcuni gravi	0.75		
	8 buono	Pochi errori lievi (max 2)		4 scarso	Molti errori gravi			
	7 discreto	Alcuni errori lievi (max 3) e/o 1 solo grave	1	3-0 insufficiente	Moltissimi errori gravi e /o ripetuti	0.5		
Correttezza MORFO-SINTATTICA	10 ottimo	Nessun errore	1.5	6 sufficiente	Diversi errori di lieve entità e/o pochi (max 2) gravi	1	4.5	A
	9 soddisfacente	1 solo errore di lieve entità	1.25	5 mediocre	Molti errori di cui alcuni gravi	0.75		
	8 buono	Pochi errori lievi(max 2)		4 scarso	Molti errori gravi			
	7 discreto	Alcuni errori lievi (max 3) e/o 1 solo grave	1	3-0 insufficiente	Moltissimi errori gravi e /o ripetuti	0.5		
Correttezza LESSICALE	10 ottimo	Lessico ampio usato con efficacia e proprietà	1.5	6 sufficiente	Lessico semplice ed essenziale; scelte poco curate	0.75	4.5	A
	9 soddisfacente	Lessico ampio usato con efficacia; rare le improprietà	1.25	5 mediocre	Lessico comune, elementare; scelte improprie			
	8 buono	Lessico appropriato; pochi i vocaboli di uso non corretto	1	4 scarso	Lessico povero, vocaboli usati in modo scorretto	0.5		
	7 discreto	Lessico adeguato, non molto ricco; alcuni termini impropri		3-0 insufficiente	Lessico scarno uso generalmente scorretto			

CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO E DEL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Parametri	Valutazione	Giudizio	Punti	Valutazione	Giudizio	Punti	Totale	
SVILUPPO dei quesiti della TRACCIA	10 Ottimo	Sviluppo dei punti della traccia completo ed esauriente	2	6 sufficiente	Sviluppo essenziale solo dei punti fondamentali	1.25	2	B
	9 soddisfacente	Sviluppo perlopiù esauriente dei punti della traccia		5 mediocre	Sviluppo parziale e un po' scarno dei punti della traccia	1		
	8 buono	Sviluppo esauriente dei punti fondamentali della traccia	1.75	4 scarso	Sviluppo scarno solo di qualche punto della traccia	0.75		
	7 discreto	Sviluppo ampio solo di alcuni punti; altri un po' in ombra	1.5	3-0 insufficiente	Punti della traccia solo accennati e non sviluppati	0.50		

CAPACITA' LOGICO-CRITICHE ED ESPRESSIVE

Parametri	Valutazione	Giudizio	Punti	Valutazione	Giudizio	Punti	Totale	
Organizzazione della STRUTTURA dell'elaborato	10 ottimo	Elaborato Organicamente strutturato	1.5	6 sufficiente	Elaborato sufficientemente strutturato	0.75	3.5	C
	9 soddisfacente	Struttura ordinata ed efficace		5 mediocre	Struttura con ordine discontinuo			
	8 buono	Struttura ordinata	1.25	4 scarso	Elaborato con struttura dispersiva	0.5		
	7 discreto	Struttura adeguata	1	3-0 insufficiente	Elaborato disorganico; argomenti disposti a caso			
CAPACITÀ di approfondimento e di RIFLESSIONE	10 ottimo	Approfondimenti personali; riflessioni fondate	2	6 sufficiente	Sufficiente capacità di riflessione	1.25		
	9 soddisfacente	Soddisfacente capacità di riflessione critica	1.75	5 mediocre	Mostra pochi spunti di riflessione	1		
	8 buono	Buona capacità di riflessione critica	1.5	4 scarso	Spunti di riflessione appena accennati	0.75		
	7 discreto	Discreta capacità di riflessione critica		3-0 insufficiente	Non mostra capacità di riflessione	0.5		

VALUTAZIONE GLOBALE DELLA PROVA (totale A + totale B + totale C) -----/ 10

Stumenti di valutazione

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

Verifiche	Materie
Minimo tre prove scritte in ciascun quadrimestre	Tutte
Verifiche orali	Tutte
Prove strutturate o semistrutturate	Tutte
Analisi testuale	Italiano, alimentazione
Tema - saggio (argomentativo)	Italiano, alimentazione
Risoluzione problemi	Tutte
Sviluppo progetti	Tutte
Relazioni	Alimentazione, economia aziendale, matematica
Altro	

Recupero: strategie da attivare per il recupero

Durante il corso dell'anno, si sono invitati 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) accertavano per un elevato numero di alunni il mancato raggiungimento degli obiettivi minimi previsti, è stata attivata una PAUSA DIDATTICA, prima di proseguire con l'avanzamento del programma.

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Economia e legislazione	Alimentazione	Laboratoriocucina	Laboratoriosalata	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										*	

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 curricolare 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 curricolo, 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 curricolare.

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

Attività **svolte**

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Progetto	Attestato di formazione personale alimentarista	Scuola	La classe
Progetto	“Un pranzo speciale”	Scuola	La classe
Progetto Laboratorio	“I care. Libero le mie emozioni”	Scuola	Alcuni alunni
Progetto	Formazione celiachia	Scuola	La classe
Progetto	La microlingua tedesca per il mondo del lavoro	Scuola	Un alunno
Progetto	EDUCAZIONE ALLA LEGALITA’	Scuola	Un alunno
Assemblea di istituto	EDUCAZIONE ALLA LEGALITA’: film “Vallanzasca e gli angeli del male”	Scuola	La classe
Orientamento Universitario	- Orientamento in uscita: presa visione materiale informativo Università IULM.	Scuola	La classe
Teatro	- Percorso della memoria	Ceglie M.	La classe
Attività varie	- Settimana dello studente: organizzazione dei laboratori musicali, freestyle barman, laboratorio di pizzeria e laboratorio di latticini.	Scuola Ceglie M.	La classe
ò	- Gruppo sportivo	Ceglie M.	Alcuni alunni
Teatro	- Educazione all’ascolto	ò	La classe

Simulazione terza prova

Nell'intento di aiutare gli alunni ad affrontare efficacemente la terza prova dell'Esame di Stato, il Consiglio di Classe ha deliberato di effettuare due simulazioni di terza prova su 4 materie con quesiti a tipologia mista (tipologia B e C). In ogni prova sono stati scelti temi tra quelli più importanti e/o qualificanti dei programmi dell'indirizzo di studi frequentato.

Per ogni materia 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.

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 nella due simulazioni, svoltesi il 22 Marzo 2016 e il 21 Aprile 2016, sono state:

22 Marzo 2016	21 Aprile 2016
Diritto e Tec.Amm.	Diritto e Tec.Amm.
Inglese	Inglese
Matematica	Francese/Tedesco
Laboratorio Cucina	Laboratorio Sala

Copia delle terze prove sono allegate al documento.

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 ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10:	7-8	7-8	8-9

COGNOME	NOME	CREDITO 3° ANNO	CREDITO 4° ANNO	TOTALE CREDITO
---------	------	--------------------	--------------------	-------------------

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 2015.

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	

V C		Enogastronomia					
1	ACQUAVIVA	GABRIELE	6	6	12		
2	ALLIAJ	FRANCESCO	5	5	10		
3	APRUZZESE	MAURIZIO	7	6	13		
4	BARLETTA	CARLO	6	6	12		
5	CASTELLANA	FABRIZIO	6	6	12		
6	CAVALIERE	ANGELO	5	5	10		
7	CHIRULLI	TONIA	5	5	10		
8	CIMENIS	ALESSIA	5	5	10		
9	DøAVERSA	MARIA MORENA	6	6	12		
10	DI BELLA	MAURO	4	4	8		
11	FRAGNELLI	MICHELE	5	5	10		
12	FUMAROLA	MARIA MICHELA	6	6	12		
13	GRASSI	ANGELO	5	5	10		
14	GUIDA	SIMONA	7	7	14		
15	LAERA	FRANCESCA	5	4	9		
16	LODEDO	LUCA	4	5	9		
17	MALFER	LORENZO	6	6	12		
18	MARINOSCI	JESSICA M.ELISABET	6	6	12		
19	PULITO	VANESA	5	5	10		
20	RAGUSO	GIOVANNI	5	5	10		
21	RICUPERO	DAVIDE	6	6	12		
22	SUMA	ANNA	5	5	10		
23	TAGLIENTE	ALESSANDRO	5	4	9		
24	ZAPPARRATA	BIAGIO	5	5	10		
25	ZIZZI	ALESSIA	6	6	12		

I **Crediti assegnati** nel corso del **terzo anno e quarto** sono riassunti nella tabella su riportata:

Allegati:

- Schede singole discipline (ALLEGATO A)
- Simulazioni terza prova (ALLEGATO B)
- Riepilogo attività di stage e manifestazioni esterne effettuate (ALLEGATO C)

I registri, i programmi svolti e tutti gli elaborati sono agli atti della Segreteria

CONSIGLIO DI CLASSE V CIPSEO		
DISCIPLINA	DOCENTE	Firma
ITALIANO/STORIA	RODIO DONATO	
INGLESE	MACCHITELLA SIMONA	
FRANCESE	VACCARI BARBARA	
MATEMATICA	ATTROTTO PASQUALE	
ECONOMIA E LEGISLAZIONE	ATTORRE VINCENZA	
ALIMENTAZIONE	ZURLO ANGELO	
LABORATORIO SALA	PEZZULLA ANTONIO	
LABORATORIO CUCINA	SPIRI GIOVANNI	
ED FISICA	ADINOLFI LAURA	
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	
SOSTEGNO	FRANCIOSO CARMELA	
SOSTEGNO	GRECO GABRIELLA	

Ceglie Messapica 15 Maggio 2016

Il Dirigente scolastico

ALLEGATO

A

ALLEGATO

B

PIANO DIDATTICO PERSONALIZZATO

ISTITUZIONE SCOLASTICA- **IPSEOA - C.Agostinelli- Ceglie M.ca**

ANNO SCOLASTICO: **2015-2016**

ALUNNO: **LODEDO LUCA**

Dati generali

Nome e cognome	LODEDO LUCA
Data di nascita	05/07/1997
Classe	V C IPSEOA
Insegnante coordinatore della classe	Prof. RODIO DONATO
Diagnosi medico-specialistica	redatta in data 03/02/2015 da DSM-Servizi Riabilitativi Lecce Centro di costo ALPI Direttore Dr. Angelo Massagli
Interventi pregressi e/o contemporanei al percorso scolastico	
Scolarizzazione pregressa	

FUNZIONAMENTO DELLE ABILITÀ DI LETTURA, SCRITTURA E CALCOLO

Lettura		Elementi desunti dalla diagnosi	Elementi desunti dall'osservazione in classe
	Velocità	/	Lenta, non fluida
	Correttezza	/	Non sempre adeguata- spesso aiutato
	Comprensione	/	Non sempre adeguata- spesso guidata
Scrittura		Elementi desunti dalla diagnosi	Elementi desunti dall'osservazione in classe
	Grafia	/	Non del tutto comprensibile
	Tipologia di errori	/	Ortografici
	Produzione	/	Semplice e talvolta imprecisa
Calcolo		Elementi desunti dalla diagnosi	Elementi desunti dall'osservazione in classe
	Mentale	/	sufficiente
	Per iscritto	/	sufficiente
Altro	Eventuali disturbi nell'area motorio-prassica: assenti		
	Ulteriori disturbi associati: assenti		
	Bilinguismo o italiano L2: uso stentato dell'italiano		
	Livello di autonomia: Buono		

• **DIDATTICA PERSONALIZZATA**

Strategie e metodi di insegnamento:

<p>Discipline linguistico-espressive</p>	<p>Per migliorare il livello di comprensione e produzione orale si ritiene necessario ricorrere all'impiego delle seguenti strategie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Promuovere inferenze e collegamenti tra le conoscenze e le discipline; ✓ Privilegiare l'apprendimento partendo dall'esperienza e la didattica laboratoriale; ✓ Offrire anticipatamente schemi grafici relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella selezione delle informazioni essenziali; ✓ Valorizzare linguaggi comunicativi altri dal codice scritto; ✓ Insegnare l'uso di dispositivi extratestuali per lo studio (parole chiavi, immagini); ✓ Sollecitare nell'alunno l'autocontrollo e l'autovalutazione dei propri processi di apprendimento; ✓ Incentivare la didattica di piccolo gruppo e il tutoraggio tra pari; ✓ Promuovere l'apprendimento collaborativo. ✓ Compensare con prove orali le verifiche scritte (soprattutto per la lingua straniera).
<p>Discipline logico-matematiche</p>	<p>Costanti semplificazioni nello svolgimento degli esercizi matematici, supportando l'alunno con esempi e chiarimenti.</p>
<p>Discipline storiche</p>	<p>L'alunno non presenta difficoltà nella memorizzazione di date ed eventi. Importante l'uso di mappe concettuali, schemi riassuntivi, interrogazioni programmate e predisposte <i>ad hoc</i> dai docenti di classe.</p>

Misure dispensative/strumenti compensativi/tempi aggiuntivi:

<p>Discipline linguistico-espressive e storiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se possibile, l'alunno evita di scrivere sotto dettatura, in modo da concentrare l'attenzione sull'ascolto piuttosto che sullo
--	--

	<p>scritto;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizza schemi e mappe concettuali ✓ Impiega formulari, sintesi, schemi, mappe concettuali delle unità di apprendimento;
Discipline logico-matematiche	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se possibile fornire schemi di formule, tabelle, definizioni e quanto altro utile per l'applicazione allo studio di funzione

Strategie e strumenti utilizzati dall'alunno nello studio:

Discipline linguistico-espressive e discipline di indirizzo	<ul style="list-style-type: none"> I. sottolinea, identifica parole chiave, negli schemi e nelle mappe concettuali; II. nello svolgimento del compito assegnato necessita di azioni di supporto; III. i test di verifica scritti in classe sono spesso formulati in modo guidato: del tipo VERO/FALSO o SCELTA MULTIPLA, in modo da permettere all'alunno di orientarsi facilmente nella risposta; IV. usa strategie per ricordare
Discipline logico-matematiche	<ul style="list-style-type: none"> • affronta il testo scritto supportato dal docente di classe;
Discipline storico	<ul style="list-style-type: none"> • usa strategie per ricordare

4. VALUTAZIONE (anche per esami conclusivi dei cicli)

L'alunno nella valutazione delle diverse discipline si avvarrà di:

Disciplina	Misure dispensative	Strumenti compensativi	Tempi aggiuntivi
ITALIANO-STORIA LOGSR - EGAR - ALIMENTAZIONE LEGISLAZIONE-LINGUE STRANIERE Inglese e Francese	<ul style="list-style-type: none"> I. prendere appunti II. copiare dalla lavagna; III. il rispetto della tempistica per la consegna dei compiti scritti; IV. la quantità eccessiva dei compiti a casa; V. sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico 	<ul style="list-style-type: none"> I. mediazione costante da parte dei docenti; II. semplificazioni e mappe concettuali; III. PC e dizionario. 	Su richiesta
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • lo studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni 	<ul style="list-style-type: none"> • mediazione costante da parte del docente. 	Su richiesta

ALLEGATO

C

Riepilogo attività di stage e manifestazioni esterne effettuate dagli alunni della classe: VC

n.	Cognome e nome	3 [^] anno	4 [^] anno	5 [^] anno
1	ACQUAVIVA GABRIELE	Stage 100 ore Progetto ALT10 + Tirocinio estivo c/o OTIUM CLUB RESORT – Villapiana (CS)	Tirocinio estivo c/o VOI ALIMINI RESORT- Otranto	Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
2	ALLIAJ FRANCESCO			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
3	APRUZZESE MAURIZIO		Tirocinio estivo c/o VOI ALIMINI RESORT- Otranto	+ stage 50 ore c/o VOI
4	BARLETTA CARLO	/	Tirocinio estivo c/o PAUSA CAFFE' – Ostuni	/
5	CASTELLANA FABRIZIO			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
6	CAVALIERE ANGELO			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o HO
7	CHIRULLI TONIA			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
8	CIMENIS ALESSIA			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o HO
9	D'AVERSA MARIA MORENA	Stage 100 ore Progetto ALT10 + Tirocinio estivo c/o OTIUM CLUB RESORT – Villapiana (CS)	-Stage 100 ore Progetto ALT10 c/o OTIUM CLUB RESORT – Villapiana Lido (CS)	Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
10	DI BELLA MAURO			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
11	FRAGNELLI MICHELE	/	/	/
12	FUMAROLA MARIA MICHELA	Stage 100 ore Progetto ALT10 + Tirocinio estivo c/o OTIUM CLUB RESORT – Villapiana (CS)	Stage 100 ore Progetto ALT10 c/o OTIUM CLUB RESORT – Villapiana Lido (CS)	Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
13	GRASSI ANGELO			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
14	GUIDA SIMONA	Stage 100 ore Progetto ALT10 + Tirocinio estivo c/o OTIUM CLUB RESORT – Villapiana (CS)	Tirocinio estivo c/o VOI ALIMINI RESORT- Otranto	Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
15	LAERA FRANCESCA	/	/	/
16	LODEDO LUCA	/	/	/
17	MALFER LORENZO		Tirocinio estivo c/o VOI ALIMINI RESORT- Otranto	Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
18	MARINOSCI JESSICA M. E.		Tirocinio estivo c/o VALTUR OSTUNI RESORT- Ostuni	Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
19	PULITO VANESSA	Tirocinio estivo c/o LE CALE D'OTRANTO RESORT- Otranto		Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
20	RAGUSO GIOVANNI	/	/	/
21	RICUPERO DAVIDE			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
22	SUMA ANNA			Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
23	TAGLIENTE ALESSANDRO	Tirocinio estivo c/o RELAIS CAPO SPULICO – Roseto Capo S. (CS)		Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI
24	ZAPPARRATA BIAGIO	/	/	/
25	ZIZZI ALESSIA	Tirocinio estivo c/o LE CALE D'OTRANTO RESORT- Otranto		Progetto ASL Avviso2/ + stage 50 ore c/o VOI

