



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. 2017/2018

Classe V A IPSEOA

Articolazione Enogastronomia

Il Coordinatore di Classe

Prof.ssa Maria Grazia Lacorte

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Albanese

Indice

1. L'Istituto e le sue finalità	Pag. 2
2. Attività, concorsi e progetti	Pag. 3
3. Profilo professionale	Pag. 4
4. Presentazione della classe e del Consiglio di Classe	Pag. 6
5. Storia della classe	Pag. 8
6. Programmazione del Consiglio di Classe	Pag. 9
7. Griglie di valutazione	Pag. 12
8. Area di professionalizzazione	Pag. 19
9. Simulazione III prova d'esame	Pag. 20
10. Crediti scolastici e formativi	Pag. 21
Schede disciplinari	Allegato A
Copia simulazioni III prova	Allegato B
Riepilogo attività di Alternanza Scuola - Lavoro	Allegato C
Relazioni alunni DSA	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.

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

Il tutto è inserito 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° posto al Concorso *Chez vous*;

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

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

2012 1° premio al Concorso "Lo Iacono Marò" F.I.B. Carrara;

2014 1° premio al Concorso "Lo Iacono Marò" F.I.B. Viareggio;

2014 1° premio FLAIR Viareggio;

2014 1° premio regionale BIO cocktail, FASANO;

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

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

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

2017 1° premio del Concorso nazionale "Miglior allievo degli Istituti Alberghieri" F.I.C. ;

2018 1° premio cat. Cocktail e 3° premio cat. Cappuccino Concorso "Junior Cup" di Fasano;

2018 3° posto speciale "La biodiversità alimentare:saperi speciali" F.I.B. Bari;

2018 2° posto "Campionato italiano barman" F.I.B. Viareggio;

2018 2° posto Concorso "Europe is culture" Caserta;

2018 2° posto Concorso "Disegna la legalità" Camera di Commercio Agrigento;

2018 Prima scuola in Italia per numero di iscritti progetto "Get Connected" CISCO Academy.

3. Profilo professionale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI. (ISTITUTI PROFESSIONALI)

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

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

- valutare fatti e orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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

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

È in grado di:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Competenze relative all’articolazione “**Accoglienza turistica**”:

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

4. Presentazione della classe

Composizione della classe VA

M	F	TOTALE	DIVERSAMENTE ABILI	RIPETENTI	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	NON FREQUENTANTI	PENDOLARI	ALTRE CULTURE
13	3	16	di cui 2 DSA	0	0	1	15	0

Comuni di provenienza

Comune di provenienza	Alunni	Comune di provenienza	Alunni
Ceglie Messapica (Br)	1	Francavilla Fontana (Br)	8
Villa Castelli (Br)	1	Martina Franca (Ta)	6

Iscritti alla VA

Alunni Promossi senza debito	Alunni Promossi con debito
12	4

Consiglio di classe: quadro orario

MATERIA	DOCENTE	ORE SETTIMANALI	CONTINUITA' 4° E 5°
ITALIANO/STORIA	LACORTE MARIA GRAZIA	4+2	sì
INGLESE	MASSARO GRAZIA	3	no
FRANCESE	NOCENTE MARIA MIRELLA	3	si
MATEMATICA	CALO' CATERINA	3	no
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BELLANOVA ANTONIO	5	sì
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELINI PATRIZIA	3	si
LAB. CUCINA	BARLETTA IVAN LAMBERTO	4	si
LAB. SALA E VENDITA	TURCO GIOVANNI	2	sì
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	PUTIGNANO LUIGIA	2	si
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	1	si

Profitto studenti della ex IVA nell' a.s. 2016/2017

Materia	Voto>= 8	Voto=7	Voto=6	Debito
ITALIANO	3	3	9	3
STORIA	5	3	9	
INGLESE	3	1	12	2
FRANCESE	4	2	11	1
MATEMATICA	6	3	9	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	2	12	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	1	9	5
LAB. CUCINA	13	3	2	
LAB. SALA E VENDITA	1	12	5	
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	7	3	8	
RELIGIONE	2	16	/	

5. Storia della classe

La classe **VA Enogastronomia** proviene dalla classe IVA dello scorso anno che era composta da diciannove alunni. A giugno scorso, il C.d.C. ha deliberato la promozione per dodici alunni, la non ammissione per uno studente e la sospensione del giudizio per i rimanenti sei. A fine agosto, dopo gli esami per la sospensione del giudizio, quattro sono stati promossi (alcuni per voto di Consiglio) e due non sono stati ammessi alla classe successiva.

All'inizio del quinto anno gli alunni erano sedici (tredici ragazzi e tre ragazze), ma nel corso del II quadrimestre un allievo ha interrotto la frequenza delle lezioni. Ci sono due alunni in situazione di DSA per i quali sono stati redatti i relativi PdP.

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

Dal punto di vista didattico, la **situazione di partenza** della classe è stata dedotta dai test di ingresso e dalle osservazioni sistematiche effettuate nelle diverse discipline. Mediamente il livello delle competenze espresse dalla classe è risultato **più che mediocre**, anche se è emerso, fin da subito, un piccolo gruppo di alunni con buone potenzialità, adeguata motivazione e con un livello discreto in tutte le materie.

Durante l'anno scolastico, la partecipazione è stata attiva, buona la disponibilità al lavoro svolto in classe in quasi tutte le materie, ma il profitto è stato al di sotto delle reali potenzialità degli alunni in quanto è mancato, per gran parte di loro, un adeguato e costante impegno a casa, necessario per rendere stabili le competenze e le conoscenze acquisite in classe.

Alcuni alunni hanno avuto bisogno di interventi di rinforzo o recupero, avendo incontrato difficoltà nella organizzazione dello studio. Il recupero in itinere è stata la strategia adottata in molte discipline.

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

A **fine anno scolastico**, pur avendo individuato livelli diversificati di profitto, si può concludere che il gruppo classe si attesta nell'insieme a un livello di preparazione **più che sufficiente**, con la presenza di alcune eccezioni, sia in positivo che in negativo.

La frequenza è stata discontinua da parte di diversi studenti, alcuni dei quali hanno fatto registrare un elevato numero di assenze e/o ritardi; questo, insieme ad un impegno a volte inadeguato, ha determinato semplificazioni e rallentamenti nello svolgimento delle varie programmazioni.

Le famiglie sono state continuate sensibilizzate ai vari problemi mediante sms, telefonate informali, comunicazioni scritte e comunicazioni verbali in occasione dei colloqui scuola-famiglia.

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 articolate in abilità e conoscenze Articolazione ENOGASTRONOMIA- settore CUCINA

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

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

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

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

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

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

<u>Metodi</u>	<u>Strumenti</u>
<input checked="" 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	

Unità di apprendimento interdisciplinare prevista

Titolo: PIATTO SU PIATTO: LA TRADIZIONE A TAVOLA

Nelle discipline coinvolte si approfondiranno argomenti relativi ai principali prodotti della tradizione gastronomica del territorio cegliese, con riferimento alla storia locale ed alle manifestazioni legate alla *cultura del cibo*.

Verifica dei risultati

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO DISCIPLINA: 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.

Alunno _____ Classe _____ Data _____ Valutazione _____/15

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

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

Alunno _____ Classe _____ Data _____ Valutazione _____/15

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO
DISCIPLINA: 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)

ALUNNO/A

CLASSE

DATA

Strumenti 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 tranne Religione
Analisi testuale	Italiano, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese
Tema - saggio (argomentativo)	Italiano, Scienza e Cultura dell'alimentazione
Risoluzione problemi	Tutte
Sviluppo progetti	Tutte
Relazioni	Italiano, Storia, Scienza e Cultura dell'alimentazione,
Esercitazioni Pratiche	Lab Cucina, Lab. Sala e Vendita, Scienze Mot. e Sport.
Altro	

Recupero: strategie da attivare per il recupero

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

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

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

Tabella riassuntiva metodi, strumenti e verifiche per disciplina

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

7. Area di professionalizzazione

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

Dal punto di vista dell'ordinamento curricolare l'alternanza scuola lavoro concorre a costituire tempo-scuola a tutti gli effetti.

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 curricolare.

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

Attività svolte

Tipologia	Oggetto	Luogo	Note
Orientamento universitario	Orientamento in uscita	Bari	La classe
Visite guidate e viaggi d'istruzione	"Il viaggio della Costituzione"	Bari	La classe
	FICO Eataly World Bologna e Scuola di enogastronomia ALMA Parma	Rimini, Bologna, Parma e Urbino	La classe
Teatro	"Uno, nessuno e centomila" di Pirandello	Teatro Impero di Brindisi	La classe
Attività varie	Settimana dello studente: organizzazione dei laboratori musicali, freestyle barman, laboratorio di cucina, pizzeria e pasticceria.	Scuola	La classe

Incontri di formazione	Seminario sulla qualità dei prodotti alimentari	Teatro Comunale di Ceglie M.	La classe
	Incontro sulla Chetoacidosi (ASL BR)	Scuola	La classe
	Incontro sulla Celiachia (Associazione A.I.C. PUGLIA)	Scuola	La classe

8. Simulazione III prova d'esame

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

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

La durata della prova è stata di 120 minuti ciascuna.

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

Per un alunno DSA sono state predisposte **prove equipollenti** di Tipologia C, ovvero **dieci quesiti a scelta multipla**, con tre risposte di cui una sola corretta, per tutte le materie coinvolte. Per la valutazione delle prove equipollenti sono stati attribuiti 0,375 punti per ogni risposta esatta.

Ulteriori informazioni sono contenute nell'ALLEGATO D.

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 **27 marzo** e il **19 aprile**, sono state:

27 Marzo 2018	19 Aprile 2017
Diritto e Tecniche Amm. della Strutt. Ricettiva	Diritto e Tecniche Amm. della Strutt. Ricettiva
Inglese	Inglese
Matematica	Francese
Lab. di Serv. Enog. – Settore Cucina	Lab. di Serv. Enog. – Settore Sala e Vendita

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

9. Crediti scolastici e formativi

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

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

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

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

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

Allegati:

Schede disciplinari	Allegato A
Copia simulazioni terza prova	Allegato B
Riepilogo attività di stage e manifestazioni esterne effettuate	Allegato C
Relazioni alunni DSA	Allegato D

I programmi svolti, le relazioni finali delle singole discipline e tutti gli elaborati saranno depositati agli atti della Segreteria.

CONSIGLIO DI CLASSE VA ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

DISCIPLINA	DOCENTE	Firma
ITALIANO/STORIA	LACORTE MARIA GRAZIA	
INGLESE	MASSARO GRAZIA	
FRANCESE	NOCENTE M. MIRELLA	
MATEMATICA	CALO' CATERINA	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	BELLANOVA ANTONIO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELINI PATRIZIA	
LAB. CUCINA	BARLETTA IVAN LAMBERTO	
LAB. SALA E VENDITA	TURCO GIOVANNI	
SCIENZE MOT. E SPORTIVE	PUTIGNANO LUIGIA	
RELIGIONE	OLIVA FRANCESCA	

Ceglie Messapica, 15 Maggio 2018

Il Dirigente Scolastico
