



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE**

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"**



Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 - 3115518

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it) [bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it) [iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



# **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**Classe: V AP**

**INDIRIZZO: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**  
**ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**  
**OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"**

Coordinatore classe V AP

Prof.ssa **Indrio Rita Lucia**

Dirigente Scolastico

Prof. Ing. **Giuseppe Achille**

## INDICE

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO – COMPETENZE IN USCITA	Pag. 3
QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5
GRIGLIA CONTINUITA' / DISCONTINUITA' DOCENTI	Pag. 7
ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag. 8
PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 9
PERCORSO FORMATIVO – COMPETENZE DISCIPLINARI	Pag.12
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	Pag.17
METODOLOGIE E STRUMENTI DI LAVORO ADOTTATI	Pag.19
ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI	Pag.20
VERIFICA E VALUTAZIONE	Pag.23
ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO – ESITO CERTIFICAZIONE	Pag.28
CURRICULUM ALUNNI	Pag.29
PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO	Pag.30
SIMULAZIONI DELLA 2^ E 3^ PROVA	Pag.31
GRIGLIE: PRIMA PROVA SCRITTA, SECONDA PROVA SCRITTA, TERZA PROVA SCRITTA, COLLOQUIO	Allegato
RELAZIONI SINTETICHE PER DISCIPLINA	Allegato
PDP	Allegato
PROGETTO E RELAZIONE TERZA AREA	Allegato
IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V AP	

## PRESENTAZIONE DELL' INDIRIZZO DI STUDIO - COMPETENZE IN USCITA

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. L'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” afferisce all'articolazione “Enogastronomia”.

Nell'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.

A conclusione del percorso quinquennale, gli alunni Diplomi nell'articolazione “Enogastronomia”, opzione “**Produzioni dolciarie artigianali e industriali**”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati **in termini di competenze**.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno .
3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
4. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
5. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
6. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
7. Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

## QUADRO ORARIO

**Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità  
alberghiera” articolazione  
“Enogastronomia”  
opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”**

DISCIPLINE di area comune	ORE ANNUE					
	1° biennio		2° biennio		5° anno	
	1	2	3	4	5	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
RC o attività alternative	1	1	1	1	1	
<b>Totale ore settimanali</b>	20	20	15	15	15	
DISCIPLINE di indirizzo	ORE ANNUE					
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno	
	1	2	3	4	5	
Scienze integrate (Fisica)	2					
Scienze integrate (Chimica)		2				
Scienza degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ** (°)	2 ** (°)				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** (°)	2 ** (°)				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**	2**				
Seconda lingua straniera	2	2				
Seconda lingua straniera			3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3	
			2 *			
Diritto e tecniche amministrative				2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria				9**	3**	3**
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				-	3*	2*
<i>di cui in compresenza</i>			2 *			
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4	
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	12	12	17	17	17	
<b>Totale ore settimanali</b>	32	32	32	32	32	
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	

\*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\*Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico. (°) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

**GRIGLIA CONTINUITA' / DISCONTINUITA' DOCENTI**

MATERIE	DOCENTI		
	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO/STORIA	CASSANO GIULIA	CASSANO GIULIA	CASSANO GIULIA
INGLESE	INDRIO RITA	INDRIO RITA	INDRIO RITA
FRANCESE	CAPONIO FRANCESCA ROMANA	CAPONIO FRANCESCA ROMANA	CAPONIO FRANCESCA ROMANA
DIRITTO	////////////////////////////////////	FERORELLI FILOMENA	FERORELLI FILOMENA
MATEMATICA	LOIUDICE ANGELA	LOIUDICE ANGELA	LOMURNO CATERINA
TEC. DI ORG. E GEST. DEI PROCESSI PRODUTTIVI	PICCINNI MARIA ANNUNZIATA	PICCINNI MARIA ANNUNZIATA	NATUZZI PIETRO
LAB. PASTICCERIA	CILIBERTI LUCIANO	CILIBERTI LUCIANO	FIORE FRANCESCO PAOLO
SC. E CULTURA DELL'ALIMENT.	POPOLIZIO VITO DOMENICO	POPOLIZIO VITO DOMENICO	POPOLIZIO VITO DOMENICO
ANALISI E CONT. CHIMICI	////////////////////////////////////	FIORE ROSA	FIORE ROSA
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	////////////////////////////////////	PETRAGALLO MARIA	CREANZA VITA MARIA
ED. FISICA	DISABATO DOMENICO	DISABATO DOMENICO	FALVO GIOVANNA
RELIGIONE	FICCO LUIGI	FICCO LUIGI	FICCO LUIGI
SOSTEGNO	CALCIANO ANTONIETTA	LO MURNO ATTILIO	LO MURNO ATTILIO

**ELENCO DEGLI ALUNNI**

<b>N</b>	<b>Cognome e nome</b>	<b>Provenienza</b>
1	ALBANESE DAVIDE	IV AP
2	BARILE ALESSIA	IV AP
3	COLONNA FRANCESCO PAOLO	IV AP
4	D'ECCLESII GRAZIANA	IV AP
5	DIELE MARIATERESA	IV AP
6	DIMARTINO GIUSEPPE	IV AP
7	FERRULLO PIETRO	IV AP
8	FORTE ANDREA	IV AP
9	GIACONELLI FRANCESCO	V AP
10	GIACONELLI STELLA	IV AP
11	GIRASOLE NICLA	IV AP
12	LOMAISTRO ANNA	IV AP
13	MARINIELLO NICO	IV AP
14	MEHMETI SARA	IV AP
15	NANNA STEFANY	IV AP
16	PACIOLLA GIANFRANCO	IV AP
17	PATIERNO CECILIA	IV AP
18	SERGIO ANGELO	IV AP
19	TRAGNI DOMENICA	IV AP



## **PROFILO DELLA CLASSE**

### **DATI GENERALI**

La classe V AP è composta da 18 alunni, 9 maschi e 9 femmine, dei quali la metà residenti in loco e gli altri provenienti da comuni limitrofi.

La classe è abbastanza omogenea per estrazione socio-culturale, nella generalità con famiglie abbastanza presenti, convinte che i propri figli debbano osservare il percorso scolastico e professionalizzante.

Si segnala la presenza di un alunno, diversamente abile, per il quale il Consiglio di Classe ha elaborato un P.E.I. paritario, condiviso dalla famiglia e allegato, in busta chiusa, al presente documento. L'alunno è sempre stato ben integrato nel contesto classe.

### **ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE**

La classe, nel corso degli ultimi tre anni, ha goduto di una sostanziale continuità didattica. Nonostante ciò le dinamiche relazionali e didattiche, più volte hanno provocato rallentamenti dovuti ad una mancanza di motivazione e di impegno personale. In particolare, nel presente anno scolastico, le attività didattiche sono state rallentate a causa della chiusura prolungata oltre le normali disposizioni, per calamità naturali con danni all'edificio scolastico. Tale chiusura ha comportato l'attivazione di doppi turni e riduzione di orario da gennaio a tutto il mese di febbraio. I docenti hanno cercato per quanto nelle loro facoltà, di spronare i ragazzi ad un maggiore apertura mentale e collaborazione scolastica.

La risposta alle proposte di lavoro e di approfondimento è stata mediamente collaborativa. Alcuni alunni hanno aderito alla realizzazione di iniziative avviate dall'Istituto, cosicché, anche gli studenti dotati di capacità o di sensibilità meno spiccate, hanno potuto avvalersi della loro esperienza.

L'alunno diversamente abile ha mostrato un interesse altalenante durante il percorso scolastico ed è sempre stato valutato dando maggior peso al contenuto piuttosto che alla forma, concedendogli tempi più lunghi per affrontare le prove scritte e i colloqui orali programmati. Per quanto attiene l'aspetto disciplinare, la classe ha messo in luce un comportamento sostanzialmente corretto. Si

sono infatti registrati, nel corso dell'anno, solo alcuni momenti di tensione, rientrati facendo leva su un percorso ragionato e di avvio alla maturità.

## **LIVELLO DI PREPARAZIONE RAGGIUNTO**

La classe ha maturato accettabili capacità di analisi e comprensione delle materie di studio e delle connessioni esistenti tra i saperi. Si rilevano maggiori attitudini e interesse degli alunni nell'ambito degli insegnamenti di Indirizzo, nei quali si evidenziano generalmente risultati soddisfacenti, con individualità che hanno dimostrato competenze e abilità originali e complesse.

La classe si può definire strutturata in tre fasce di livello:

- Nella prima fascia si sottolinea la presenza di un gruppo di alunni che si è sempre impegnato, dimostrando interesse e partecipazione continui, riportando profitti buoni, con alcune punte di eccellenza per capacità di analisi, sintesi e attitudine alla riflessione critica.
- Nella seconda vi sono alunni che, con un impegno apprezzabile, a tratti selettivo, sono arrivati ad ottenere risultati pienamente sufficienti.
- La terza fascia è costituita da alcuni alunni che hanno raggiunto risultati appena sufficienti a causa di un elevato numero di assenze e di un impegno domestico poco responsabile e che, così come negli anni passati, hanno potenziato il proprio rendimento, nell'ultima parte dell'anno, per cercare di recuperare le carenze accumulate.

Quasi tutti hanno comunque dimostrato, nel corso del triennio, un miglioramento nelle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze, considerando anche le difficoltà derivanti dalla mancanza, per alcune discipline di indirizzo, di testi specifici per questa nuova articolazione dei prodotti dolciari, per cui i docenti hanno dovuto preparare o integrare il materiale didattico con dispense e appunti.

E' opportuno rilevare come l'attuale Consiglio di classe abbia cercato, in ragione della finalità all'Esame di Stato e compatibilmente con il tempo a disposizione, di impostare l'attività didattica attraverso un itinerario il più possibile interdisciplinare e conforme alle linee guida previste, tenendo conto del processo di apprendimento degli alunni.

Durante l'anno, ogni singolo docente ha provveduto, relativamente alla propria disciplina e in ragione delle necessità ravvisate, a forme di recupero, al fine di ottenere un ulteriore sviluppo delle competenze, oltre che un recupero di eventuali lacune delle conoscenze.

## PERCORSO FORMATIVO – COMPETENZE DISCIPLINARI

### Obiettivi Comunicativi

Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi

Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni

Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

### Obiettivi formativi

Gli obiettivi, comuni a tutte le discipline, già esplicitati nella programmazione didattica di inizio anno scolastico, sono stati, in linea generale, raggiunti. Essi sono:

RISPETTARE LEGGI/REGOLAMENTI/REGOLE	RISPETTARE IL PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
<p><u>Puntualità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> nell'ingresso della classe;</li> <li><input type="checkbox"/> nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi;</li> <li><input type="checkbox"/> nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe;</li> <li><input type="checkbox"/> nei lavori extrascolastici;</li> <li><input type="checkbox"/> nella riconsegna dei compiti assegnati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Della classe.</li> <li><input type="checkbox"/> Dei laboratori.</li> <li><input type="checkbox"/> Degli spazi comuni.</li> <li><input type="checkbox"/> Dell'ambiente e delle risorse naturali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Accettare le decisioni della maggioranza.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Prendere decisioni nell'interesse collettivo e poi personale.</li> </ul>

### COMPETENZE DI INDIRIZZO E DELLE AREE DISCIPLINARI

Nel corso del V Anno, gli alunni hanno, mediamente, acquisito le seguenti competenze:

#### Competenze di indirizzo

1. Controllare il prodotto sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. 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.
8. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

### **Competenze dell'area linguistica**

1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
3. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
4. 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).
5. 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.
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
7. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
8. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### **Competenze dell'area matematica**

1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
4. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
5. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
6. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni
7. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
9. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

### **Competenze dell'area scientifico-tecnologica**

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
5. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
6. 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
7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

### **Competenze dell'area storico-sociale**

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. 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.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
5. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
6. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
7. 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.
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

### **Competenze dell'area di cittadinanza**

1. Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
2. Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
3. 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.

### **Competenze dell'area tecnico- professionale**

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
5. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
7. 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
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

#### **Competenze dell'area ponte (Scienze motorie e sportive)**

1. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.
2. Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.



## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico minimo sarà attribuito agli alunni delle classi III, IV e V secondo le disposizioni della Tabella A allegata al DM n. 99 del 16/12/2009 di seguito riportata.

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO - (Punti)		
	I anno (classe 3 <sup>a</sup> )	II anno (classe 4 <sup>a</sup> )	III anno (classe 5 <sup>a</sup> )
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

Fermo restando che non potrà essere assegnato un credito superiore a quello della fascia di appartenenza, individuata con la media dei voti di tutte le discipline compreso il voto di condotta, il Collegio dei Docenti ha stabilito i criteri per la valutazione delle attività complementari e integrative e i crediti formativi e approvato le schede per il calcolo del credito complessivo

La delibera del collegio prevede:

- a) l'attribuzione, per tutte le fasce, solo del credito minimo:
- se lo studente è stato ammesso agli esami di Stato con una o due insufficienze lievi (voto < 6);
  - se il voto di condotta è uguale a sei.
- b) L'attribuzione del punteggio massimo all'interno di ogni banda di oscillazione se la media, ricalcolata aggiungendo i punteggi descritti nella tabella sottostante, passa nella banda successiva.

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO			
FREQUENZA <b>max 0,25</b>	15% < assenze ≤ 20%	0,10	
	10% < assenze ≤ 15%	0,15	
	5% < assenze ≤ 10%	0,20	
	assenze ≤ 5%	0,25	
PARTECIPAZIONE <b>max 0,25</b> VC = voto di condotta	VC ≥ 9	0,25	
	VC = 8	0,20	
	VC = 7	0,10	
CREDITI FORMATIVI INTERNI <b>max 0,25</b>	progetti PON/POF	1	0,15
		2	0,20
		3	0,25

	gare o manifestazioni	0,25	
	alternanza scuola-lavoro (giudizio $\geq$ buono)	0,25	
CREDITI ESTERNI <b>max 0,25</b>	didattico-culturali	0,25	
MEDIA RICALCOLATA (somma della media di profitto e i punteggi derivanti dagli indicatori precedenti)			

## METODOLOGIE E STRUMENTI DI LAVORO ADOTTATI

### *Metodologie didattiche*

I metodi sono stati molteplici e la scelta di uno o più di essi è sempre stata legata alla competenza da raggiungere, al contenuto da trasmettere, alla specificità dell'alunno.

- Lezione frontale
- Lavoro di gruppo
- Lezione pratica
- Lezione dialogata
- Laboratorio
- Discussione guidata
- Didattica per concetti
- Studio assistito in classe
- Cooperative learning e redazione di sintesi, schemi e mappe concettuali

### *.Strumenti*

- Libro di testo
- Appunti
- Dizionari
- Dispense
- Audiovisivi
- Materiali multimediali

## ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

- **Percorsi interdisciplinari**

Il Consiglio di classe ha proposto agli studenti la trattazione di una Unità di Apprendimento riassunta di seguito:

Denominazione: "IL CIOCCOLATO DALLA PIANTA ALL'ARTE PURA".

Docente referente: Docente di laboratorio di Pasticceria

Materie concorrenti: Scienze degli alimenti, Inglese.

Periodo: da Marzo ad Aprile per un totale di 31 ore.

- **Percorso Alternanza Scuola Lavoro**

La classe, nell'ambito dell'Area di professionalizzazione, ha seguito, durante il 3° e 4° anno di corso, il percorso di Alternanza avente come denominazione "Esperto della Pasticceria e dei Prodotti da forno", per un totale annuo di 132 ore, di cui 120 di pratica in azienda e 12 di teoria in aula alla presenza di un esperto.

Durante il 3° anno le lezioni teoriche hanno avuto come oggetto la Comunicazione e i diversi aspetti del processo comunicativo. Gli alunni hanno inoltre partecipato a due seminari su tematiche inerenti alla Comunicazione di gruppo e al Mercato del lavoro tenuti da esperti di settore dalle competenze certificate.

Il 4° anno la classe ha svolto attività teorica approfondendo, alla presenza di un esperto, le tematiche relative al Marketing secondo un percorso didattico finalizzato alla conoscenza delle problematiche afferenti la programmazione degli obiettivi aziendali. In quest'ottica, gli alunni hanno seguito un seminario "Il Marketing di se stessi", in cui hanno sviluppato l'aspetto dell'autopromozione, ed un altro mirato alla conoscenza dei nuovi contratti di lavoro.

Il modulo pratico ha visto gli studenti impegnati in attività di stages presso aziende del settore nei comuni di Altamura, Santeramo in Colle e Grumo Appula. L'attività in azienda è stata mirata in particolar modo a porre gli alunni in condizione di favorire lo sviluppo di competenze nell'organizzazione della gestione aziendale e in tema di gestione delle risorse umane, di approfondire la conoscenza delle attività connesse alle fasi di produzione ivi compresa la regolamentazione della normativa relativa all'HACCP, di padroneggiare il linguaggio tecnico del settore della Pasticceria.

## **Orientamento**

L'attività è stata svolta:

- dalla figura Strumentale Area 3;
- da tutti i Docenti, per le parti di loro competenza, su richiesta degli Studenti.

Si è sviluppata nel corso dell'anno scolastico con l'obiettivo di costruire un percorso di attività che rendesse lo studente:

- maggiormente consapevole delle proprie attitudini e delle possibilità offerte dal contesto in cui vive in funzione della scelta post-diploma.
- capace di acquisire informazioni sul mondo del lavoro, sulla tipologia degli studi universitari e della formazione professionale superiore.

Le attività di orientamento hanno permesso agli studenti interessati:

- di assumere informazioni dirette sul contesto (mercato del lavoro, opportunità di proseguire gli studi, investimento nella formazione di capitale umano: analisi costi/benefici);
- di acquisire metodica di ricerca;
- di acquisire consapevolezza riguardo alle attitudini.

## **Partecipazione a fiere ed eventi**

La classe, tutta o in parte, ha partecipato a:

- Vari incontri pertinenti l'Orientamento in uscita (tra cui, il Salone dello Studente a Bari presso Fiera del Levante e Settimana di orientamento presso Campus Universitario);
- Invito alla giornata di orientamento ITS di Puglia presso Bari Interporto;
- Rappresentazione in lingua francese presso il Teatro Duni di Matera;
- Partecipazione alla Edizione 2016/2017 di Expo Food presso l'Azienda Di Marno Group;
- Concerto al Teatro Mercadante di Altamura.
- da effettuare dopo il 12 maggio : visita azienda Molitecnica Sud; Mulino Calemma

## **Attività svolte dal Consiglio di Classe**

Sono stati effettuati recuperi in itinere in tutte le materie d'insegnamento.

I docenti hanno svolto attività di "Tutoring" per supportare gli alunni nei lavori di ricerca degli argomenti da portare agli esami.

## **Altri elementi rilevanti ai fini dello svolgimento degli esami**

I Docenti, ciascuno nel proprio ambito disciplinare, hanno fornito indicazioni organizzative opportune per un'adeguata realizzazione dell'esperienza di ricerca.

### **Soggetti a rischio**

Come strumenti per l'analisi e il recupero di eventuali soggetti a rischio, si sono svolte:

- verifiche frequenti;
- coinvolgimento attivo degli alunni;
- costante controllo dell'impegno e dell'attenzione.

### **Rapporti scuola – famiglia**

Per gli studenti e le studentesse che presentavano problemi, sia inerenti al profitto sia inerenti al comportamento, oltre agli incontri pomeridiani programmati sono stati attivati colloqui individuali tra docenti e genitori e inviati mensilmente i prospetti riepilogativi delle assenze e dei ritardi.

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

### Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico i docenti hanno effettuato una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

### Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- abilità
- competenze

Per verificare i progressi degli allievi nel processo di apprendimento, i docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno utilizzato verifiche scritte e orali. Le verifiche scritte hanno riguardato le seguenti tipologie:

- stesura di relazioni;
- trattazione sintetica di argomenti, temi, analisi di testi;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- quesiti a risposta aperta;
- risoluzione di problemi;

Le verifiche scritte sono state effettuate in numero congruo per trimestre e pentamestre. Per la valutazione delle **prove scritte** sono stati adottati i seguenti descrittori:

- correttezza e ricchezza della forma;
- aderenza alla traccia;
- coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato;
- capacità di usare registri linguistici adeguati;
- conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi.

Le verifiche orali sono state sia individuali, sia intese come discussioni aperte all'intera classe al fine di favorire la partecipazione degli allievi al dialogo educativo.

Per le **verifiche orali** sono stati utilizzati i seguenti descrittori:  
capacità di orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;

- individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;
- capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;
- capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi;
- capacità di integrare le conoscenze;
- acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- efficacia comunicativa;
- analisi e sintesi;



Per la valutazione delle verifiche scritte e orali è stata utilizzata la seguente tabella:

<b>TABELLA DI CORRELAZIONE "VOTO - GIUDIZIO - COMPETENZE - ATTIVITÀ"</b>					
Livello 1	2	Insufficienza gravissima	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato e incapace di decifrare la situazione, anche in presenza di indicazioni specifiche.	Non permette la verifica delle conoscenze acquisite	Non si attiva per rispondere alla consegna.
	3	Insufficienza molto grave	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato riesce a decifrare la situazione e a individuare le competenze richieste solo se aiutato.	Conoscenze assenti, non distingue l'essenziale, l'esposizione non è comprensibile.	Non è in grado di affrontare le consegne più elementari in modo autonomo. Commette gravi errori di sequenza e di esecuzione in presenza di una guida continua.
	4	gravemente insufficiente	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo si orienta a fatica. Riesce a decifrare la situazione e ad individuare le competenze richieste, ma non è in grado di agire efficacemente.	Conoscenza molto ridotta e frammentaria. Fraintende, distingue l'essenziale solo se guidato, l'esposizione è scorretta e poco comprensibile.	È in grado di affrontare consegne elementari, con errori di sequenza e di esecuzione. Necessita di essere guidato. Manca degli standard minimi di precisione.
	5	Insufficiente	Competenze fondamentali parzialmente raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze che richiede ma agisce con poca autonomia e sicurezza.	Conoscenza con lacune non troppo gravi. Trattazione generica, mnemonica e superficiale. Rielabora con difficoltà, non sempre sa collegare e/o arrivare alla sintesi; analisi parziale; esposizione stentata.	È in grado di affrontare consegne semplici, con errori non troppo gravi. Necessita talvolta di una guida nell'esecuzione. Manca di precisione rispetto degli standard
	6	sufficiente	Competenze fondamentali raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze richiamate e agisce opportunamente, in parziale autonomia e sicurezza.	Conoscenza degli aspetti fondamentali. Argomenta con qualche incertezza e in modo non sempre ordinato, effettua qualche collegamento, linguaggio corretto ma semplice e non del tutto preciso.	È in grado di affrontare consegne semplici in parziale autonomia, con qualche errore di esecuzione. Assicura la precisione richiesta per la maggior parte degli standard.
Livello 2	7		Competenze fondamentali completamente raggiunte. L'allievo comprende la situazione, individua le competenze richieste e agisce opportunamente, in buona autonomia e sicurezza	Buona conoscenza dell'argomento. Argomenta, collega, spiega, dimostra in parziale autonomia. Effettua analisi e sintesi basilari, si esprime con buona proprietà. Qualche spunto critico non sempre approfondito.	È in grado di affrontare consegne semplici in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Di fronte a consegne più complesse si evidenziano incertezze, poca precisione e mancanza di autonomia
	8		Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica in modo autonomo e con sicurezza nel contesto. Se stimolato è in grado di applicare le competenze anche in contesti diversi.	Conoscenza completa e approfondita. Argomenta, collega, spiega, dimostra autonomamente e con sicurezza. Effettua analisi e sintesi esaurienti, si esprime con proprietà e scioltezza. Rielaborazione autonoma e personale.	È in grado di affrontare consegne complesse in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
Livello 3	9		Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica anche in contesti diversi in modo autonomo e con sicurezza. Propone con creatività nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trans-disciplinari. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Creatività, capacità di approfondire autonomamente.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
	10		Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica con disinvoltura anche in contesti diversi. Propone con creatività ed autonomia nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trasversali alle diverse discipline ed extra-scolastici. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Interiorizzazione, creatività, capacità di approfondire autonomamente	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.

### Attribuzione del voto di condotta

Il voto di condotta ha tenuto in considerazione gli elementi dell'area comportamentale: il rapporto con gli insegnanti, la collaborazione con i compagni, il rispetto degli orari, la frequenza alle lezioni; la partecipazione all'attività della classe, l'interesse all'apprendimento e all'approfondimento degli argomenti, la consapevolezza dei risultati conseguiti. Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività e agli interventi educativi realizzati dall'Istituto fuori dalla propria sede

- La valutazione del comportamento è espressa in decimi.
- La votazione sul comportamento degli studenti attribuita dal Consiglio di classe concorre alla valutazione complessiva dello studente e, in caso di insufficienza, determina la non ammissione all'Esame di Stato.
- La valutazione del Pentamestre si intende relativa a tutto l'anno scolastico.

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI**

	<b>OBIETTIVI VERIFICATI</b>	<b>VOTO</b>
COMPORTAMENTO	1. Corretto e rispettoso	9-10
	2. Corretto	8-7
	3. <u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. b) Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. c) Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6
	4. Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	5
	5. Gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	1-4
FREQUENZA	1. Continua (assenze inferiori al 10%)	9-10
	2. Assidua (assenze tra il 10,1% e il 15%)	8-7
	3. Normale (assenze tra il 15,1% e il 25%)	6
	4. Discontinua (assenze tra il 25,1% e il 50%)	5
	5. Irregolare (assenze oltre il 50%)	1-4
PARTECIPAZIONE	1. Propositiva	9-10
	2. Interessata	8-7
	3. Sollecitata	6
	4. Passiva	5
	5. Di disturbo	1-4
SOCIALIZZAZIONE	1. Buoni rapporti con tutti	9-10
	2. Rapporti selettivi	8-7
	3. Difficoltà relazionali (per comportamento)	6
	4. Difficoltà a riconoscere le regole del gruppo	5
	5. Atteggiamenti di intolleranza	1-4
	<b>MEDIA</b>	

## GRIGLIA DI CORRISPONDENZA TRA GIUDIZI E VOTI

<b>Punteggio in /10</b>	<b>Punteggio in /15</b>	<b>Punteggio in /30</b>	<b>Giudizio</b>
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1 - 3</b>	<b>NULLO</b>
<b>2 - 2 ½</b>	<b>2 - 3</b>	<b>4 - 9</b>	<b>ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE</b>
<b>3 - 4</b>	<b>4 - 6</b>	<b>10 - 15</b>	<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</b>
<b>4 ½ - 5 ½</b>	<b>7 - 9</b>	<b>16 - 19</b>	<b>INSUFFICIENTE</b>
<b>6 - 6 ½</b>	<b>10 - 11</b>	<b>20 - 22</b>	<b>SUFFICIENTE</b>
<b>7 - 7 ½</b>	<b>12</b>	<b>23 - 24</b>	<b>DISCRETO</b>
<b>8 - 8 ½</b>	<b>13</b>	<b>25 - 26</b>	<b>BUONO</b>
<b>9 - 9 ½</b>	<b>14</b>	<b>27 - 28</b>	<b>OTTIMO</b>
<b>10</b>	<b>15</b>	<b>29 - 30</b>	<b>ECCELLENTE</b>

**PERCORSI ASSISTITI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

Anno scolastico 2016-2017

<b>N</b>	<b>ALUNNI</b>	<b>ESITO CERTIFICAZIONE</b>
	<b>Cognome e nome</b>	
<b>1</b>	<b>ALBANESE DAVIDE</b>	<b>NON CONSEGUITA</b>
<b>2</b>	<b>BARILE ALESSIA</b>	<b>NON CONSEGUITA</b>
<b>3</b>	<b>COLONNA FRANCESCO PAOLO</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>4</b>	<b>D'ECCLESII GRAZIANA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>5</b>	<b>DIELE MARIATERESA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>6</b>	<b>DIMARTINO GIUSEPPE</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>7</b>	<b>FERRULLO PIETRO</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>8</b>	<b>FORTE ANDREA</b>	<b>NON CONSEGUITA</b>
<b>9</b>	<b>GIACONELLI FRANCESCO</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>10</b>	<b>GIACONELLI STELLA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>11</b>	<b>GIRASOLE NICLA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>12</b>	<b>MARINIELLO NICO</b>	<b>NON CONSEGUITA</b>
<b>13</b>	<b>LOMAISTRO ANNA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>14</b>	<b>MEHMETI SARA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>15</b>	<b>NANNA STEFANY</b>	<b>NON CONSEGUITA</b>
<b>16</b>	<b>PACIOLLA GIANFRANCO</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>17</b>	<b>PATIERNO CECILIA</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>18</b>	<b>SERGIO ANGELO</b>	<b>CONSEGUITA</b>
<b>19</b>	<b>TRAGNI DOMENICA</b>	<b>CONSEGUITA</b>

## CURRICULUM ALUNNI

V A/P	COGNOME NOME	CREDITO CLASSE 3 <sup>^</sup>	CREDITO CLASSE 4 <sup>^</sup>
1	<b>ALBANESE DAVIDE</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
2	<b>BARILE ALESSIA</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
3	<b>COLONNA FRANCESCO PAOLO</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
4	<b>D'ECCLESIIIS GRAZIANA</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
5	<b>DIELE MARIATERESA</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
6	<b>DIMARTINO GIUSEPPE</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
7	<b>FERRULLO PIETRO</b>	<b>7</b>	<b>6</b>
8	<b>FORTE ANDREA</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
9	<b>GIACONELLI FRANCESCO</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
10	<b>GIACONELLI STELLA</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
11	<b>GIRASOLE NICLA</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
12	<b>LOMAISTRO ANNA</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
13	<b>MARINIELLO NICO</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
14	<b>MEHMETI SARA</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
15	<b>NANNA STEFANY</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
16	<b>PACIOLLA GIANFRANCO</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
17	<b>PATIERNO CECILIA</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
18	<b>SERGIO ANGELO</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
19	<b>TRAGNI DOMENICA</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

## PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

### PRIMA PROVA SCRITTA

E' opportuno evidenziare che il processo di apprendimento è improntato al concetto che l'italiano si acquisisce in modo operativo, mediante lo svolgimento di attività o compiti specifici in cui gli allievi cercano di migliorare le capacità espressive, di analisi e di sintesi, sino al raggiungimento di un maggior senso critico.

Gli elaborati proposti nelle prove durante l'anno e scelti dagli alunni sono stati di:

**tipo B:** sviluppo di un argomento di vari ambiti, svolto nella forma del saggio breve;

**tipo C:** sviluppo di un argomento di carattere storico, coerentemente con il programma svolto;

**tipo D:** trattazione di un tema su un argomento attinto dal corrente dibattito culturale (tema di attualità).

La valutazione degli obiettivi cognitivi e formativi è stata effettuata in rapporto alla griglia di valutazione allegata.

## SIMULAZIONI DELLA SECONDA E TERZA PROVA

<b>Seconda Prova (vedi allegato n. 5)</b>			
Data	Tempo assegnato	Materia e Tipologia	Criteri di valutazione
12/04/2016	2 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione (C.M. n.1 del 29/01/2015)	<u>Vedi allegato n.2</u>

<b>Terza Prova (1<sup>a</sup> simulazione) (vedi allegato n. 6a)</b>				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
23/03/2016	4 ore	E	<i>INGLESE</i>	<u>Vedi allegato n. 3</u>
			<i>LAB. PASTICCERIA</i>	
			<i>FRANCESE</i>	
			<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	

<b>Terza Prova (2<sup>a</sup> simulazione) (vedi allegato n. 6b)</b>				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
11/05/2016	4 ore	E	<i>INGLESE</i>	<u>Vedi allegato n. 3</u>
			<i>LAB. PASTICCERIA</i>	
			<i>FRANCESE</i>	
			<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	

