



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

bais004007@istruzione.it

iissdenora@pec.it



SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

ESAME DI STATO 2016/2017

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sezione B/P

**Dirigente Scolastico
Prof. Ing. ACHILLE Giuseppe**

INDICE

➤ Premessa	pag. 3
➤ COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2016/17	pag. 4
1. INFORMAZIONI IDIRIZZO DI STUDIO	
➤ Indirizzo “ Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” (D.P.R. n. 87/2010 – Allegato B) - Profilo culturale	pag. 5
➤ Articolazione “Enogastronomia”- Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali Risultati di apprendimento e competenze in uscita	pag. 5
➤ Insegnamenti e risultati di apprendimento espressi in termini di competenze (secondo biennio e quinto anno)	pag. 6
➤ Quadro orario “Articolazione Enogastronomia” – Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali	pag. 10
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5^A B/P	
➤ COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag.11
➤ ELENCO ALUNNI	pag.11
➤ PROVENIENZA TERRITORIALE	pag.11
➤ CANDIDATI PRIVATISTI	pag.11
➤ CURRICULUM ALUNNI (credito scolastico 4° anno)	pag.12
➤ PROFILO DIDATTICO-EDUCATIVO DELLA CLASSE	pag.12
3. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
➤ OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI	pag.14
➤ METODOLOGIA DI LAVORO	pag.15
➤ STRUMENTI UTILIZZATI	pag.16
➤ CONTENUTI DISCIPLINARI E PERCORSO INTERDISCIPLINARE (U.D.A.)	pag.16
➤ ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO	pag.17
➤ AMPLIAMENTO DELL’ OFFERTA FORMATIVA	pag.17
<ul style="list-style-type: none"> • Progetto di potenziamento di “Cittadinanza e Costituzione” • Orientamento in uscita a.s. 2016/17 • Partecipazione della classe a fiere ed eventi 	
➤ VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI	pag.18
➤ TIPOLOGIE DI VERIFICA	pag.19
➤ VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E SCALA DOCIMOLOGICA	pag.20
➤ VOTO DI CONDOTTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE	pag.22
➤ CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag.23
➤ CREDITO FORMATIVO	pag.24
4. PREPARAZIONE ALL’ESAME DI STATO	
➤ ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.24
<ul style="list-style-type: none"> • Prove d’esame • Colloquio d’esame e griglia di valutazione 	pag.25 pag.26
➤ GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE	pag.27
<ul style="list-style-type: none"> • Griglia di valutazione prima prova scritta -Tipologia A (proposta) • Griglia di valutazione prima prova scritta -Tipologia B (proposta) • Griglia di valutazione prima prova scritta -Tipologia C/D (proposta) • Griglia di valutazione seconda prova scritta (proposta) • Griglia di valutazione terza prova scritta (proposta) 	pag.27 pag.28 pag.29 pag.30 pag.31
5. ALLEGATI	
➤ Allegato n.1: RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI	pag.33
➤ Allegato n.2: RELAZIONE FINALE PROGETTO DI POTENZIAMENTO	pag.68
➤ Allegato n.3: RELAZIONE TUTOR ALTERNANZA SACUOLA-LAVORO	pag.69
➤ Allegato n.4: PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA	pag.70
➤ Allegato n.5: SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA	pag.76

“Vieni con noi a vedere dove nasce il futuro”

“Nell’educazione un tesoro”

(J. Delors - Collana “I libri dell’UNESCO”)

Premessa

Il Consiglio di classe della 5B/P, in ottemperanza alle disposizioni normative, redige il presente Documento per fornire alla Commissione d’Esame gli elementi fondamentali che hanno caratterizzato il percorso formativo della classe, illustrandone il profilo educativo –didattico, le scelte metodologiche operate, gli strumenti utilizzati, le attività curriculari e tutte le altre attività poste in essere dalla scuola allo scopo di favorire il pieno sviluppo della persona nella sua globalità, umana, sociale e professionale.

Il Documento consta di una parte introduttiva con informazioni sull’indirizzo di studio alla luce delle vigenti normative di riordino degli Istituti Professionali, di un nucleo centrale riferito alla classe e si conclude con una serie di allegati (*prove di simulazione...*) che costituiscono parte integrante del Documento stesso.

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2016/17➤ **Componente docente e continuità didattica (CD)**

CD*	Docente	Disciplina d'insegnamento
III- IV-V anno	FALCONIERI CLAUDIA	Lingua e letteratura italiana – Storia
V anno	INDRIO RITA LUCIA	Lingua Inglese
III- IV-V anno	CAPONIO FRANCESCA	Lingua Francese
V anno	INDRIO DOMENICO	Matematica
IV -V anno	LOPORCARO MICHELE MARIA	Scienze motorie e sportive
III- IV-V anno	BONFANTI LORENZO	I.R.C. o attività alternative
V anno	IORE FRANCESCO PAOLO	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia - Pasticceria
IV -V anno	IORE ROSA	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
V anno	CREANZA VITA MARIA	Laboratorio di analisi microbiologica e chimica
IV-V anno	LATORRE DICECCA MARIA	Diritto e Tecnica Amministrativa delle strutture ricettive
V anno	NATUZZI PIETRO	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
III- IV-V anno	PORFIDO BEATRICE	Sc. e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

Legenda: CD* (Continuità didattica dal 2° biennio al 5° anno di corso)

1. INFORMAZIONI INDIRIZZO DI STUDIO

➤ **Indirizzo “ Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”(D.P.R. n. 87/2010 – Allegato B) - Profilo culturale**

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze teoriche, tecnico-pratiche, 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.

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato è in grado di:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di relazione e comunicazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. 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 di studio presenta le articolazioni di “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo di indirizzo viene orientato e declinato.

L’opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” attiene all’Articolazione di “**Enogastronomia**”.

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.

➤ **Articolazione “Enogastronomia”- Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali - Risultati di apprendimento e competenze in uscita**

Nell’articolazione dell’**Enogastronomia** il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione, presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno e di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali, internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità. Inoltre gli studenti acquisiscono competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità chimico-microbiologico dei prodotti alimentari.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue 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. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva dei prodotti dolciari artigianali e industriali;
3. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
4. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
5. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
6. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
7. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
8. condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
9. applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

A conclusione del quinquennio, gli studenti conseguono il *“Diploma di Istruzione Professionale, Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, Articolazione Enogastronomia, Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali”*.

➤ ***Insegnamenti e risultati di apprendimento espressi in termini di competenze (secondo biennio e quinto anno)***

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

Settore: Servizi – Indirizzo: Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera – Articolazione: Enogastronomia – Opzione: prodotti dolciari artigianali e industriali	
Direttiva MIUR n. 5 del 16 gennaio 2012	
AREA GENERALE Istruzione Professionale Risultati di Apprendimento specificati in termini di competenze Secondo biennio e quinto anno	
Lingua e letteratura italiana	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Storia	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
	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.
Lingua Inglese	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).
	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
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali .
Matematica	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
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

AREA DI INDIRIZZO	
Risultati di Apprendimento specificati in termini di competenze	
Secondo biennio e quinto anno	
Seconda lingua straniera	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)
	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
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per l'avita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela dell'apersona, all'ambiente e del territorio
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	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.
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Laboratorio dei servizi enogastronomici - pasticceria	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.
	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.
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Predisporre menù 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
	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
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
	Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno
	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 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.
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	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 lavoro, alla tutela della persona , dell'ambiente e del territorio
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

COMPETENZE AREA PONTE

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

QUADRO ORARIO

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO

Discipline	ORE ANNUE					
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno	
	1	2	3	4	5	
Scienze integrate (Fisica)	66					
Scienze integrate (Chimica)		66				
Scienza degli alimenti	66	66				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**				
Seconda lingua straniera	66	66				
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA” OPZIONE “Prodotti dolciari artigianali e industriali “- IPPD						
46/A	Seconda lingua straniera			99	99	99
57/A	Scienza e cultura dell’alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			99	99	99
24/C 35/C				66 *		
19/A 17/A	Diritto e tecniche amministrative				66	66
50/C	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			297**	99**	99**
13/A	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			-	99*	66*
24C/ 35C	<i>di cui in compresenza</i>				66 *	
20/A	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			66	99	132
Ore totali		396	396	561	561	561
24/C 35/C	<i>di cui in compresenza</i>				66	132* 66

Note

* 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.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5^AB/P

➤ **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

DESCRIZIONE	N.
Numero alunni	12
Alunni di sesso maschile	6
Alunni di sesso femminile	6

➤ **ELENCO ALUNNI**

N.O.	COGNOME	NOME	4° anno di corso (a.s. 2015/2016)
1	AJRAOUI	KHAOULA	4 ^A B/P
2	CAGGIANO	GIACOMO	4 ^A B/P
3	CALABRESE	ANITA	4 ^A B/P
4	CAPOZZI	VITO	5 ^A A/P
5	DETOMMASO	ANNALISA	4 ^A B/P
6	DILERMA	LUCA	4 ^A B/P
7	DIRENZO	DAVIDE	4 ^A B/P
8	FORTUNATO	ISABELLA	4 ^A B/P
9	GOFFREDO	TERESA	4 ^A B/P
10	LACETERA	MICHELE	4 ^A B/P
11	MORACAJ	FRANCESKO	4 ^A B/P
12	VISCI	M. GIUSEPPINA	4 ^A B/P

➤ **PROVENIENZA TERRITORIALE**

DESCRIZIONE	%
Sede (Altamura)	50%
Pendolari	50%

➤ **CANDIDATI PRIVATISTI**

Alla classe 5 B/P sono stati assegnati due candidati privatisti, di seguito elencati, che dovranno sostenere l'esame integrativo (entro il mese di maggio 2017) nelle discipline professionalizzanti proprie del curriculum dell'articolazione "Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali".

CANDIDATI PRIVATISTI		
N.O.	COGNOME	NOME
1	GERMINARIO	DONATO
2	PAPPALARDI	FILIPPO

➤ **CURRICULUM ALUNNI**

CREDITO SCOLASTICO			
ALUNNO/A		PUNTI CREDITO	PUNTI CREDITO
COGNOME	NOME	3° ANNO	4° ANNO
AJRAOUI	KHAOULA	5	5
CAGGIANO	GIACOMO	4	4
CALABRESE	ANITA	5	4
CAPOZZI	VITO	4	4
DE TOMMASO	ANNALISA	5	4
DILERMA	LUCA	6	5
DIRENZO	DAVIDE	6	6
FORTUNATO	ISABELLA	5	6
GOFFREDO	TERESA	4	4
LACETERA	MICHELE	5	4
MORACAJ	FRANCESKO	4	4
VISCI	M.GIUSEPPINA	5	5

➤ **PROFILO DIDATTICO - EDUCATIVO DELLA CLASSE**• **Dati generali**

La classe 5^a BP consta di 12 studenti, di cui 6 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla 4^a BP ad eccezione di uno studente proveniente dalla classe 5^a AP a.s. 2015/16.

La provenienza territoriale è eterogenea: sei studenti risiedono in Altamura, cinque nel Comune di Gravina in Puglia e uno nel Comune di Gioia del Colle.

Il livello socio-economico e culturale delle famiglie è medio-basso, ma comunque dignitoso ed attento allo sviluppo culturale e sociale dei propri figli, come dimostrato negli incontri ufficiali scuola-famiglia e in ogni altra occasione. Quasi tutti gli studenti contribuiscono all'economia familiare svolgendo lavori, nei giorni di festività, in strutture ristorative e ricettive del territorio e, pertanto, risultano più ferrati nelle discipline tecnico-pratiche che non in quelle prettamente teoriche.

Nel corso del quinquennio la composizione della componente docente ha subito vari cambiamenti conseguenti al passaggio dal primo biennio (1^a e 2^a classe) al primo anno del secondo biennio (3^a classe) e per turnover fisiologico di alcuni docenti. Dal terzo anno di corso in poi, la classe ha invece usufruito di una sostanziale continuità didattica.

• **Andamento educativo-didattico della classe**

La classe è sostanzialmente corretta e responsabile. Sul piano della relazione tra pari, si sono formati piccoli sottogruppi ben affiatati e solidali, grazie anche al percorso comune sviluppato dalla terza classe. Occasionalmente alcune individualità hanno mostrato poca serietà e responsabilità nell'esercizio del proprio dovere di studente in termini di frequenza, partecipazione e rispetto delle regole scolastiche.

La classe, in generale, mostra disponibilità ed interesse nell'affrontare il lavoro scolastico, soprattutto nelle ore di esercitazione pratica, sia per un maggior coinvolgimento emotivo che

per inclinazione verso il “sapere pratico” rispetto a quello teorico. L’impegno e la partecipazione in classe, in quasi tutte le discipline teoriche, non sempre è costante, per distrazioni varie e per una modesta capacità a sostenere l’attenzione e l’ascolto. Il ritmo di apprendimento per alcuni studenti è risultato piuttosto lento e faticoso per un metodo di studio non sistematico e poco organizzato. Tutti gli studenti offrono spontaneamente la loro disponibilità in occasione di manifestazioni ed eventi, partecipando attivamente e collaborando tra di loro e con i docenti.

- **Livello di preparazione conseguito**

Il livello di crescita culturale e professionale raggiunto dalla classe presenta elementi di omogeneità, pur non evidenziando punte di eccellenza. Il rendimento scolastico di ciascuno è dipeso da fattori sia individuali (*efficacia del metodo di studio, assiduità nell’impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, continuità/discontinuità nella frequenza*) che da fattori ambientali (*stimoli culturali familiari, investimento personale...*).

Pochi studenti hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno costante e adeguate capacità di riflessione personale raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e di formazione. Permane qualche situazione piuttosto critica, sia per quanto riguarda l’acquisizione dei contenuti disciplinari sia per gli aspetti legati alla metodologia di studio. In particolare, alcuni studenti presentano difficoltà nell’esposizione orale e nella produzione scritta, nell’elaborazione personale dei contenuti, nonché incertezze sia in ambito espressivo che logico-matematico. In alcune discipline, gli alunni hanno comunque mostrato maggiore interesse ed impegno, per un approccio relazionale empatico con il docente o per reale interesse personale verso la materia di studio.

Ne consegue che, ad oggi, un piccolo gruppo di studenti si attesta su risultati complessivamente buoni, un altro piccolo gruppo ha raggiunto risultati discreti, mentre per un esiguo gruppo di studenti la preparazione maturata è da ritenersi quasi accettabile. Infine, un ultimo gruppo di due studenti riporta ancora oggi valutazioni molto negative in quasi tutte le discipline. L’intensificarsi dell’impegno e della partecipazione nell’ultima parte dell’anno scolastico lasciano, tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti.

Complessivamente si può ritenere che la classe, nel corso del triennio, abbia migliorato le acquisizioni delle conoscenze, recepito in modo più adeguato le connessioni tra i “diversi saperi” e sviluppato maggiori competenze professionali, grazie anche all’integrazione offerta dallo strumento normativo dell’alternanza scuola-lavoro.

Infine, è opportuno rilevare che tutti i docenti, soprattutto nel pentamestre, nella prospettiva dell’Esame di Stato e compatibilmente con il tempo a disposizione, hanno cercato di sviluppare percorsi il più possibile interdisciplinari per rafforzare le competenze trasversali.

- **Sostegno e recupero**

In itinere, relativamente alla propria disciplina, ogni singolo docente ha svolto attività di recupero attraverso pause didattiche, riepiloghi generali e lavori interdisciplinari sia per colmare lacune pregresse che per permettere agli studenti di assimilare meglio nuovi concetti e contenuti.

In tutte le discipline, e in particolare in quelle professionalizzanti, si sono attuati interventi di recupero durante le ore curriculari, in aula e laboratorio, ogni qualvolta siano emerse lacune e incertezze nel percorso di apprendimento.

La classe ha sempre aderito con entusiasmo e proficua partecipazione alle seguenti attività:

- alternanza scuola - lavoro presso strutture ristorative del territorio;
- ampliamento dell’offerta formativa.

Al quarto e quinto anno di corso sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate all'ambito professionale, tese ad arricchire la cultura e la preparazione tecnica nel settore enogastronomico della pasticceria anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro.

3. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

➤ **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI**

(N.B. Per gli "Obiettivi di apprendimento specifici" si fa riferimento alle relazioni finali dei docenti).

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 Cognitivi

- Conoscere i contenuti specifici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e meno note.
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici.
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali.

Obiettivi Formativi

- Avere consapevolezza e coscienza del proprio ruolo, delle proprie capacità, abilità e attitudini.
- Saper essere flessibile e disponibile al cambiamento.
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo.
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione.
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura.
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose ed etniche.

➤ **METODOLOGIA DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Preso atto della situazione di partenza, documentata degli esiti dello scrutinio finale dell'anno precedente, il consiglio di classe, pur nel rispetto delle specificità di ogni disciplina d'insegnamento, ha scelto di adottare una metodologia comune per promuovere un miglioramento nell'apprendimento. Il consiglio di classe ha adottato una didattica accessibile, praticabile, confrontata a contesti noti e meno noti, con l'intento di appianare le maggiori difficoltà e con l'obiettivo di formare personalità dotate di capacità analitiche, critiche e versatili, qualità indispensabili per l'inserimento nel mondo del lavoro in continua evoluzione tecnologica. A tale proposito, per tutte le discipline sono state riprese, consolidate ed ampliate le nozioni apprese negli anni precedenti, ponendo particolare attenzione su quei concetti di base essenziali per un buon svolgimento degli argomenti relativi al programma del quinto anno.

Si sono alternati diversi modelli d'insegnamento e di apprendimento: alle lezioni frontali brevi, sono seguite attività laboratoriali su quesiti che hanno stimolato la partecipazione costruttiva e la capacità a risolvere situazioni complesse.

I docenti hanno realizzato gli opportuni collegamenti interdisciplinari, in particolare tra le materie curricolari e le attività di alternanza scuola-lavoro.

Le scelte metodologiche attuate dai docenti, sono state coerenti con quanto stabilito nella programmazione iniziale.

QUADRO RIASSUNTIVO

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo, ricerche, tesine	Lezione pratica	Metodo induttivo/deduttivo	Attività Laboratoriale	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	X	X		X		X
Lingua Inglese	X	X		X		X
Lingua Francese	X	X		X		X
Storia	X	X		X		X
Matematica	X			X		X
Scienze motorie e sportive	X		X	X		X
I.R.C. o attività alternative	X					X
Lab. Servizi. Enogastronomici Pasticceria	X	X	X		X	X
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	X			X		X
Lab. di analisi microbiologica e chimica	X			X		X
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	X			X		X
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari.	X	X		X	X	X
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.	X	x		x		x

➤ **STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI**

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense e appunti	Audiovisivi	Materiali informatici	Materiali multimediali	Laboratorio di pasticceria	Quotidiano e articoli di giornale
Lingua e letteratura italiana	X	X	X				X
Lingua Inglese	X	X	X		X		
Lingua Francese	X	X	X		X		X
Storia	X	X	X		X		X
Matematica	X	X		X			
Scienze motorie e sportive	X	X					
I.R.C. o attività alternative	X		X	X	X		X
Lab. Servizi. Enogastronomici Pasticceria	X	X	X	X	X	X	X
Analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari	X	X					
Lab. di analisi microbiologica e chimica	X	X			X		
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	X	X			X		X
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari.	X	X	X		X		
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.		X	X	X	X	X	X

➤ **CONTENUTI DISCIPLINARI**

Per quanto riguarda le competenze, conoscenze e abilità specifiche di ogni disciplina si fa riferimento alle relazioni di ogni docente riportate nella sezione "5. ALLEGATI" a pag. 33.

➤ **PERCORSO INTERDISCIPLINARE (U.D.A.) - (allegato alla programmazione di classe)**

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione di un percorso formativo interdisciplinare (U.D.A.) di seguito riportato:

TITOLO U.D.A.: Il cioccolato: "Dalla pianta all'arte pura" Periodo: pentamestre, da Febbraio a Marzo 2017 per un totale di 30 ore.

- Docente referente: prof. FIORE Francesco Paolo
- Discipline coinvolte: Laboratorio Servizi Enogastronomici – Pasticceria, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari, D.T.A.R., Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Lingue straniere (Inglese e Francese).

➤ **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

- **Percorso di Alternanza scuola – lavoro, a. s. 2015/16 - a.s. 2016/17** (Relazione del docente tutor in allegato al Documento)

Gli studenti della classe V B/P hanno svolto, nel biennio, attività di stage ottemperando con responsabilità e maturità ai propri impegni, raggiungendo buoni risultati nella maggior parte delle attività svolte.

QUADRO RIEPILOGATIVO

Alternanza Scuola-lavoro a.s. 2016/17				
Strutture aziendali in cui è stato effettuato lo stage				
N°	ALUNNO/A		AZIENDA	SEDE
	Cognome	Nome		
1	AJRAOUI	KHAOULA	//	//
2	CAGGIANO	GIACOMO	RISTORANTE PIZZERIA BAR TERRA E MARE GIVA SRLS -US	ALTAMURA
3	CALABRESE	ANITA	PASTICCERIA DELLE ANTICHE MURA	ALTAMURA
4	CAPOZZI	VITO	//	//
5	DE TOMMASO	ANNALISA	BAR PITTI	GRAVINA IN PUGLIA
6	DILERMA	LUCA	PIZZERIA LEVANTE	ALTAMURA
7	DIRENZO	DAVIDE	PANIFICIO MEGALITICHE	ALTAMURA
8	FORTUNATO	ISABELLA	PASTICCERIA DOLCE E SALATO	GRAVINA IN PUGLIA
9	GOFFREDO	TERESA	PASTICCERIA DELLE ANTICHE MURA -	ALTAMURA
10	LACETERA	MICHELE	PIZZERIA BIG BARREL	GRAVINA IN PUGLIA
11	MORACAJ	FRANCESCO	PIZZERIA CANNITO	ALTAMURA
12	VISCI	MARIA GIUSEPPINA	BAR PITTI	GRAVINA IN PUGLIA

➤ **AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

- **Progetto di potenziamento di “Cittadinanza e Costituzione”** (Relazione della docente, in allegato al Documento)

Il progetto didattico è stato svolto dalla docente Latorre Dicecca Maria per un'ora settimanale in presenza con la docente di Storia.

- **Orientamento in uscita a.s. 2016/17**

L'attività di orientamento d'Istituto è stata svolta dalla Funzione Strumentale Area 3 attraverso eventi programmati e rivolti a tutte le classi quinte. L'orientamento si è sviluppato nel corso dell'anno scolastico con l'obiettivo di far acquisire informazioni dirette sul mondo del lavoro,

sulla tipologia degli studi universitari, della formazione tecnica superiore, allo scopo di condurre gli studenti verso scelte fondate e più consapevoli.

In itinere, l'attività di orientamento, è stata comunque svolta da tutti i docenti della classe, ciascuno per la parte di propria competenza e su richiesta degli stessi studenti.

Gli studenti della VBP hanno partecipato ai seguenti incontri interni ed esterni alla scuola:

- incontro con esperti dell'*Agenzia Provinciale, Professione Militare* presso Aula "Tonino Natale", Alberghiero 2 di Altamura;
- incontro con i rappresentanti della Marina Militare, dell'Esercito italiano, dell'arma dei carabinieri, della Guardia di Finanza, presso Aula "Tonino Natale", Alberghiero 2 di Altamura;
- orientamento post-diploma presso Salone dello studente della Fiera del Levante di Bari;
- partecipazione alla Seconda Edizione di "**Expo Food**" di Altamura presso l'Azienda Di Marno Group;
- incontro "**Allenarsi per Il Futuro**" con esperti della BOSCH.

- **Partecipazione a fiere ed eventi**

La classe ha partecipato, nella sua totalità o solo con alcuni studenti, alle seguenti iniziative culturali, sociali e sportive pianificate dall'Istituto:

- rappresentazione teatrale in lingua francese nell'ambito del progetto "Pacchetto stage" presso il teatro Showille di Bari;
- commemorazione in onore di Domi Martimucci presso Teatro Mercadante di Altamura;
- donazione sangue presso emoteca mobile AVIS - Via Lago Passarello, Altamura;
- incontro con rappresentante AIDO presso Aula "Tonino Natale" –Alberghiero 2 di Altamura;
- Incontri a tema nell'ambito del Progetto "Educazione alla legalità" (*incontro sul tema del terrorismo islamico con il Generale Mario Mari; incontro con il Maggiore Abbasciano dell'Arma dei carabinieri sul tema delle tossicodipendenze*);
- Visita al Tribunale di Matera per assistere ad un processo penale.
- Visita Museo Archeologico di Altamura.

➤ **VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Nel corso dell'anno scolastico sono state utilizzate verifiche scritte, orali e pratiche, esplicitando agli studenti criteri e modalità di valutazione concordati nei rispettivi Dipartimenti disciplinari.

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 compatibilmente con i tempi a disposizione.

Per la valutazione delle **prove scritte** sono stati adottati i seguenti descrittori:

- aderenza alla traccia;
- coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato;
- capacità di usare i linguaggi specifici delle discipline in modo pertinente;

- conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi;
- abilità e competenze specifiche e trasversali.

Le **verifiche orali** sono state individuali e, a seconda dei casi, estese all'intera classe al fine di favorire la partecipazione al dialogo didattico/educativo di tutti gli studenti.

Per le **verifiche orali** sono stati utilizzati i seguenti descrittori:

- capacità ad 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.

Le **verifiche pratiche** sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio per le discipline ove previste.

TIPOLOGIA VERIFICHE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	Verifica orale	Prova strutturata e semistrutturata	Analisi di un testo, saggio breve	Articolo giornalistico, relazione, tema	Problemi, esercizi	Esercitazioni pratiche
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X	X		
LINGUA INGLESE	X	X				
LINGUA FRANCESE	X	X	X	X		X
STORIA	X	X		X		
MATEMATICA	X	X			X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X				X
I.R.C. O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	X					
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	X	X		X	X	
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PASTICCERIA	X	X				X
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	X	X				
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	X	X				
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	X	X			X	

➤ **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

Articolazione del processodi apprendimento

• **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 effettuata nell'arco dell'anno scolastico per verificare il conseguimento relativo a:

- Conoscenze
- Abilità
- Competenze.

• **Valutazione finale**

Nella proposta del voto finale (valutazione sommativa) relativo a ciascuno alunno, si terrà conto degli elementi e criteri sia relativi all'area socio-relazionale che a quelli cognitivi.

Per la valutazione dell'area socio-relazionale si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- partecipazione
- metodo di studio
- interesse
- impegno
- rispetto delle regole
- frequenza
- rapporti interpersonali.

Per la valutazione delle conoscenze si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- progressione del percorso formativo rispetto al livello di partenza;
- acquisizione degli obiettivi minimi di ogni disciplina;
- capacità espositive/argomentative;
- capacità di rielaborazione critica, analitica e sintetica;
- grado di autonomia raggiunto;
- media dei voti attribuiti.

Di seguito si riporta la griglia di valutazione, espressa in decimi, contenente i criteri di corrispondenza tra giudizi, voti e livelli di competenza, conoscenza e abilità.

TABELLA DI CORRELAZIONE "VOTO - GIUDIZIO - COMPETENZE - ATTIVITÀ"					
			Competenze	Conoscenze	Abilità
Livello 0	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
Livello 1	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	buono	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	distinto	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	ottimo	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	eccellente	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 VOTO DI CONDOTTA**

Il voto di condotta prenderà in considerazione i seguenti elementi:

- rapporto relazionale con gli insegnanti e tra pari;
- collaborazione con i compagni;
- rispetto degli orari;
- frequenza alle lezioni;
- partecipazione all'attività della classe;
- interesse ad apprendere e all'approfondimento degli argomenti;
- consapevolezza dei risultati conseguiti.

In sede di scrutinio intermedio e finale viene considerato il comportamento di ogni studente riguardo alla partecipazione delle attività ed interventi educativi realizzati dall'Istituto anche fuori dalla propria sede (stage, visite d'istruzione, attività integrative, partecipazione ad eventi...).

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 al successivo anno di corso o all'Esame di Stato.

La valutazione del pentamestre si intende relativa a tutto l'anno scolastico. Per colmare l'insufficienza (voto 5 in condotta) nel primo trimestre la condizione necessaria è il conseguimento di una valutazione in condotta, nel pentamestre, non inferiore a 7/10.

Il Consiglio di classe attribuirà, in base alla griglia di valutazione allegata, un voto di comportamento compreso tra 1 e 10.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI

	OBIETTIVI VERIFICATI	VOTO
COMPORAMENTO	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
	• Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	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
MEDIA		

➤ **CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Il credito scolastico sarà attribuito ai sensi dell'art.1, comma 2, del D.M. n°42 del 22-05-2007 e della **TABELLA A di seguito** allegata.

<i>Media dei voti</i>	3° classe	4° classe	5° classe
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<10	6 – 8	6– 8	7- 9

Fermo restante 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.

➤ **SCHEDE CREDITO CLASSE QUINTA A.S. 2016/2017**

La **delibera del collegio** prevede:

A. attribuzione, per tutte le fasce, solo del **credito minimo nei seguenti casi**:

- se lo studente è stato ammesso all'Esame 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.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MINIMO			
TABELLA A		MEDIA CONSEGUITA	CREDITO MINIMO
M=6	DA 4 A 5 PUNTI		4
6<M≤7	DA 5 A 6 PUNTI		5
7<M≤8	DA 6 A 7 PUNTI		6
8<M≤9	DA 7 A 8 PUNTI		7
9<M≤10	DA 8 A 9 PUNTI		8

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO			
Frequenza Max 0,25	15% < assenze ≤ 20%		0,1
	10% < assenze ≤ 15%		0,15
	5% < assenze ≤ 10%		0,2
	Assenze ≤ 5%		0,25
Partecipazione Max 0,25 (VC=voto di condotta)	VC ≥ 9		0,25
	VC=8		0,2
	VC=7		0,1
Crediti formativi interni Max 0,25	progetti PON/POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	Gare o manifestazioni		0,25
	alternanza scuola-lavoro (giudizio ≥ buono)		0,25
Crediti esterni Max 0,25	didattico-culturali		0,25
MEDIA RICALCOLATA (somma della media di profitto e i punteggi derivanti dagli indicatori precedenti)			
			CREDITO

➤ **CREDITO FORMATIVO**

Ai fini della valutazione del credito formativo saranno valutate attività complementari e/o integrative istituzionalizzate nel PTOF e di rilevanza quali:

- alternanza scuola – lavoro
- certificazione linguistica di livello europeo
- PON
- gare e concorsi attinenti il corso di studio.

4. PREPARAZIONE ALL' ESAME DI STATO

➤ **ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

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 dalla normativa dell'Esame di Stato.

PROVE D'ESAME

Prima prova scritta di Italiano		
Data	Tempo assegnato	Tipologia
11/05/2017	2 ore	Tipologia A: analisi del testo.
		Tipologia B: saggio breve o articolo di giornale relativo a diversi ambiti.
		Tipologia C: tema storico.
		Tipologia D: tema di carattere generale.

Seconda prova scritta			
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Disciplina
12/05/2017	3 ore	Tipologia A	Scienza e cultura dell' alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

Per quanto concerne la terza prova scritta sono state effettuate in periodi diversi, due simulazioni di seguito riportate:

Terza prova scritta (vedi allegati)				
N.	Tipologia	Data	Tempo assegnato	Discipline coinvolte
1 ^a Simulazione	Tipologia E (D.M. n. 429 20/11/2000)	14/03/2017	4 ore	Lab. Servizi Enog. - Pasticceria
				Inglese
				Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
				Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
2 ^a Simulazione	Tipologia E (D.M. n. 429 20/11/2000)	04/05/2017	4 ore	Lab. Servizi Enog. - Pasticceria
				Inglese
				Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
				Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

Entrambe le prove di simulazione sono state suddivise in due fasi di seguito riportate:

- 1^a fase scritta di due ore, per valutare le specifiche competenze disciplinari;
- 2^a fase pratica di due ore per valutare le specifiche competenze professionali e pratiche degli studenti.

Negli allegati sono riportati , in versione integrale, i testi di entrambe le simulazioni della terza prova scritta.

➤ COLLOQUIO D'ESAME E GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Durante l'anno scolastico, per le verifiche orali, allo studente si è sempre data la possibilità di aprire la discussione con un argomento a propria scelta. In itinere, il colloquio, pur partendo dai contenuti specifici della disciplina, è stato aperto alla interdisciplinarietà per abituare lo studente al colloquio in sede d'Esame di Stato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO					
FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato	
I Argomento proposto dal candidato	1.Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace.	4		
		Autonoma e sostanzialmente Soddisfacente.	3		
		Accettabile e sostanzialmente corretta.	2		
		Guidata e in parte approssimativa.	1,5		
		Inadeguata, limitata e superficiale.	1		
	2.Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Autonoma, completa e articolata.	4		
		Adeguata ed efficace.	3		
		Adeguata e accettabile.	2		
		Parzialmente adeguata e approssimativa.	1,5		
	3.Capacità espressiva e padronanza della lingua	Disorganica e superficiale.	1		
Corretta, appropriata e fluente.		4			
Corretta e appropriata.		3			
Sufficientemente chiara e scorrevole.		2			
		Incerta e approssimativa.	1,5		
		Scorretta, stentata.	1		
				___/12	
II Argomenti proposti dai commissari	1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinari	Complete, ampie e approfondite.	6		
		Corrette e in parte approfondite.	5		
		Essenziali, ma sostanzialmente corrette.	4		
		Imprecise e frammentarie.	3		
		Frammentarie e fortemente lacunose.	1-2		
	2. Coerenza logico-tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi	Autonoma, completa e articolata.	6		
		Adeguata ed efficace.	5		
		Adeguata e accettabile.	4		
		Parzialmente adeguata e approssimativa.	3		
	3.Capacità di rielaborazione critica	Disorganica e superficiale.	1-2		
Efficace e articolata.		4			
Sostanzialmente efficace.		3			
Adeguata.		2			
		Incerta e approssimativa.	1,5		
		Inefficace.	1		
				___/16	
III Discussione prove scritte	1.Capacità di autovalutazione e autocorrezione	I PROVA	Adeguata Inefficace	0,5 0	
		II PROVA	Adeguata Inefficace	0,5 0	
		III PROVA	Adeguata Inefficace	1 0	
					___/2
Punteggio TOTALE				___/30	

➤ **GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE****GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - TIPOLOGIA A (analisi del testo)**

CANDIDATA/O _____

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	MISURATORI	PUNTI
Competenze linguistiche	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	5	1-5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato.	4	
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	3	
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato.	2	
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato.	1	
Organicità	Struttura dell'elaborato in termini di consequenzialità logica	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi.	3	1-3
		Elaborato parzialmente organico.	2	
		Elaborato disorganico	1	
Comprensione ed analisi	Sintesi ed analisi del testo, nel rispetto delle linee guida	Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa e approfondita, nel rispetto di tutte le consegne.	4	1-4
		Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi.	3	
		Sintesi chiara; analisi testuale incompleta, cui manchi la trattazione di uno o due punti delle consegne.	2	
		Sintesi incompleta o imprecisa; analisi testuale incompleta cui manchi la trattazione di due o tre punti delle consegne.	1	
Approfondimento	Contestualizzazione del brano proposto e collegamento con altri testi e/o altri autori, nel rispetto delle consegne	Contestualizzazione ampia del brano proposto; collegamenti sempre pertinenti	3	1-3
		Contestualizzazione sintetica del brano proposto; collegamenti generici	2	
		Contestualizzazione parziale del brano proposto; collegamenti non pertinenti o non sufficientemente motivati	1	
Valutazione complessiva		/15	15

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - TIPOLOGIA B (saggio breve/articolo di giornale)**CANDIDATA/O** _____

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	MISURATORI	PUNTI
Competenze linguistiche	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	5	1-5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato.	4	
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	3	
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato.	2	
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato.	1	
Organicità	Struttura dell'elaborato in termini di consequenzialità logica	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi.	4	1-4
		Elaborato nel complesso organico.	3	
		Elaborato parzialmente organico.	2	
		Elaborato disorganico.	1	
Uso delle fonti	Organizzazione e correlazione dei documenti forniti	Uso organizzato e consapevole delle fonti.	3	1-3
		Uso delle fonti non sempre organizzato.	2	
		Uso molto parziale e disorganizzato delle fonti.	1	
Originalità	Contributi personali, in termini di conoscenze, interpretazione dei contenuti ed impostazione	Elaborato arricchito da alcune conoscenze personali pertinenti e da interpretazione autonoma dei contenuti.	3	1-3
		Elaborato arricchito da alcune conoscenze personali pertinenti	2	
		Elaborato con sporadiche conoscenze personali	1	
Valutazione complessiva		/15	15

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - TIPOLOGIA C/D (tema storico; tema di carattere generale)**CANDIDATA/O** _____

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	MISURATORI	PUNTI
Competenze linguistiche	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	5	1-5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato.	4	
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	3	
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato.	2	
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato.	1	
Organicità	Struttura dell'elaborato in termini di consequenzialità logica	Elaborato organico ed aderente alla traccia in tutti i passaggi.	4	1-4
		Elaborato nel complesso organico ed aderente alla traccia.	3	
		Elaborato parzialmente organico ed aderente alla traccia.	2	
		Elaborato disorganico e non aderente alla traccia.	1	
Conoscenze	Conoscenza dell'argomento e completezza della trattazione	Conoscenza esaustiva dell'argomento.	3	1-3
		Conoscenza dell'argomento, non particolarmente approfondita.	2	
		Conoscenza lacunosa e parziale dell'argomento.	1	
Originalità	Rielaborazione personale e critica delle conoscenze	Argomentazione efficace e rielaborazione critica delle conoscenze.	3	1-3
		Rielaborazione personale delle conoscenze.	2	
		Rielaborazione parziale delle conoscenze, tendenzialmente giustapposte.	1	
Valutazione complessiva		/15	Tot. 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2 ^a PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2016/17 CLASSE V Sez. B Articolazione Enogastronomia Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali CANDIDATO/A _____							
Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica.	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI							

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA SCRITTA – Tipologia E

CANDIDATO/A _____

1^ FASE SCRITTA						
INDICATORI		Punteggio teorico	Lab. Serv. Enog./Pasticceria	Inglese	An. e controlli chimici dei prodotti alimentari	Tec. di organiz. e gestione dei proc. prod.
Pertinenza della risposta	NULLA	0,00				
	INADEGUATA	0,30				
	PARZ. ADEGUATA	0,50				
	ADEGUATA	0,60				
	COMPLETA	0,75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA	0,00				
	INADEGUATA	0,30				
	PARZ. ADEGUATA	0,50				
	ADEGUATA	0,60				
	COMPLETA	0,75				
Abilità di sintesi	NULLA	0,00				
	INADEGUATA	0,3				
	PARZ. ADEGUATA	0,50				
	ADEGUATA	0,60				
	COMPLETA	0,75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA	0,00				
	INADEGUATA	0,30				
	PARZ. ADEGUATA	0,50				
	ADEGUATA	0,60				
	COMPLETA	0,75				
Punteggio conseguito per ogni disciplina		 /3 /3 /3 /3

2^ FASE PRATICA			
Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria			
INDICATORI/DESCRITTORI		Punteggio teorico	Punteggio conseguito
CAPACITÀ PROGETTUALE (0,2 - 1 punto)	Inadeguata	0,2	
	Parzialmente adeguata	0,4	
	Adeguata	0,6	
	Sufficiente	0,8	
	Completa	1,0	
<hr/>			
CAPACITÀ ORGANIZZATIVA ED OPERATIVA (0,3 - 1,5 punti)	Inadeguata	0,3	
	Parz. adeguata	0,6	
	Adeguata	0,9	
	Sufficiente	1,2	
	Completa	1,5	
<hr/>			
PRESENTAZIONE E GUSTO (0,1 - 0,5 punti)	Inadeguata	0,1	
	Adeguata	0,2	
	Sufficiente	0,3	
	Discreto	0,4	
	Buono	0,5	
		2^ FASE (pratica) TOTALE/3

Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria	
PUNTEGGIO 1^ FASE (teorica)/3
PUNTEGGIO 2^ FASE (pratica)/3
TOTALE/15

La Commissione

Il Presidente

5. ALLEGATI**Allegato n.1 - RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI****ELENCO:**

1. RELIGIONE
2. ITALIANO E STORIA
3. MATEMATICA
4. 1^ LINGUA STRANIERA: INGLESE
5. SCIENZE MOTORIE
6. 2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE
7. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
8. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
9. TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
10. LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI PASTICCERIA
11. DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

RELIGIONE**DOCENTE: Bonfanti Lorenzo****CLASSE: 5^ B/P - A.S. 2016/2017****TESTO: L. Solinas, *Tutti i colori della vita*, Ed. SEI****OBIETTIVI: La formazione della persona nella dimensione relazionale e sociale.**

1. Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana e interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà.
2. Riconoscere nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio.
3. Sa interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.

CONTENUTI:

1. La politica:
 - la responsabilità;
 - il diritto-dovere del voto,
 - il dovere dell'informarsi e del formarsi.
2. Il Concilio Vaticano II e la Costituzione Gaudium et Spes.
3. L'ambiente e la salvaguardia del Creato:
 - il rispetto dell'acqua;
 - la impronta ecologica.
4. La Famiglia, il matrimonio e i figli:
 - evoluzione storica e modelli di famiglia;
 - le caratteristiche necessarie per una decisione matura;

- la responsabilità della crescita spirituale dei figli (il Battesimo);
- l'accoglienza o meno di un figlio disabile;
- cenni della Esortazione Apostolica "Amoris Laetitia".

5. La responsabilità nell'uso dei soldi:

- Gesù e il suo insegnamento riguardo ai soldi;
- Economia e finanza, considerazioni etico-morali;
- l'esperienza di Banca Etica;
- Il gioco d'azzardo legale in Italia.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRUMENTI ADOTTATI

Metodologia: Lezione frontale, lettura e commento del testo, di articoli, di documenti magisteriali, visione e commento di documentari e film, dialogo formativo.

Strumenti: Lavagna, computer, internet, proiettore DVD, fotocopie, testo e altri testi, e testi magisteriali.

TIPOLOGIE UTILIZZATE PER LE PROVE DI VERIFICA

Partecipazione in classe, brevi verifiche orali.

LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

La quasi totalità della classe ha raggiunto un livello soddisfacente o più che soddisfacente. Tutti gli alunni hanno partecipato in modo continuativo e interessato agli incontri formativi.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: FALCONIERI CLAUDIA

TESTO: G. Bellini, T. Gargano, G. Mazzoni, *Costellazioni*, vol. 3, Bari, Ed. Laterza

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe VBP (composta da 12 alunni di cui 6 femmine e 6 maschi), durante l'anno, ha sempre tenuto un comportamento corretto e il lavoro educativo e formativo è stato sereno e abbastanza regolare.

Il grado di preparazione dei singoli allievi, la partecipazione al dialogo educativo, la disponibilità alle attività culturali, gli interessi evidenziati per le discipline letterarie sono stati nel complesso accettabili. L'anno scolastico ha visto gli alunni impegnati, con tempi e modalità diverse a seconda dei singoli casi, in attività di stage ed alternanza scuola-lavoro, pertanto il lavoro di classe è stato organizzato nel pieno rispetto di tali impegni, con un consolidamento iniziale del dialogo educativo già intrapreso dalla sottoscritta negli anni precedenti. In relazione al raggiungimento degli obiettivi, si è tenuto conto dell'importanza di assecondare la curiosità culturale, la motivazione alla conoscenza e all'apprendimento di ogni alunno, dell'importanza di incentivare un clima di solidarietà e di cooperazione e nel rendere più efficace il metodo di studio. Si è invitata la classe alla riflessione costante sulle letture antologiche intraprese e sulla poetica degli autori, in modo da destare l'interesse verso la materia e verso un atteggiamento più attivo. Con le lezioni, per lo più sono state frontali, si è cercato di stimolare l'apprendimento dei ragazzi anche con un dialogo sempre aperto sui grandi temi che la letteratura permette di sviluppare. Si è ritenuta fondamentale la schematizzazione e sinterizzazione degli argomenti alla fine di ogni modulo per consolidare le conoscenze, come anche la costante ripetizione degli elementi di base della disciplina. Si è ritenuto prioritario instaurare un clima sereno durante le lezioni per agevolare l'apprendimento e lo sviluppo umano.

Il programma preventivato è stato sviluppato nelle linee essenziali, talvolta infatti la discontinuità nello studio ha condizionato l'andamento didattico, rallentando lo svolgimento dei programmi e ha impedito ulteriori ampliamenti e approfondimenti culturali. Spesso, su alcuni argomenti più importanti, sono stati

effettuati interventi con ulteriori analisi e ripetizioni; mentre su altri la trattazione si è limitata a cenni sintetici.

Per l'analisi dei contenuti specifici del programma svolto e l'indicazione dei brani antologici analizzati si rinvia all'allegato.

Risultati di apprendimento:

- Utilizzare il patrimonio naturale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti e adeguandolo a diversi ambiti comunicativi.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapersi orientare agevolmente fra testi e autori.
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio lungo l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- Organizzare in maniera autonoma lo studio.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

1) Positivismo, Naturalismo, Verismo

periodo: settembre/ottobre

COMPETENZE	Positivismo CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua italiana - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario - Orientarsi fra testi e autori fondamentali - Saper operare collegamenti tra la tradizione italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale - Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di fine '800 e inizio '900 - Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della letteratura del Positivismo, Naturalismo, Verismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del Romanticismo - Positivismo e Naturalismo - Il Verismo - Giovanni Verga: biografia, produzione letteraria, poetica - Lettura, commento e analisi di brani antologici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare autori e testi nella tradizione letteraria e nel contesto storico di riferimento (Positivismo, Naturalismo, Verismo) - Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari - Sviluppare le capacità logico-argomentative - Sviluppare le capacità di valutazione critica e rielaborazione.

2) Il Decadentismo

periodo: novembre/marzo

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico, artistico - Saper operare collegamenti fra tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale 	<ul style="list-style-type: none"> - La lirica in Francia ed in Italia nel primo Novecento - Giovanni Pascoli: biografia, produzione letteraria, poetica - Il Decadentismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari -Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alla corrente del Decadentismo e del romanzo europeo

<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di inizio '900 -Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della letteratura del Decadentismo 	<ul style="list-style-type: none"> - Gabriele D'Annunzio: biografia, produzione letteraria, poetica - Luigi Pirandello: biografia, produzione letteraria, poetica - Lettura, parafrasi, analisi e commento di brani antologici 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore - Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari - Sviluppare le capacità logico, argomentative, critiche e di rielaborazione
---	---	--

3) Dalla prima alla seconda guerra mondiale**periodo: marzo/maggio**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico artistico - Saper operare collegamenti fra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale - Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura prodotta tra la prima e seconda guerra mondiale. -Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della letteratura tra le due guerre 	<ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo europeo - Italo Svevo: cenni sulla biografia e la produzione letteraria, poetica - La coscienza di Zeno - La lirica italiana del Primo Novecento: Crepuscolarismo, Futurismo Ermetismo - Giuseppe Ungaretti: cenni su vita, opere e produzione poetica - Eugenio Montale: biografia, produzione letteraria, poetica - Lettura, parafrasi, analisi, commento di brani antologici 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari - Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alle correnti sviluppatesi fra la prima e la seconda guerra mondiale in Italia e in Europa - Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore. - Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari Sviluppare le capacità logico argomentative, di critica e rielaborazione personale

4) Dal secondo dopoguerra ad oggi**periodo: maggio/giugno**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico artistico - Saper operare collegamenti fra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale - Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura prodotta dalla seconda guerra mondiale ad oggi - Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della letteratura dalla seconda guerra mondiale a oggi 	<ul style="list-style-type: none"> - "Se questo è un uomo" di Primo Levi (cenni sulla vita dell'autore da svolgere entro la fine dell'anno scolastico) - Italo Calvino: cenni biografici e sulla produzione letteraria, poetica (da terminare per la fine dell'anno scolastico) - Lettura e commento di brani antologici 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari - Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alle correnti sviluppatesi dalla seconda guerra mondiale ad oggi in Italia e in Europa -Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore - Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari - Sviluppare le capacità logico argomentative, di critica e

		rielaborazione
--	--	----------------

5) Strumenti per lo studio della scrittura**periodo: settembre/giugno**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua italiana - Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Rinforzo delle tecniche di schematizzazione, sintesi, commento, riassunto. - Analisi del testo. - Testo argomentativo e saggio. - Tema di carattere storico e di attualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e diretti a diversi destinatari. - Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni. - Individuare il messaggio e le tecniche di scrittura in maniera autonoma. - Saper analizzare un brano narrativo poetico

METODOLOGIA

Le attività didattiche sono state effettuate seguendo le presenti linee metodologiche:

- Presentazione frontale dei tratti e dei contenuti essenziali dell'argomento.
- Verifica dell'avvenuto apprendimento attraverso domande aperte.
- Discussioni guidate e collettive.
- Esercizi di lettura, analisi e comprensione dei testi letterari.
- Produzione orale di contenuti e riflessioni sui temi trattati.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna, Internet.	Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Indagine in itinere con verifiche informali.
- Interrogazioni brevi e lunghe.
- Discussioni collettive.
- Test di verifica variamente strutturati.
- Prove scritte di tipologie diverse: analisi di un testo letterario in prosa e in versi, saggio breve, tema di carattere storico, tema di ordine generale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Conoscenza dei contenuti proposti.
- Capacità di argomentazione e di rielaborazione.
- Capacità di orientarsi nella discussione delle problematiche trattate.
- Esposizione coerente e linguisticamente corretta dei contenuti.
- Impegno, partecipazione, frequenza, interesse, capacità di recupero.

STORIA

DOCENTE: FALCONIERI CLAUDIA

TESTO: M. Onnis, L. Crippa, *Orizzonti dell'uomo*, vol. 3, Torino, Loescher

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe ha seguito le attività didattiche non sempre con un impegno adeguato e si è interessata delle problematiche storiche e socio-economiche in maniera discontinua, pervenendo, nel complesso, a risultati mediamente sufficienti. Alcuni alunni, tuttavia, hanno mostrato un maggiore interesse e partecipazione verso la disciplina raggiungendo degli obiettivi più solidi e proficui in termini di competenze.

Le attività didattiche sono state svolte più o meno come preventivate, anche se le assenze degli alunni e la partecipazione, non sempre adeguata, non hanno consentito una approfondita e lineare trattazione degli argomenti. A volte, su alcuni argomenti più importanti, sono stati necessari interventi integrativi, ulteriori spiegazioni e ripetizioni, mentre su altri la trattazione è risultata sintetica ed essenziale. Si è cercato di rimarcare dinamiche storiche inerenti al territorio, in modo da avere una maggiore coscienza di esso e poter anche agire in maniera attiva nel proprio contesto culturale e sociale e orientarsi al meglio nel tessuto produttivo. Si è ricorso alle interrogazioni formali periodiche e sistematiche secondo quanto stabilito nella programmazione iniziale, tuttavia sono stati considerati come elementi chiarificanti anche la lezione partecipata, l'interesse, la partecipazione alle attività scolastiche in genere.

Risultati di apprendimento:

- Agire ad un sistema di riferimento di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali, professionali.
- Utilizzare gli strumenti metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute nel tempo.
- Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della disciplina per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

1) L'Europa e il mondo di primo Novecento

periodo: settembre/ottobre

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, 	<ul style="list-style-type: none"> - Il primo Novecento - L'Italia di Giolitti - La prima guerra mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare gli avvenimenti intercorsi fra la fine dell'800 e l'inizio del '900 nello spazio e nel tempo - Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra la fine dell'800 e l'inizio del '900 e le vicende attuali - Saper tracciare le linee dell'evoluzione fra fine '800 e inizio '900 sia in campo

economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		economico sia sociale, che politico-istituzionale - Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.
---	--	---

2) L'età dei totalitarismi**periodo: novembre/gennaio**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>- Il Comunismo in Unione Sovietica</p> <p>- Il Primo dopoguerra in Italia</p> <p>- Il Fascismo in Italia</p> <p>- La Repubblica di Weimar</p> <p>- L'ascesa di Hitler e i Nazismo</p> <p>- La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali</p>	<p>- Saper collocare gli avvenimenti fra le due guerre mondiali nello spazio e nel tempo</p> <p>- Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra le due guerre mondiali e le vicende attuali</p> <p>- Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione degli avvenimenti fra le due guerre mondiali sia in campo economico sia sociale, che politico-istituzionale</p> <p>- Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.</p>

3) La seconda guerra mondiale**periodo: marzo/aprile**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>- La seconda guerra mondiale</p> <p>- La Resistenza</p> <p>- La Shoah</p>	<p>- Saper collocare gli avvenimenti relativi alla seconda guerra mondiale nello spazio e nel tempo</p> <p>- Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti della seconda guerra mondiale e le vicende attuali</p> <p>- Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione degli avvenimenti relativi alla seconda guerra mondiale sia in campo economico sia sociale, che politico-istituzionale</p> <p>- Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica</p>

4) Dal secondo dopoguerra alla globalizzazione**periodo: maggio/giugno**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici</p>	<p>- La Guerra fredda</p> <p>- Il "Miracolo economico" (da</p>	<p>- Saper collocare gli avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali nello spazio e nel tempo</p>

campi professionali di riferimento - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) - L'Italia del Sessantotto (da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) - La caduta del muro di Berlino (da portare e termine entro la fine dell'anno scolastico) - La Globalizzazione (cenni, da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico)	- Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali - Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione degli avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali sia in campo economico sia sociale, che politico-istituzionale - Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.
--	---	--

METODOLOGIA

Le attività didattiche sono state effettuate seguendo le presenti linee metodologiche:

- Presentazione frontale dei tratti e dei contenuti essenziali dell'argomento.
- Verifica dell'avvenuto apprendimento attraverso domande aperte.
- Dibattiti e discussioni collettive
- Produzione orale di commenti e riflessioni sui temi trattati.
- Sintesi guidate.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna, Internet.	Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche:

- Interrogazioni brevi e lunghe.
- Discussioni collettive.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica è stata intesa come accertamento dei livelli di conoscenze, delle competenze, delle capacità di creare collegamenti, delle considerazioni critiche e delle proprietà di linguaggio.

MATEMATICA

DOCENTE: INDRIO Domenico

TESTO: Bergamini-Trifone-Barozzi: Matematica.bianco Zanichelli Editore

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Le numerose assenze degli allievi hanno sottratto tempo allo studio della disciplina, rallentando considerevolmente l'attuazione del programma. Durante l'anno scolastico è stato effettuato un continuo recupero in itinere. In termini di rapporti personali non vi è nulla da segnalare. L'attenzione e la partecipazione al dialogo in classe è da ritenersi, in media, appena accettabile. E' mancata quasi per tutti gli alunni l'applicazione a casa. Una frequenza ed una applicazione più assidua avrebbe consentito di raggiungere risultati sicuramente migliori. La valutazione finale terrà conto degli esiti delle verifiche scritte ed orali, nonché dell'impegno, della partecipazione, della frequenza.

OBIETTIVI FORMATIVI

Secondo le indicazioni ministeriali, la Matematica promuove: lo sviluppo di capacità intuitive e logiche; la capacità di utilizzare procedimenti che concernono la ricerca scientifica (euristici); la maturazione dei processi di astrazione e di formazione dei concetti; la capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente; lo sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche; l'abitudine alla sobrietà e alla precisione del linguaggio; la capacità di ragionamento coerente e argomentato; la consapevolezza degli aspetti culturali e tecnologici emergenti dei nuovi mezzi informatici; la matematizzazione di situazioni e problemi della realtà esterna; il gusto per la ricerca della verità. Ed è proprio nella fase adolescenziale che l'insegnamento della matematica enuclea ed affina queste varie attività, caratterizzandole, ma nello stesso tempo fondendole in un unico processo culturale e formativo. Queste finalità sono comuni a tutti gli indirizzi di studio perché concorrono, in armonia con l'insegnamento delle altre discipline, alla promozione culturale e alla formazione umana dei giovani, anche se intendono intraprendere studi non scientifici o decidono di orientarsi nel mondo del lavoro. L'apprendimento della matematica nel quarto e quinto anno di corso è finalizzato ad un consolidamento degli esiti di formazione prefigurati al termine del curriculum triennale, tenuto conto dello sviluppo degli studenti e, in particolare, delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione. Pertanto l'insegnamento è mirato all'approfondimento e, in parte, all'ampliamento delle conoscenze e ad una maggiore padronanza delle competenze già acquisite. Inoltre, contribuisce all'acquisizione di chiarezza di pensiero, alla capacità di argomentare in modo consapevole e coerente e con proprietà di linguaggio, al raffinamento del proprio metodo di studio, al consolidamento di capacità di astrazione e formalizzazione, al recupero delle conoscenze di base e all'acquisizione di contenuti curricolari.

ELENCO DELLE COMPETENZE

M5: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

M6: utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni

M7: utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

M8: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

M9: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
M6 M7	<ul style="list-style-type: none"> Risolvere le equazioni esponenziali, logaritmiche. 	<ul style="list-style-type: none"> Equazioni e esponenziali in forma canonica e non; Logaritmi e equazioni logaritmiche.
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
M7	<ul style="list-style-type: none"> Saper calcolare la lunghezza di un segmento Rappresentare una retta nel piano cartesiano data l'equazione e viceversa Risolvere problemi e saper interpretare del grafico di una retta 	<ul style="list-style-type: none"> Corrispondenza fra una coppia di numeri reali e il punto nel piano cartesiano e viceversa Corrispondenza fra equazione della retta e punti del piano Forma implicita ed esplicita; coefficiente angolare, Condizione di parallelismo e di perpendicolarità Ricerca dell'equazione della retta Equazione di rette particolari ed equazioni degli assi
	<ul style="list-style-type: none"> Saper rappresentare una conica nel piano cartesiano data l'equazione e viceversa Saper scrivere l'equazione di una conica, note determinate condizioni Risolvere problemi e saper interpretare il grafico di una conica 	<ul style="list-style-type: none"> Dalla definizione di parabola alla sua equazione Equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse verticale Le relazioni fra i coefficienti dell'equazione e gli elementi della parabola Dalla definizione di circonferenza alla sua equazione Equazione della cfr. Le relazioni fra i coefficienti dell'equazione e gli elementi della cfr
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
M7 M8 M9	<ul style="list-style-type: none"> Classificare le funzioni matematiche algebriche Individuare il dominio delle funzioni. 	<ul style="list-style-type: none"> Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano, calcola to per punti o tramite app.

METODOLOGIA

Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni collettive e individuali. Gli argomenti sono stati trattati in modo teorico ed applicativo, mediante lezione espositiva e svolgimento di esercizi guidati e non. Il coinvolgimento degli alunni è stato sempre immediato e contestuale alla lezione perché chiamati ad applicare, mediante esercizi, i concetti esposti. Come strumento il libro di testo, appunti ed integrazioni da parte del docente.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna	Aula
VERIFICA E VALUTAZIONE	

Le verifiche, sino ad oggi, sono state effettuate durante e/o alla fine di uno o più moduli, mediante prove contenenti risoluzione di problemi ed esercizi, domande a risposta aperta e/o chiusa e/o multipla, mediante interrogazioni classiche, interrogazioni dialogiche, esercizi svolti in classe o assegnati per casa, nonché mediante le osservazioni sull'operatività quotidiana e gli interventi elaborativi ed interpretativi estemporanei. La verifica è stata anche indirizzata alla valutazione del grado di crescita dell'alunno.

CRITERI DI VALUTAZIONE: inseriti in ogni prova

LINGUA INGLESE

DOCENTE: INDRIO RITA LUCIA

TESTO: Catrin Elen Morris – **"EXCELLENT!"** – ELI-ALMA Editore

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

ORE SVOLTE: 72/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe formata da 12 alunni, si è mostrata sufficientemente interessata all'apprendimento della lingua inglese, impegnandosi sia pur in maniera incostante nelle attività didattiche e nel lavoro a casa. Per alcuni, la partecipazione attiva e spontanea e l'impegno costante hanno portato all'acquisizione di un metodo di lavoro che ha permesso loro la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni, delle strutture e del lessico appresi. Sia pur divisa in fasce di livello, come si evince dai voti si può affermare che la classe ha raggiunto un grado di preparazione nel complesso discreto, acquisendo capacità ricettive e produttive necessarie all' utilizzo della lingua straniera.

CONTENUTI, ATTIVITA' E COMPETENZE

Per quanto riguarda i contenuti e le attività si è proceduto regolarmente secondo quanto programmato all'inizio dell'anno. Pertanto sono state apprese e sviluppate le funzioni comunicative, le nozioni grammaticali ed il lessico presentati nei moduli comprensivi di letture, esercizi e materiali autentici inerenti argomenti di ristorazione. Inoltre sono state revisionate e approfondite le principali funzioni linguistiche e comunicative e le strutture grammaticali svolte negli anni scolastici precedenti. La lingua è stata presentata nei suoi aspetti più generali, in modo da poter essere sfruttata efficacemente in qualsiasi situazione con l'obiettivo principale, però, di comunicare oralmente e per iscritto, in situazioni della vita quotidiana e professionale usando il registro linguistico appropriato, gli esponenti grammaticali corretti ed il lessico significativo ad esprimere le funzioni comunicative desiderate, tenendo conto del contesto e degli interlocutori.

ELENCO COMPETENZE

- **Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà di altri paesi in prospettiva interculturale.**
- **Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.**

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Grammatica della frase e del testo. - Uso del dizionario bilingue. - Registri comunicativi formali e informali. - Lessico coerente con i messaggi ascoltati. - Struttura di un testo scritto, meccanismi di coesione e coerenza, modalità di organizzazione dei diversi generi testuali - Risorse multimediali per l'apprendimento della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo delle lingue straniere. - Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia. - Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. -Produrre varia tipologia di testi scritti e orali. -Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

ARGOMENTI SVOLTI	
MODULO N. 1 : 1.1Physical methods.1.2 Chemical methods. 1.3Physical-chemical and biological methods.	Food Preservation
MODULO N. 2 2.1Water cooking techniques. 2.2Fat cooking techniques. 2.3 Heat cooking techniques. 2.4 Mixed cooking techniques. Recipes.	Cooking Techniques
MODULO N.3: 3.1Designing a menu. 3.2 Menu formats. 3.3 Understanding menus. 3.4 How to write a recipe.	What's in a menu
MODULO N. 4 4.1Breakfast, lunch and dinner menus. 4.2 Banqueting and special events menus.	Special menus
MODULO N. 5 5.1HACCP. 5.2HACCP principles. 5.3 Critical control points and critical limits. 5.4 Food transmitted infections and food poisoning. 5.5 Risk and preventive measures to combat food contamination.	Health and Safety
MODULO N. 6 6.1The eat well plate. 6.2 Organic food and genetically modified organisms. 6.3 The Mediterranean diet. 6.4 Food intolerances and allergies. 6.5 Alternative diets: macrobiotic and vegetarianism. 6.6 Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets.	Diet and nutrition
MODULO N. 7 7.1The history of food in Britain.	Cooking history
MODULO N.8 8.1UK institution	Institutions

MODULO N.9 **Passion for chocolate**

- 9.1 The history of cocoa and its production.
 9.2 Quality and product research.
 9.3 The healing properties of dark chocolate.
 9.4 Calories.
 9.5 Negative stereotypes of chocolate.

METODOLOGIA

Il lavoro è stato ispirato al metodo audio-orale e all'approccio comunicativo. Le quattro abilità linguistiche sono state potenziate e sviluppate con attività che hanno coinvolto attivamente gli alunni. La competenza comunicativa è stata sviluppata guidando ulteriormente gli alunni a servirsi di quanto appreso correttamente in situazioni concrete usando registri linguistici informali e/o formali per il raggiungimento di determinati obiettivi.

Le tematiche sono state affrontate con lezioni frontali, metodo induttivo-deduttivo, discussioni guidate.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, lavagna, Internet. Si fa presente che l'uso del laboratorio multimediale non è stato possibile a causa dell'ubicazione della classe.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il controllo di tutte le attività svolte, sia in classe che a casa, è servito a prendere atto dei ritmi di apprendimento di ogni alunno e ad individuare eventuali difficoltà sulle quali ci si è soffermati con ulteriori spiegazioni ed esercizi integrativi. Alla fine di ogni unità didattica, sono state svolte verifiche scritte e orali atte a valutare la correttezza morfo-sintattica, lessicale, ortografica, di pronuncia, l'aderenza alla traccia e il grado di autonomia operativa raggiunto dai singoli alunni, la capacità di sintesi, correttezza e conoscenza. Nella valutazione si è tenuto conto del livello di partenza dell'alunno, delle sue capacità, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, dell'interesse e del comportamento.

Non sono state organizzate attività di recupero al di fuori dell'orario scolastico. Si è proceduto di volta in volta, a seguito delle verifiche di acquisizione degli obiettivi, a forme di interruzione e ripetizione dello svolgimento del programma per consentire agli alunni in difficoltà di raggiungere gli obiettivi ciascuno secondo le proprie capacità.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: prof. Loporcaro Michele Maria

Testo in uso: FAIRPLAY di A. Rampa e M.C. Salvetti, editore JUVENILIA

classe V B/P A.S. 2016/17

Numero ore settimanali di lezione	2
Numero ore annuali di lezione	66

Numero ore svolte sino al 12 maggio 2017	58
--	----

Risultati raggiunti e considerazioni finali

Eterogenea dal punto di vista delle caratteristiche fisiche e motorie, la classe ha comunque potuto affrontare con discreti risultati le attività proposte. La disponibilità al "fare", anche se tendente più alla fase ludico-applicativa, che al reale progresso tecnico, ha consentito spesso di ottenere una partecipazione convinta. La classe ha così creato una sua precisa fisionomia; i ruoli dei singoli sono stati costantemente intesi in una unità di gruppo.

Durante le lezioni si è cercato un clima di interesse e disponibilità comune, un atteggiamento democratico, autocontrollo, capacità di adattamento; è stata concessa una certa autonomia nella organizzazione e gestione di alcune attività codificate.

In particolare la maggior parte degli studenti hanno acquisito le seguenti COMPETENZE, CONOSCENZE e ABILITÀ specifiche della disciplina:

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE IN ESITO QUINTO ANNO	CONOSCENZE	ABILITÀ
CS1: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	<p>C1.1 La percezione del proprio se corporeo.</p> <p>C1.2 Schemi motori.</p> <p>C1.3 Anatomia e fisiologia.</p> <p>C1.4 Igiene e alimentazione.</p> <p>C1.5 Effetti di sostanze dopanti nell'organismo.</p> <p>C1.6 Regole di giochi e sport.</p> <p>C1.7 Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.</p>	<p>A1.1 Percepire il proprio se corporeo.</p> <p>A1.2 Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e l'esercizio della pratica motoria e sportiva.</p> <p>A1.3 Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva.</p> <p>A1.4 Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva.</p> <p>A1.5 conoscere e valutare gli effetti di sostanze dopanti nell'organismo.</p> <p>A1.6 Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; tenere comportamenti di lealtà e correttezza.</p> <p>A1.7 A Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle relazioni interpersonali.</p> <p>A1.8 Collegare con coerenza i contenuti della comunicazione verbale con i comportamenti comunicativi non verbali.</p> <p>A1.9 Utilizzare l'espressione corporea in manifestazioni ricreative, culturali e artistiche, danza performance teatrali e artistiche e giochi.</p>

Argomenti Trattati

I U.D.A.: CONOSCENZA DEGLI ALUNNI

Unità Didattica 1

- a - Conoscenza della classe e degli alunni;
- b - Somministrazione del questionario informativo.

TEMPI: 2 ore; LUOGHI: Aula; MEZZI: Colloqui individuali e di gruppo.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A1.1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

II U.D.A.: IL PIACERE DEL MOTO

Unità didattica 1: I benefici dell'attività fisica

COMPETENZE: CS 1 (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.3.; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 2 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

III U.D.A.: TEST D'INGRESSO

Unità didattica 1:

Test d'Ingresso: Agilità; **Unità didattica 2:** Test

d'Ingresso: Velocità; **Unità didattica 3:** Test d'Ingresso: Forza; **Unità didattica 4:** Test

d'Ingresso: Resistenza; **Unità didattica 5:** Test d'Ingresso: Ampiezza articolare;

Unità didattica 6: Test d'Ingresso: Equilibrio statico e dinamico, **Unità didattica 7:**

Test d'Ingresso: Le qualità fisiche.

TEMPI: 12 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

COMPETENZE: CS 1 (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.2; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.2; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

IV U.D.A.: "CAPACITA' CONDIZIONALI "POTENZIAMENTO FISIOLGICO"

Unità didattica 1: La velocità; **Unità didattica 2:** La forza; **Unità didattica 3:** La resistenza;

Unità didattica 4: L'equilibrio statico e dinamico; **Unità didattica 5:** L'agilità; **Unità didattica**

6: L'ampiezza articolare.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.2; C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.2; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 12 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

V U.D.A.: LE CAPACITA' COORDINATIVE COLLEGATE ALLE DIVERSE ESPERIENZE E AI VARI CONTENUTI TECNICI

Unità didattica 1: La coordinazione oculo-manuale; **Unità didattica 2:** La coordinazione oculo-podalica; **Unità didattica 3:** Le capacità di anticipazione e di reazione; **Unità didattica 4:** La lateralità; **Unità didattica 5:** La capacità di equilibrio.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.2; C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.2; A 1.3;

TEMPI: 10 ore;

LUOGHI: aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VI U.D.A.: L'APPARATO DIGERENTE E L'ALIMENTAZIONE

Unità didattica 1: Gli organi dell'apparato digerente;

Unità didattica 2: Il metabolismo; **Unità didattica 3:** L'alimentazione equilibrata;

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 6 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: Vedi tabella LIVELLI di COMPETENZA.

VII U.D.A.: IL SISTEMA NERVOSO

Unità didattica 1: Il sistema nervoso centrale; **Unità didattica 2:** Il sistema nervoso periferico

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.1; A 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 8 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

VALUTAZIONE: VEDI GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.

VIII U.D.A.: IL DOPING

Unità didattica 1: Cos'è il doping;

Unità didattica 2: Tipi di doping.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.5; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.5; A 1.6; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 4 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

IX U.D.A.: LA DAMA E GLI SCACCHI

Unità didattica 1: Punteggi e attrezzature ; **Unità didattica 2:** Partecipanti e struttura di gioco.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.6; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

ABILITA': A 1.6; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 4 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

X U.D.A.: LE PROCEDURE DI INTERVENTO BLS

Unità didattica 1: La rianimazione. **Unità didattica 2:** La sequenza BLS.

COMPETENZE: CS 1; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

CONOSCENZE: C 1.1; C 1.3; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).
ABILITA': A 1.1; A 1.4; (VEDI GRIGLIA DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE).

TEMPI: 4 ore;

LUOGHI: Aula, palestra scuola, altre strutture disponibili, spazi all'aperto.

Metodologia:

E' stata adottata una metodologia volta alla stimolazione partecipativa degli alunni per un soddisfacente processo di apprendimento attraverso:

- Metodo globale in un ottica di libertà e creatività
- Metodo analitico per fini prettamente tecnici e specifici
- Metodo misto in situazioni di gioco
- Metodo della scoperta guidata nelle esercitazioni teoriche
- Lavoro di gruppo (consolidamento delle tecniche operative attraverso la collaborazione con i compagni al fine di agevolare la socializzazione)

Verifica e valutazione:

Le competenze sono state verificate attraverso le seguenti tipologie di verifica: (*vedi tassonomia D.M. n.9/2010: livelli base/intermedio/avanzato*)

- valutazione del comportamento cognitivo e metodologico
- valutazione in situazione: stage, simulazioni decontestualizzate, etc.

La proposta di voto, relativa allo scrutinio finale, tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati.

Le verifiche sono state effettuate ogni qualvolta si è reso necessario analizzare il livello di apprendimento degli allievi si è basata sull'analisi dei seguenti fattori d'osservazione comportamentale e d'apprendimento:

- partecipazione alle attività didattiche
- livello di socializzazione nel gruppo classe e capacità relazionali con il docente
- interesse mostrato
- valutazione dei processi motori e culturali in funzione del livello di partenza attraverso l'uso di test pratici e colloqui orali.

Sono state proposte, al termine di ogni unità di lavoro, prove di verifica sugli obiettivi programmati attraverso esercitazioni individuali e collettive.

La valutazione si è attuata in modo da rilevare non solo le capacità e le abilità acquisite rispetto all'inizio dell'anno, ma anche il grado di autonomia raggiunto, l'impegno, l'interesse e la partecipazione evidenziati.

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: CAPONIO FRANCESCA ROMANA

TESTO: DE CRESCITELLI-DE MAJO – “**METIER ET SAVEURS** ” – Editore CLITT

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da 12 alunni, si è contraddistinta, sin dall'inizio, per una certa eterogeneità di comportamenti e di abilità acquisite.

La crescita della classe, infatti, non è stata omogenea in quanto, mentre un gruppo di alunni è riuscito a conseguire un grado di preparazione adeguato, mostrandosi motivato all'approfondimento dei contenuti culturali proposti, partecipando attivamente alle lezioni ed offrendo, ciascuno secondo le proprie possibilità ed i personali ritmi, un contributo dialettico al dialogo didattico, un altro gruppo, composto da alunni più riflessivi che intuitivi, hanno conseguito un sufficiente grado di assimilazione degli argomenti di studio, pur se permangono alcune difficoltà nella rielaborazione autonoma degli stessi, un gruppo più esiguo ha raggiunto un grado di profitto al limite della mediocrità , in quanto lo studio non è stato sempre sorretto da un impegno metodico e continuo.

La crescita culturale della classe è stata, comunque, considerando il livello di partenza estremamente modesto ed il numero esiguo, nella maggioranza dei casi, progressiva, si sono così rafforzate le competenze linguistiche comunicative assimilate negli anni precedenti, creando, al contempo, nuove combinazioni espressive e di contenuto.

E' doveroso comunque sottolineare come la classe nella sua quasi totalità, non ha mai mancato di sostenere con un dialogo vivace, partecipativo, motivato e motivante le lezioni, arricchendole con atteggiamenti all'insegna della curiosità e della voglia di conoscere e approfondire gli argomenti affrontati.

In merito all'aspetto didattico, si è cercato di far acquisire agli alunni una competenza comunicativa in situazione professionale, sviluppando le abilità di base (comprensione e produzione orali/scritte), in modo da avviare gli alunni a sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto ed alla situazione di comunicazione, in particolare modo su argomenti di carattere specifico all'indirizzo .

Si sono, inoltre, sollecitate le capacità di orientamento nella composizione e nella rielaborazione di pubblicazioni e di documenti nella lingua straniera relativi al settore della ristorazione, in maniera tale da far acquisire un metodo di studio anche attraverso l'utilizzazione e la manipolazione del materiale stesso, nelle sue parti e nelle sue componenti .

Si è sviluppata, dunque, l'abilità di trasporre in lingua francese, e viceversa, il significato di testi di carattere specifico all'indirizzo, con attenzione alla autenticità dell'espressione ed alla precisione della terminologia tecnica. Sono stati trattati infine argomenti relativi alla civiltà del paese straniero, in modo da consentire un approccio positivo nei confronti della cultura francese, tale da poter permettere di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette.

OBIETTIVI

Per quanto riguarda l'attività didattica è stato effettuato in primo luogo un riepilogo delle nozioni linguistiche ogni qualvolta lo hanno richiesto le forme, i modi, il lessico del colloquio con la classe.

Si sono così rafforzate le competenze linguistiche e comunicative oggetto di studio negli anni precedenti, si sono create inoltre nuove combinazioni di espressioni e di contenuto, in modo da consolidare il livello di autonomia e di elaborazione dei contenuti linguistico-culturali .

Sin dall'inizio l'analisi testuale è stata focalizzata su testi tramite i quali si è stabilito l'approccio della

classe con problematiche afferenti al settore della ristorazione e della produzione dolciaria, in modo particolare tramite la conoscenza di alcune regioni francesi analizzate principalmente sotto l'aspetto della specificità gastronomica in modo da potenziare le abilità acquisite nel corso dei due anni precedenti in riferimento alla microlingua, ai registri linguistici e agli aspetti più vivi della civiltà del paese francese.

Si è insistito sull'aspetto lessicale in merito alla terminologia tecnica, sulla correttezza fonetica, sulle abilità di comprensione e di produzione.

COMPETENZE DELLA DISCIPLINA

In merito all'aspetto didattico, si è cercato di far acquisire agli alunni una competenza comunicativa in situazione professionale, sviluppando le abilità di base (comprensione e produzione orali/scritte), in modo da avviare gli alunni a sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto ed alla situazione di comunicazione, in particolare modo su argomenti di carattere specifico all'indirizzo.

Si sono, inoltre, sollecitate le capacità di orientamento nella composizione e nella rielaborazione di pubblicazioni e di documenti nella lingua straniera relativi al settore della ristorazione, in maniera tale da far acquisire un metodo di studio anche attraverso l'utilizzazione e la manipolazione del materiale stesso, nelle sue parti e nelle sue componenti.

Si sono così rafforzate le competenze linguistiche e comunicative oggetto di studio negli anni precedenti, si sono create inoltre nuove combinazioni di espressioni e di contenuto, in modo da consolidare il livello di autonomia e di elaborazione dei contenuti linguistico-culturali in modo da integrare le competenze professionali con quelle linguistiche.

Si è insistito sull'aspetto lessicale in merito alla terminologia tecnica, sulla correttezza fonetica, sulle abilità di comprensione e di produzione .

CONTENUTI

Al fine di far acquisire delle conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto al settore, sono stati introdotti argomenti interdisciplinari in particolare sulle seguenti problematiche:

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi della nazione francese
- Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- I rapporti tra abitudini alimentari e cultura del paese.

Sono stati trattati inoltre argomenti relativi alla geografia, alla storia della ristorazione francese, alla realtà economica e sociale, alla legislazione del settore ristorativo della nazione francese cercando di far emergere opportuni riferimenti, ove possibile, a problemi analoghi del nostro Paese.

COMPETENZE	ABILITA'	CONTENUTI
LES TECHNIQUES DE CONSERVATION DES ALIMENTS		
Intégrer les compétences professionnelles avec celles linguistiques Utiliser la microlangue et le langage de secteur	-Savoir utiliser les différentes techniques de conservation en pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> • Pasteurisation • Stérilisation • Appertisation • Congélation et surgélation • Les additifs • Les agents levants

MODULE 8 SAVEURS ET CULTURES		
Valoriser et promouvoir les traditions locales et internationales	Savoir exposer à l'écrit et à l'oral les traditions culturelles et gastronomiques régionales italiennes et françaises	Connaître les traditions du pays étranger en relation en particulier aux productions de pâtisserie et de four.
		<p>A LA DECOUVERTE DES SAVEURS: LA BRETAGNE</p> <p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • LES GALETTES DE BLE' NOIR • LE KOUIGN-AMANN • LE FAR • LE SEL DE GUERANDE
		<p>A LA DECOUVERTE DES SAVEURS : LA NORMANDIE</p> <p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES</p>
		<ul style="list-style-type: none"> • LES CREPES • LES FROMAGES. LE CAMEMBERT DE NORMANDIE. • LE BEURRE ET LA CREME D'ISIGNY • LE CIDRE ET LE CALVADOS • LA COQUILLE SAINT-JACQUES
		<ul style="list-style-type: none"> • LES FAMILLES DE FROMAGES. • QUALITES ORGANOLEPTIQUES DES FROMAGES. • LA DEGUSTATION DES FROMAGES. LE SERVICE.

		<p>A LA DECOUVERTE DES SAVEURS: LA BOURGOGNE ET LA CHAMPAGNE</p> <ul style="list-style-type: none"> • LES VINS. LES CHAMPAGNES. LA METHODE CHAMPENOISE • LE SERVICE DU VIN. LA DEGUSTATION
<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les régimes • « santé » 	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir créer des menus équilibrés • Savoir utiliser les produits provençaux 	<p>A LA DECOUVERTE DES SAVEURS: LA REGION PACA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LES SAVEURS DE LA MEDITERRANEE • L'ALIMENTATION MEDITERRANEENNE • L'HUILE D'OLIVE • LE CALISSON D'AIX. LE NOUGAT DE MONTELMAR
<p>MODULE 7 A L'ECOUTE DE LA CLIENTELE</p>		
Documenter les activités pour intervenir dans des contextes organisationnels et professionnels	Savoir répondre aux nouvelles exigences gastronomiques de la clientèle	<p>Connaître les nouvelles tendances alimentaires</p> <p>Connaître les nouvelles tendances de filière</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACHAT LOCAL OU CONSOMMATION « ZERO- KILOMETRE » • LES ALLERGIES ET LES INTOLERANCES • LE VEGETARISME ET LE VEGETALISME. LA PRATIQUE VEGETARIENNE.

METODOLOGIA

Lezione frontale interattiva, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati.

STRUMENTI DIDATTICI

Gli strumenti didattici sono stati: libri di testo, fotocopie, sussidi e pubblicazioni di settore.

SPAZI

Aula didattica. Laboratorio linguistico.

VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche (scelte multiple, questionari, griglie da completare, prove strutturate e semi-strutturate, testi argomentativi) hanno mirato a valutare l'acquisizione linguistica del materiale presentato e la capacità dell'allievo di utilizzarlo autonomamente trasferendolo in situazioni diverse.

La valutazione del processo formativo si è articolata in tre fasi.

Valutazione diagnostica: fatta all'inizio dell'anno scolastico al fine di consentire al docente di rilevare i requisiti di partenza e di individuare le strategie da attivare per la sua azione didattico-educativa.

Valutazione formativa: fatta in itinere al fine di cogliere i livelli di apprendimento dei singoli studenti, il raggiungimento degli obiettivi e delle scelte didattiche prefissate.

Valutazione sommativa: espressa a fine quadrimestre in scala decimale, ha sempre tenuto conto della situazione di partenza rapportata al livello medio della classe e sempre adeguato agli obiettivi preposti.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTE: PORFIDO BEATRICE

TESTO: Silvano Rodato – "ALIMENTAZIONE OGGI" – CLITT Editore

CLASSE: 5^a Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

ORE SVOLTE: 87/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Sul piano disciplinare il gruppo classe è stato sostanzialmente corretto nella relazione docente/discente. Da un punto di vista didattico la classe non sempre è stata costante nello studio dei contenuti disciplinari. Soprattutto nei primi mesi di attività scolastica, la partecipazione al dialogo educativo di classe è stata piuttosto passiva e l'impegno continuamente sollecitato da parte della docente. Successivamente gli studenti hanno dimostrato sufficiente capacità di recupero motivazionale e formativo, finalizzando il proprio impegno di studio al conseguimento delle abilità e competenze richieste dalla disciplina. I risultati di apprendimento conseguiti dal gruppo classe sono eterogenei in relazione alle inclinazioni, attitudini e bagaglio culturale personale di ciascun studente. Quasi tutti gli studenti hanno dimostrato apprezzabile interesse per lo studio dei contenuti disciplinari, metodo di studio adeguato e abilità cognitive sufficientemente strutturate. Soltanto due studenti non hanno conseguito i risultati minimi di apprendimento per frequenza discontinua e disinteresse. In media, il livello di conoscenze, abilità e competenze conseguito dalla classe è da ritenersi sufficiente.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità.**MODULO N. 1: "IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. • Valorizzare promuovere le tradizioni locali, 	<p>Unità 1.1- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di contaminanti fisici - Tipologia di contaminanti chimici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prevenire i rischi di contaminazione chimico-fisica degli alimenti. - Individuare e descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana in seguito all'assunzione dei differenti tipi di contaminanti.

<p>nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • 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. 	<p>Unità 1.2 - Contaminazione biologica degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Malattie trasmesse dagli alimenti: contaminazioni primarie e secondarie. - I prioni e le encefalopatie spongiformi. - I virus e le malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti (Epatite A – Epatite E) - I batteri: generalità e fattori di sviluppo della crescita microbica. - Le tossinfezioni alimentari: rischio e prevenzione. - I funghi microscopici (Lievit, Muffe) - Parassitosi intestinali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana in seguito a contaminazione biologica degli alimenti. - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
	<p>Unità 1.3 - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classe di appartenenza, nome e sigla europea - Dose giornaliera accettabile (DGA) - Normativa europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper classificare gli additivi per funzione. - Riconoscere il rischio potenziale degli additivi nelle intolleranze indefinite.
	<p>Unità 1.4- Il Sistema HACCP e le Certificazioni di Qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene degli alimenti. - I manuali di Buona Prassi Igienica. - Il Pacchetto Igiene - Autocontrollo e HACCP - Il controllo ufficiale degli alimenti: organismi nazionali, le Direttive europee. L'EFSA. - Tracciabilità e rintracciabilità nel settore agroalimentare. - La filiera corta e lunga. Alimenti a Km0. - Le certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG) - Le certificazioni volontarie di qualità più importanti: ISO 9001:2000; ISO 22000:2005. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari. - Interpretare le direttive dell'U.E. in materia di sicurezza alimentare. -Distinguere le certificazioni di prodotto regolamentate a livello europeo dalle certificazione volontarie di sistema. - Saper descrivere i principi dell'HACCP. - Saper identificare i CCP in una fase di processo produttivo avvalendosi dell'albero delle decisioni.
MODULO N. 2: "LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, 	<p>Unità 2.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le malattie cardiovascolari. - Iperensione arteriosa e la dieta. - Iperlipidemie, aterosclerosi e la dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. - Saper individuare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari. - Saper descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie.
	<p>Unità 2.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le malattie del metabolismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali a persone affette da malattie del metabolismo.

<p>merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<p>-Il diabete mellito e la dieta. -L'obesità e la dieta. -Iperuricemia e gotta; indicazioni dietetiche. -Osteoporosi e dieta.</p>	<p>- Valutare l'importanza del diabete e dell'obesità come malattie sociali. - Valutare l'importanza dell'alimentazione nella prevenzione e controllo delle varie malattie metaboliche.</p>
	<p>Unità 2.3 – Allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - Intolleranza al lattosio. - Intolleranza al glutine e celiachia - Favismo e Fenilchetonuria - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. - Le pseudo allergie da additivi alimentari. 	<p>- Individuare menu funzionali a persone affette da allergie/intolleranze</p> <p>- Riconoscere l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva come mezzo di prevenzione del rischio connesso alle allergie/intolleranze.</p>
	<p>Unità 2.4 – Alimentazione e tumori</p> <ul style="list-style-type: none"> - I tumori - Sostanze ad azione oncogena - Sostanze protettive presenti negli alimenti. - L'azione antiossidante dei fitocomposti. 	<p>- Saper correlare fattori di rischio e le patologie tumorali. -Riconoscere il ruolo dei fitocomposti, vitamine e sali minerali nella prevenzioni dei tumori.</p>
MODULO N.3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 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 	<p>Unità 3.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Concetto di dieta e di dieta razionale equilibrata. - Fabbisogno energetico totale - Ripartizione dei macronutrienti - I nuovi LARN (edizione 2012) - La nuova piramide alimentare mediterranea. - Significato di Dietologia, Dietetica e Dietoterapia. - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta nell'età evolutiva - La dieta dell'adulto. - La dieta nell'anziano. - La dieta nello sport. 	<p>- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.</p> <p>- Scegliere menu adatti al contesto territoriale culturale.</p> <p>- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.</p>
	<p>Unità 3.2 – Diete e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta mediterranea - La doppia piramide alimentare e ambientale - La dieta vegetariana - La dieta macrobiotica. 	<p>- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione. - Correlare l'alimentazione al concetto di salute e benessere - Correlare lo stile alimentare con la sostenibilità ambientale.</p>

territorio. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.		
MODULO N. 4 – “Microbiologia delle materie prime usate nel settore dolciario”		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA’
<ul style="list-style-type: none"> 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. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> Cenni sulle principali tecniche analitiche di controllo microbiologico (esame colturale, microscopico e biochimico) delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario. 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le tecniche di base per l’analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti. Saper valutare criticamente i risultati analitici.

METODOLOGIA

Lezione frontale interattiva, insegnamento per problemi, metodo induttivo/deduttivo, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna, tabelle LARN, Internet.	Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione della progressiva acquisizione delle conoscenze/abilità/competenze è avvenuta in modo continuo, in itinere, prima di ogni spiegazione, mediante brevi colloqui individuali e/o di classe allo scopo di accertare le conoscenze acquisite, per consolidare il metodo di studio e sviluppare costanza nello studio. Gli strumenti utilizzati per la verifica sono state interrogazioni orali e prove scritte con domande a risposta aperta. Gli studenti hanno svolto una prova di simulazione della seconda prova scritta dell'Esame di Stato (Tipologia A). Si sono intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante lo svolgimento delle lezioni. Nella valutazione orale si è tenuto conto della capacità del singolo alunno a saper argomentare in modo esauriente i contenuti, a saper utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico della disciplina, a saper effettuare gli opportuni collegamenti trasversali con le altre discipline. Nella valutazione delle prove scritte si è tenuto conto della gravità degli errori commessi fissando parametri dipendenti dal tipo di prova.

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTI: FIORE ROSA — CREANZA VITA MARIA

TESTO: «**ESPLORARE GLI ALIMENTI**» di A. Cassese- F. Capuano – CLITT Editore

CLASSE: 5^a Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

ORE SVOLTE: 46/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Il gruppo classe costituito da 12 studenti ha mostrato da colloqui, discussioni guidate, e osservazioni sistematiche svolte nella prima fase dell'anno scolastico, una fragile preparazione di base i cui nuclei portanti della disciplina non risultavano del tutto assimilati. Le maggiori difficoltà, consistevano nella comprensione dei principi alla base delle tecniche analitiche, perciò mancando basi solide, si è privilegiato un approccio agli argomenti in modo semplificato, puntando molto all'aspetto applicativo senza però trascurare la formalizzazione, utilizzando una terminologia chiara, adeguata e scientifica.

Gli studenti hanno risposto in maniera diversa: si è identificato un gruppo più motivato, attivamente partecipe ai vari momenti dell'attività condotta e dall'impegno soddisfacente, l'altro dalla partecipazione e impegno accettabili.

Si ritiene che nel gruppo classe il percorso scolastico nel complesso si può tracciare secondo una sistematica ed apprezzabile progressione di apprendimento per conoscenze, competenze e capacità. Il livello di preparazione globale si attesta su un risultato mediamente buono per taluni allievi accanto ad un risultato mediamente sufficiente per il restante gruppo classe.

ELENCO COMPETENZE

P1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

P2. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali

<p>dolciarie e da forno.</p> <p>P3. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>P4. 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.</p> <p>P5. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
--

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

MODULO N. 1: MATERIALI E METODI DELL'ANALISI CHIMICA		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 	<p>Unità 1.1 Le fasi di un'analisi chimica</p> <p>1.2 La sicurezza alimentare</p> <p>1.3 I fattori di rischio per gli alimenti</p> <p>1.4 Le finalità dell'analisi bromatologica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le fasi operative di una procedura analitica. - Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti. - Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento.
MODULO N. 2: GLI OLI E I GRASSI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	<p>Unità 2.1 Lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi.</p> <p>2.2 Oli e grassi di maggiore impiego nelle produzioni da forno.</p> <p>2.3 Irrancidimento.</p> <p>2.4 Gli oli.</p> <p>2.5 Principali metodi di analisi degli oli e dei grassi nel significato dell'analisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - determinazione dell'acidità -determinazione del numero di perossidi. -valutazione della rancidità. -determinazione del numero di iodio. -costanti spettrofotometriche. -indice di rifrazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse applicate ai grassi alimentari. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
MODULO N.3: LE SOSTANZE ZUCCHERINE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 	<p>Unità 3.1 Classificazione dei glucidi.</p> <p>3.2 Sostanze zuccherine di maggiore impiego</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico.

<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P3 	<p>nelle produzioni da forno.</p> <p>3.3 Principali metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e significato dell'analisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - metodo Fehling. - metodo Bellucci. - la densimetria. - la rifrattometria. - la polarimetria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei principali dolcificanti. - Conoscere i principi dei metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
MODULO N. 4 : IL LATTE, ALIMENTO PROTEICO		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	<p>Unità 4.1 Amminoacidi.</p> <p>4.2 Proprietà funzionali e strutturali delle proteine.</p> <p>4.3 Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno.</p> <p>4.4 Il Latte: definizione legale e caratteristiche generali; composizione chimica, tipi di latte reperibili in commercio.</p> <p>4.5 Principali controlli analitici del latte e significato delle analisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - determinazione della densità. - determinazione del punto di congelamento. - determinazione dell'acidità. - determinazione del lattosio. - determinazione delle sostanze proteiche. - ricerca della fosfatasi. - ricerca della perossidasi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche merceologiche del latte. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
MODULO N. 5: LE FARINE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	<p>Unità 5.1 I cereali: caratteristiche generali e loro impiego in campo alimentare.</p> <p>5.2 Il frumento: composizione chimica e struttura della cariosside.</p> <p>5.3 Le farine e le semole: generalità.</p> <p>5.4 Il processo di panificazione: principi fisici e chimici generali.</p> <p>5.5 Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati e loro significato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esame microscopico. - esame organolettico. - determinazione dell'umidità. - determinazione dell'acidità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche merceologiche del latte. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte.

	<ul style="list-style-type: none"> - determinazione del contenuto proteico. - determinazione del glutine secco. <p>5.6 Generalità sulla valutazione tecnologica delle farine nell'ambito delle produzioni da forno: caratteristiche reologiche, Indice Sintetico di Qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
--	---	---

METODOLOGIA

Sono state privilegiate alcune unità di maggiore interesse per la classe, gli argomenti sono stati affrontati tenendo conto del livello della classe, ci si è adoperati facendo ricorso alla ripetizione dei concetti con attività di rinforzo sviluppati principalmente a scuola, modulando l'azione formativa nel rispetto delle capacità di apprendimento, individualizzando il più possibile gli interventi senza soffocare la capacità e la voglia di approfondimento di taluni allievi più impegnati. Le tematiche sono state affrontate con lezioni frontali, lavori di gruppo, metodo induttivo-deduttivo, discussioni guidate.

Tutti gli argomenti programmati sono stati svolti seppur con qualche sfrondamento. Per mancanza di tempo a causa dell'esiguità delle ore e per il frequente intervento di recupero in itinere, si è reso necessario fare una scelta tra due unità didattiche di apprendimento preventivate nella programmazione iniziale, si è privilegiata la trattazione dell'u.d.a. relativa agli Sfarinati rispetto all'u.d.a. relativa alle Acque.

STRUMENTI DIDATTICI

Nella trattazione modulare ci si è serviti dei libri di testo in adozione, dispense, laboratorio, ove possibile, attrezzature multimediali. Si fa presente che le metodiche relative ai controlli analitici, sono state trattate nel loro significato generale focalizzando principalmente l'interesse dell'analisi.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La tipologia di lavoro richiesto agli allievi, è stato essenzialmente il colloquio, vissuto come momento sereno di verifica. Nelle verifiche si è chiesto di tracciare un percorso chiaro e logico, capacità di cogliere relazioni tra osservazioni e contenuti, di utilizzare il contenuto anche in contesti diversi di comprendere le relazioni tra la disciplina in oggetto e le altre scientifiche, di argomentare su un contenuto con terminologia scientifica adeguata. Si sono raccolti elementi di verifica anche i momenti di studio in gruppo svolti in classe, osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi ed interventi vari. Non sono state organizzate attività di recupero al di fuori dell'orario scolastico. Si è proceduto di volta in volta, a seguito delle verifiche di acquisizione degli obiettivi, a forme di interruzione e ripetizione dello svolgimento del programma per consentire agli alunni in difficoltà di raggiungere gli obiettivi ciascuno secondo le proprie capacità. La valutazione ha preso in considerazione la disponibilità all'apprendimento, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza relativamente all'acquisizione degli obiettivi didattici generali e delle verifiche circa il raggiungimento delle competenze specifiche relative alle U.D.A. esaminate.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

DOCENTE: Natuzzi Pietro

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Per quanto concerne il comportamento del gruppo classe, si è evidenziato un atteggiamento collaborativo e partecipativo, anche se non sono mancati alcuni momenti di disinteresse. La programmazione è stata improntata su strategie volte a garantire un atteggiamento maggiormente collaborativo e partecipativo da parte della totalità del gruppo classe.

Il programma ha subito variazioni per via delle condizioni meteorologiche avverse che hanno portato sia alla chiusura momentanea della scuola e anche temporaneamente, per una questione di organizzazione, alla riduzione del numero di ore settimanali per la disciplina.

Il lavoro di recupero è stato indispensabile nell'attività didattica. Ove necessario si è adoperato il feedback per il recupero di quegli alunni che hanno denunciato carenze. La maggior parte delle lezioni è stata preceduta da un breve riepilogo delle lezioni precedenti. Le stesse interrogazioni hanno costituito e costituiranno un momento fondamentale di recupero.

Sono state proposte e condotte letture di articoli su quotidiani e riviste, inoltre anche di alcuni passi tratti da qualche testo, ad esempio:

- sulla necessità di correlare l'alimentazione all'attività lavorativa
- sull'utilizzo sempre più crescente dei robot nei processi produttivi
- "La civiltà dell'empatia" di J. Rifkin

In questi momenti la classe si è mostrata molto partecipativa e non sono mancati momenti di confronto.

ELENCO DELLE COMPETENZE

Q1 - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno

Q2 - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Q3 - condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno

Q4 - 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

Q5 - utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

UDA N. 1: La produzione e l'impianto produttivo

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q1 • Q2 • Q5 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli obiettivi strategici della produzione • La potenzialità • Cenni sul plant layout: fasi e obiettivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. - Definire piani di

		produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.
UDA N. 2: Sicurezza nel settore alberghiero e ristorazione		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q2 • Q4 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni sull'evoluzione della legislazione Antinfortunistica. • D.L.vo 81/2008 e successive modifiche • Obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori • Mansioni professionali previste dal DLgs 81/2008 (RSPP, medico competente e rappresentante dei lavoratori) • Barriere architettoniche • Valutazione dei rischi • Sicurezza e salute nell'attività lavorativa: il documento valutazione dei rischi • Pianificazione territoriale: compatibilità ambientale dell'industria, emissioni e rifiuti industriali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
UDA N.3: Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q2 • Q3 • Q5 	Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.	<p>Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p>
UDA N.4: Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria dolciaria e i lievitati da forno		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q2 • Q3 	<p>Cenni di progettazione dell'impianto cucina; spogliatoi e servizi igienici per il personale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicazioni igienico-sanitarie dei locali • Attrezzature utilizzate nell'ambito dolciario: mescolatrice planetaria; 	Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria

<ul style="list-style-type: none"> • Q5 	<p>impastatrice a braccia tuffanti; impastatrice a forcella ; impastatrice a spirale; raffinatrici a cilindri; sfogliatrice; cutter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati: armadio a cella di lievitazione; cella per la ferma lievitazione. 	<p>del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p>
---	---	--

METODOLOGIA

Lezione frontale interattiva, problem solving e collaborative learning. Per ogni argomento sono stati adottati schemi alla lavagna e mappe concettuali e relative immagini con l'ausilio delle TIC.

STRUMENTI DIDATTICI

Appunti e dispense del docente. È stato molto utile poter disporre del pc e del video proiettore.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche scritte comprendenti le diverse tipologie e verifiche orali.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA

DOCENTE: FIORE FRANCESCO PAOLO

TESTO: Matteo Berti – “**TECNICHE DI PASTICCERIA**” – ALMA -PLAN Editore

CLASSE: 5^a Sezione A/ B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

ORE SVOLTE: 83/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Gli alunni della 5 BP hanno dimostrato un comportamento sostanzialmente corretto ed educato. In ingresso, il livello di preparazione tecnico-pratica degli studenti, si attestava sulla sufficienza. Nel corso dell'anno scolastico hanno maturato un maggiore interesse per la disciplina e sviluppato un maggiore “sapere pratico”. La maggior parte degli studenti si è impegnata con serietà nello studio conseguendo buoni risultati, altri invece hanno conseguito solo risultati sufficienti dovuti a qualche discontinuità nella frequenza e partecipazione. Quasi tutti gli studenti continuano ad apprendere anche in contesti non formali, in quanto lavorano in strutture ricettive del territorio durante le festività. Tutti gli studenti hanno partecipato con spirito collaborativo ed entusiasmo ad alcune esercitazioni “speciali” in occasione di eventi culturali svolti presso l'istituzione scolastica.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE
P1. Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura dello zucchero.
P2. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
P3. Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.
P4. Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.
P5. Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.
P6. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
P7. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.
P8. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative degli ingredienti attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
P9. Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
P10. Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità		
UDA - 1: "LE DECORAZIONI E L'ARTE DI LAVORARE LO ZUCCHERO"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 • P4 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i prodotti, le attrezzature le tecniche di base per eseguire le decorazioni. - Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper scegliere e realizzare decorazioni appropriate al dessert. - Saper usare le nuove tecniche per la decorazione. - Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
UDA - 2: "IL CACAO E IL CIOCCOLATO"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P5 • P6 	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all' utilizzo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. - L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento. La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.
UDA - 3: "LE CREME E I SEMIFREDDI"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ

<ul style="list-style-type: none"> • P5 • P6 • P7 • P8 	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. - Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato. - Saper eseguire le principali preparazioni complementari.
UDA - 4: "L'ARTE DI FARE IL GELATO"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • P9 • P10 	<ul style="list-style-type: none"> - I criteri di qualità degli alimenti. - I gelati: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. - La legislazione alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper realizzare i principali dessert con il gelato. - Saper usare le nuove tecniche per la produzione.

METODOLOGIA

Lezioni frontali e di laboratorio

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e visione di video inerenti all'argomento trattato	Aula didattica	Orali, scritte e pratiche

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVADOCENTE: prof.ssa Latorre Dicecca MariaTESTO: Batarra, Mainardi –Imprese ricettive & ristorative oggi**ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE E LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

La classe V B/P si presenta formata da 12 alunni. Quasi tutti hanno mostrato interesse e partecipazione all'attività scolastica, anche se, l' impegno non è stato per tutti continuo e assiduo. Il profitto medio della classe risulta sufficiente, con qualche punta più elevata raggiunta da pochi che hanno frequentato con assiduità e impegno serio e costante. In relazione alla programmazione sono stati raggiunti i seguenti obiettivi disciplinari.

Competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1 - Il mercato turistico internazionale		
Competenze	Conoscenze	Abilità

<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati tipici. - Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. - Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dinamiche del mercato nazionale e internazionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
Modulo 2 - Marketing dei prodotti turistici		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> -Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. -Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di marketing turistico e web-marketing. - Abitudini alimentari ed economica del territorio. - Prodotti a chilometro zero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. -Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
Modulo 3 - Normativa del settore turistico e alberghiero		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa di settore - Norme internazionali e comunitarie di settore - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. - Individuare la normativa internazionale – comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sommative sono state proposte al termine delle varie UU. DD. o dopo una parte significativa di esse e sono state precedute da verifiche formative, costituite da test oggettivi o da domande poste singolarmente a tutti gli allievi su tutte le articolazioni dell'U. D. , sono state orientate ad assumere informazioni sul processo insegnamento/apprendimento per integrare o rettificare conoscenze. Le verifiche sommative sono state costituite da prove scritte strutturate (test a domande aperte o chiuse, di completamento, di discriminazione vero/falso, di analisi di contenuto) e da prove orali.

METODI E TECNICHE DI INSEGNAMENTO

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l'impiego di metodologie quali il Problem solving, la scoperta guidata, la lezione dialogo e la lezione frontale che introduce o sistematizza. La lezione frontale è stata utilizzata per sistematizzare l'argomento o per introdurre altre parti del programma che si sono prestate meglio ad uno schema analisi del contesto, nozioni, esercitazioni.

Allegato n. 2

Progetto di potenziamento “Cittadinanza e Costituzione”

Relazione finale

classe V B/P

A.S. 2016/2017

Il programma di Cittadinanza e Costituzione è stato svolto nell'ambito delle attività di potenziamento tramite un lavoro didattico interdisciplinare in base a temi e unità didattiche con modalità individuate all'interno del gruppo classe e in accordo con la docente di storia, prof.ssa Falconieri Claudia.

La finalità del percorso era sviluppare nell'alunno cittadino un'etica delle responsabilità, il senso della legalità e il senso di appartenenza ad una comunità residente in un determinato territorio, alla cui vita sociale egli deve contribuire in modo attivo e competente, secondo le regole proprie della democrazia.

Sono stati affrontati temi quali il referendum, il voto, il processo, il terrorismo, la tossicodipendenza.

Gli studenti sono stati particolarmente interessati grazie all'intervento di figure esperte del settore quali magistrati, carabinieri e avvocati.

Vivere la legalità sul campo affrontando problemi concreti ha coinvolto gli alunni in modo entusiasmante: essi (ad eccezione di due elementi) hanno mostrato interesse ad approfondire gli argomenti proposti raggiungendo risultati più che positivi.

La docente
Prof.ssa Latorre Dicecca Maria

Allegato n. 3**PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO****Titolo: “Esperto della pasticceria e delle arti decorative”****Classe 5^a B/P****RELAZIONE FINALE****Tutor: prof. FIORE Francesco Paolo**

La classe ha concluso, nell'a.s. 2016/17, il percorso di Alternanza scuola - lavoro di “Esperto della pasticceria e delle arti decorative” iniziato al 4 ° anno di corso, per un totale di 136 ore così distribuite:

- 8 ore teoriche sul modulo “HACCP” (a.s. 2015/16)
- 62 ore stage in azienda (a.s. 2015/16)
- 66 ore stage in azienda (a.s. 2016/17).

Nella prima annualità il tutor della classe è stato il prof. Ciliberti Luciano e, dalla documentazione d'ufficio, si evince che le ore in aula sono state svolte da un esperto esterno con specifiche competenze di HACCP.

Nella seconda annualità è stato nominato come tutor il sottoscritto prof. Fiore Francesco Paolo. Durante le ore di stage in azienda gli alunni hanno colto l'opportunità di approfondire le competenze didattiche in situazioni di lavoro reale e di sviluppare “nuovi saperi”. Gli studenti, sin da subito, si sono inseriti proficuamente nell'attività produttiva delle varie aziende maturando un significativo percorso di formazione.

Gli studenti Ajraoui Khaoula e Capozzi Vito non hanno svolto attività di stage nell'a.s. 2016/17.

DOCUMENTO DI SINTESI

N. O.	ALUNNI		QUARTO ANNO a.s. 2015/16		QUINTO ANNO a.s. 2016/17		N° ore svolte nel biennio	Certificazione	
	COGNOME	NOME	Ore in aula	Ore stage	Ore in aula	Ore stage		SI	NO
1	AJRAOUI	KHAOULA	8	62	0	0	70	//	X
2	CAGGIANO	GIACOMO	8	62	0	66	136	X	
3	CALABRESE	ANITA	8	62	0	66	136	X	
4	CAPOZZI	VITO	8	62	0	66	70	//	X
5	DE TOMMASO	ANNALISA	8	62	0	66	136	X	
6	DILERMA	LUCA	8	62	0	66	136	X	
7	DIRENZO	DAVIDE	8	62	0	66	136	X	
8	FORTUNATO	ISABELLA	8	62	0	66	136	X	
9	GOFFREDO	TERESA	8	62	0	66	136	X	
10	LACETERA	MICHELE	8	62	0	66	136	X	
11	MORACAJ	FRANCESKO	8	62	0	66	136	X	
12	VISCI	M.GIUSEPPINA	8	62	0	66	136	X	

Allegato n. 4

<p>I.I.S.S. “Michele De Nora” Altamura (BA)</p> <p>PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA</p> <p>ESAME DI STATO A.S. 2016/2017</p> <p>Classe 5[^] Sez. B Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e industriali</p>

Candidata/o:

cognome _____ nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte	Punteggio teorico	Punteggio conseguito dal candidato
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE PRATICA)	3/15	.../15
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE TEORICA)	3/15	.../15
LINGUA INGLESE	3/15	.../15
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3/15	.../15
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	3/15	.../15
TOTALE	15/15	.../15

La Commissione

Altamura, 14/03/2017

Prof. Fiore Francesco _____

Prof.ssa Fiore Rosa _____

Prof.ssa Indrio Rita _____

Prof. Natuzzi Pietro _____

REGOLAMENTO

Durata della prova: **4 ore**

- **1^ fase scritta** della durata di 2 ore, da svolgere in aula
- **2^ fase pratica** della durata di 2 ore, da svolgere in laboratorio di enogastronomia/pasticceria

Al candidato si chiede di rispondere, in modo pertinente, ai quesiti proposti rispettando il numero di righe indicato (15 righe). Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova scritta, il candidato si recherà in laboratorio e realizzerà il prodotto dolciario descritto nella scheda tecnica.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

“Valorizzare il profiteroles”

In occasione della prima edizione, “*L’allievo pasticciere dell’anno*”, il nostro Istituto organizza una rassegna enogastronomica con l’esposizione di profiteroles, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;
- il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore - pasticceria: **prova pratica**

Il candidato dovrà realizzare il prodotto dolciario sorteggiato e presentarlo alla Commissione.

PARTE PRATICA	PUNTI 3/15
PARTE TEORICA	PUNTI 3/15
TOTALE	PUNTI 6/15

Allegato n. 5

<p>I.I.S.S. “Michele De Nora” Altamura (BA)</p> <p>ESAME DI STATO A.S. 2016/2017</p> <p>SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA</p> <p>Classe 5[^] Sez. B Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e industriali</p>

Alunna/o:

Cognome _____ Nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte	Punteggio teorico	Punteggio conseguito
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE PRATICA)	3/15	.../15
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE TEORICA)	3/15	.../15
LINGUA INGLESE	3/15	.../15
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	3/15	.../15
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3/15	.../15
TOTALE	15/15	.../15

La Commissione

Prof. Fiore Francesco _____

Prof.ssa Fiore Rosa _____

Prof.ssa Indrio Rita _____

Prof. Natuzzi Pietro _____

Altamura 04/05/2017

REGOLAMENTO

Durata della prova: **4 ore**

- 1^ **fase scritta** della durata di 2 ore, da svolgere in aula
- 2^ **fase pratica** della durata di 2 ore, da svolgere in laboratorio di enogastronomia/pasticceria

Al candidato si chiede di rispondere, in modo pertinente, ai quesiti proposti rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova scritta, il candidato si recherà in laboratorio e realizzerà la preparazione dolciaria descritta nella scheda tecnica.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

“DECORARE IL BISCUIT”

In occasione della SECONDA edizione: “*L’allievo pasticciere dell’anno*”, il nostro Istituto organizza una rassegna enogastronomica con l’esposizione di BISCUITS DECORATI, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;
- il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore - pasticceria: **Pratica**

Il candidato dovrà realizzare la preparazione dolciaria sorteggiata e presentarla alla Commissione.

PARTE PRATICA	PUNTI 3/15
PARTE TEORICA	PUNTI 3/15
TOTALE	PUNTI 6/15

INGLESE

Referring to the given recipe translate it into English language, taking into consideration ingredients and method.

Name: _____

	<i>"BISCUIT"</i>	
	<i>INGREDIENTS</i>	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

METHODS AND WORKING STEPS

PUNTI ___/15

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FOGLIO FIRME

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
BONFANTI Lorenzo	Religione	
CAPONIO Francesca	2^ Lingua straniera: Francese	
CREANZA Vita Maria	Lab. analisi di microbiologica e chimica	
FALCONIERI Claudia	Italiano e Storia	
FIORE Francesco Paolo	Lab. Serv. Enog. Pasticceria	
FIORE Rosa	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
INDRIO Domenico	Matematica	
INDRIO Rita Lucia	1^ Lingua straniera: Inglese	
LATORRE DICECCA Maria	D.T.A.S.R.	
LOPORCARO Michele Maria	Scienze motorie	
NATUZZI Pietro	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
PORFIDO Beatrice	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	

Data di approvazione, 12 maggio 2017

*Il Dirigente scolastico
(prof. ing. ACHILLE Giuseppe)*