



MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"
Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA
Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258
www.iissdenora.gov.it
bais004007@istruzione.it bais004007@pec.istruzione.it
cod. fiscale: 82014200727

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2016 - 2017

classe V sez. B/cucina

indirizzo Enogastronomia

(art. 5 comma 2 D.P.R. 23/7/1998 n. 323 e art. 6 O.M. n. 44 del 05/05/2010)

Il presente documento è stato elaborato in forma collegiale dal C. d C. nella riunione del 12 maggio 2017

Il coordinatore scolastico
prof.ssa Gina Tricarico

Il Dirigente Scolastico
ing Giuseppe Achille

CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

1.1 Mission dell'Istituto	pag. 3
1.2 Profilo professionale	pag. 4
1.3 Quadro orario	pag. 5

PROFILO DELLA CLASSE

2.1 Composizione Consiglio di Classe	pag. 6
2.2 Elenco alunni	pag. 6
2.3 Presentazione della classe	pag. 7
2.4 Curriculum alunni	pag. 9
2.5 Credito scolastico	pag. 9

STRATEGIE EDUCATIVE E FORMATIVE

3.1 Programmazione del Consiglio di Classe	pag. 10
3.2 Obiettivi educativi interdisciplinari	pag. 10
3.3 Competenze per aree disciplinari	pag. 11
3.4 Metodologie, strumenti, valutazioni	pag. 12
3.5 Credito scolastico e formativo	pag. 15
3.6 Iniziative complementari integrative	pag. 17
3.7 Alternanza Scuola- Lavoro	pag. 18
3.8 Programmazione del CdC per l'Esame di Stato	pag. 20
3.9 Griglia 1^ prova	pag. 22
3.10 Griglia 2^ prova	pag. 23
3.11 Griglia 3^ prova	pag. 24
3.12 Griglia colloquio	pag. 25

ALLEGATI

4.1 Relazioni e programmi disciplinari	
• Italiano	pag. 26
• Storia	pag. 32
• Francese	pag. 35
• Tedesco	pag. 37
• Matematica	pag. 44
• Inglese	pag. 47
• D.T.A.S.R.	pag. 52
• Lab. srv. enog. -Sala e Vendita	pag. 56
• Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 59
• Lab. serv. enog. -Cucina	pag. 65
• Religione	pag. 69
• Scienze motorie	pag. 72
4.2 Progetto di potenziamento "Creazione di impresa collettiva"	pag. 75
4.3 Progetto alternanza	

CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

1.1 Mission dell'Istituto

L'Istituto ha come mission la formazione di figure professionali fortemente correlate con il territorio, in grado di tradurre in punti di forza e in opportunità professionali le caratteristiche del territorio, al fine di contribuire produttivamente alla promozione e al successo di una realtà ricca di storia, tradizioni, cultura; professionisti del settore e, in generale, giovani "cittadini d'Europa", dotati di una cultura di ampio respiro, aperta e moderna, utile per orientarsi in un mondo complesso e in rapidissima evoluzione.

Tutto questo si traduce in opportunità che la scuola permette di cogliere, formando figure tecniche e professionali in grado di:

- operare in un'ottica di marketing, di managerialità per affrontare le sfide dello sviluppo locale basandosi sulla valorizzazione di ciò che questo territorio può esprimere;
- interpretare stili e tradizioni gastronomiche nazionali ed internazionali, sapendo altresì proporre e rivisitare piatti tipici locali, assicurando il rispetto della sicurezza alimentare;
- gestire tecniche e processi di controllo della produzione e trasformazione dei prodotti gestire le attività di accoglienza e promuovere il territorio valorizzandone le bellezze paesaggistiche ed artistiche.

1.2 Profilo professionale

L'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera**", ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative delle filiere dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare una sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio ambientale, culturale ed artistico del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente correlata all'utilizzo delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia" – Servizi di sala e vendita" e Accoglienza turistica". A sottolineare la correlazione tra i diversi indirizzi, alcune discipline sono presenti come filo conduttore nelle tre aree di indirizzo, pur con un monte ore annuale differenziato per ogni figura professionale.

Nell'articolazione "**enogastronomia**", lo studente dovrà avere specifiche competenze al fine di:

- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- Comunicare in due lingue straniere.
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro

Il profilo risulta arricchito in tutte le articolazioni, dal percorso di **Alternanza Scuola – Lavoro**, gestito in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche del territorio.

1.3 Quadro orario

TECNICO DEI SERVIZI per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera											
MATERIE	I		II		III		IV		V		
	ORE	compresenza	ORE	compresenza	ORE	compresenza	ORE	compresenza	ORE	compresenza	
AREA COMUNE	Lingua e letteratura italiana	4		4		4		4		4	
	Lingua inglese	3		3		3		3		3	
	Storia, cittadinanza e costituzione	2		2		2		2		2	
	Matematica	4		4		3		3		3	
	Geografia	1									
	Diritto ed economia	2		2							
	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2		2							
	Scienze motorie e sportive	2		2		2		2		2	
	I.R.C. o attività alternative	1		1		1		1		1	
AREA D'INDIRIZZO	Scienze integrate (Fisica)	2									
	Scienze integrate (Chimica)			2							
	Scienze degli alimenti	2		2		4	1*	3	1*	3	
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2* *		2* *		6	1*	4	1*	4	
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2* *		2* *				2		2	
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2		2							
	Seconda lingua straniera	2		2		3		3		3	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva					4		5		5	
Totale ore per insegnante - Totale ore copresenza		33		32		32	2	32	1	32	
Totale ore Settimanali		32		32		32		32		32	

PROFILO DELLA CLASSE

2.1 Composizione Consiglio di Classe e continuità didattica

Nel passaggio tra la quarta e la quinta la continuità didattica è stata assicurata solo per alcune discipline

Docente	Materia	Continuità nel triennio
Ottomanelli Angela	Italiano/storia	1
Tricarico Gina	Inglese	1
Sofia	Francese	2
Santangelo Raffaele	Matematica	1
Debernardis Anna	Diritto e tec. amm.	3
Iacovetti Francesco	Scienza e cult. alimentazione	3
Berloco Saverio	Lab. serv. cucina	3
Depinto Lucia	Ed. fisica	3
Bonfanti Lorenzo	Religione	1
Lorè Maria Pia	Tedesco	3
Magno Giuseppe	Lab. serv. sala e vendita	1
Tritto Leonardo	Docente di sostegno	3

Commissari interni	
Berloco Saverio	Lab. serv. cucina
Depinto Lucia	Scienze motorie
Iacovetti Francesco	Scienza e cult. alimentazione

2.2 Elenco degli alunni

N.	COGNOME NOME	N.	COGNOME NOME
1	ABOUDI RABEB	12	GIAMPETRUZZI DANIELE
2	ALBERGO LUCIA	13	GIARDINELLI ENZO
3	BIGI PAOLO	14	INCAMPO LUCIA
4	CAGGIANO GIUSEPPE	15	LAQUALE MARIA
5	CAPONIO NICOLA	16	MANICONE ADOLFO
6	CAPURSO FRANCESCO	17	MASSARO MARIAGRAZIA
7	CATERNICCHIA ANGELA	18	NUZZI ANGELANTONIO
8	CONTINISIO FEDERICO	19	OSTUNI ANGELO
9	FERORELLI LUANA	20	POPOLIZIO YLENIA
10	FIorentino YLENIA	21	SCARAMUZZI ANGELO V.
11	GALIONE GIUSEPPE	22	SEGRETO MIRIAM

2.3 Presentazione della Classe

→ **Composizione della classe**

La classe 5 BC si compone di 22 studenti, tutti provenienti dalla 4[^]BC. L'attuale conformazione della classe deriva dall'unione, al quarto anno di corso, di due classi terze. Nel gruppo classe è presente un alunno con disabilità, che segue una programmazione differenziata.

Quest'anno si è inserito un alunno, proveniente da altro Istituto, che ha sostenuto gli esami di idoneità alla classe quinta come privatista.

Le lingue di indirizzo sono il Francese per 9 alunni e il Tedesco per 13 alunni.

Nel triennio la classe non ha mantenuto gli stessi docenti, ad eccezione di alcuni insegnanti. La molteplicità di metodi didattici differenti e di percorsi educativi dissimili, ha significato per gli studenti un contesto di apprendimento disuguale da un anno all'altro, con difficoltà, da parte loro, nell'adottare un corretto metodo di studio.

→ **Analisi della situazione generale della classe**

Tutti gli alunni formano un gruppo eterogeneo all'interno del quale si realizzano piccoli sottogruppi abbastanza affiatati e vivaci. Non si notano alunni emarginati o non inseriti, ci sono invece allievi che emergono per esiti superiori rispetto ad altri. Il comportamento è sostanzialmente corretto, disinvolto e controllato, anche se episodicamente alcune individualità hanno mostrato poca serietà e limitata partecipazione al dialogo educativo. La classe mostra una certa disponibilità e vivacità nell'affrontare il lavoro scolastico, soprattutto durante le ore di esercitazione pratica di Cucina e Sala Bar e offre spontaneamente ampia disponibilità, partecipando attivamente in occasione di Manifestazioni ed Eventi.

E' da rilevare un numero consistente di assenze collettive e di assenze di alcuni studenti, nonostante le sollecitazioni dei docenti e le comunicazioni inviate regolarmente alle famiglie.

Il Consiglio di Classe ha adottato opportune strategie, sia per costruire relazioni comunicative costruttive, al fine di ristabilire un clima adatto al conseguimento degli obiettivi didattici, sia per stimolare nei ragazzi un'attenzione più costante ed una concentrazione prolungata. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti ed alcune parti dei differenti programmi sono state sintetizzate e semplificate al fine di permettere, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Questi interventi hanno determinato il miglioramento della situazione iniziale, e la classe, nel complesso, è riuscita, con un maggiore impegno nello studio, a raggiungere in modo accettabile gli obiettivi prefissati.

La partecipazione alle lezioni è stata attiva ed un esiguo gruppo di allievi ha evidenziato la volontà di approfondire i temi trattati. Chiara la propensione che gli studenti hanno mostrato per gli aspetti tecnico-applicativi del percorso di studi intrapreso, dove il gruppo classe ha ottenuto risultati migliori. Per quanto riguarda, invece, le discipline che richiedono una

concettualizzazione e formalizzazione espositiva, l'applicazione nello studio individuale non è stata per tutti costante.

Il Consiglio di Classe ha lavorato sempre in sinergia, cogliendo tempestivamente le problematiche espresse dalla classe e predisponendo adeguate attività formative; le sollecitazioni degli insegnanti tuttavia non sempre sono state pienamente recepite da tutti gli allievi.

Dal punto di vista didattico la situazione si presenta piuttosto composita, con dinamiche comportamentali, inclinazioni e percorsi scolastici differenti: alcuni responsabili e motivati, altri disinteressati e superficiali. La classe, alla luce di quanto sopra affermato, ha avuto necessità di stimoli puntuali e interventi compensativi (recuperi in itinere ed interventi individualizzati) per sanare i deficit culturali riscontrati e per accrescere la motivazione dei discenti. Il livello di preparazione, rilevato nel corso dell'anno tramite verifiche formative, colloqui e prove scritte di varia tipologia, si attesta sulle seguenti linee:

- un esiguo gruppo, con proficuo impegno, attenta e costante applicazione, ha raggiunto discreti livelli di preparazione nelle varie discipline;
- altri, pur condizionati da lacune pregresse e da una inadeguata padronanza dei mezzi espressivi, con impegno e volontà, hanno maturato un accettabile grado di conoscenze dei contenuti culturali;
- un ultimo gruppo, infine, si è mostrato poco consapevole della prova di esame da affrontare e del conseguente impegno richiesto. Pertanto al momento attuale, presenta ancora carenze in più discipline da attribuire alla mancanza di studio, ad una scarsa partecipazione alla vita scolastica, e per alcuni alunni, anche alla frequenza irregolare

Tutti i docenti, a tal proposito, sono concordi nel ricercare, fino al termine delle lezioni, ulteriori strategie, volte a far assimilare in maniera più produttiva i contenuti e a far acquisire agli allievi in difficoltà gli standard minimi per accedere agli Esami di Stato.

L'attività scolastica del corrente anno, interrotta da varie attività ed episodi, come

- ❖ chiusura scuola, causa neve, per una settimana dopo le vacanze natalizie
- ❖ doppi turni per danni arrecati dalla neve ai plessi dell'Istituto
- ❖ assenteismo da parte di un gruppo di alunni durante alcune attività didattiche

ha determinato un rallentamento dello svolgimento dei programmi, e i docenti, non sempre hanno avuto l'opportunità di svolgere un lavoro di approfondimento e di analisi e sono stati costretti a riprendere più volte gli argomenti nel corso dell'anno.

Si pone all'attenzione il caso dell'alunno diversamente abile, per il quale il Consiglio di Classe, in ottemperanza alla normativa vigente, ha predisposto il P.E.I. e la relazione finale nella quale si chiede alla Commissione l'assistenza, nelle prove scritte ed orali, del docente di sostegno che ha seguito l'alunno durante l'anno scolastico. Tale assistenza è intesa come aiuto per lo svolgimento delle prove (indicazioni per la comprensione delle richieste e dei brani eventualmente proposti) e per la comunicazione nel senso più generale.

2.4 Curriculum Alunni 5 BC

Risultati dello scrutinio finale della classe 4^

N.	COGNOME NOME	ESITO
1	ABOUDI RABEB	Ammessa
2	ALBERGO LUCIA	Ammessa
3	BIGI PAOLO	Ammesso
4	CAGGIANO GIUSEPPE	Ammesso
5	CAPONIO NICOLA	Ammesso
6	CAPURSO FRANCESCO	Ammesso
7	CATERNICCHIA ANGELA	Ammessa
8	CONTINISIO FEDERICO	Ammesso a seguito di esami di idoneità
9	FERORELLI LUANA	Ammessa
10	FIorentino YLENIA	Ammessa
11	GALIONE GIUSEPPE	Ammesso
12	GIAMPETRUZZI DANIELE	Debito: Inglese
13	GIARDINELLI ENZO	Ammesso
14	INCAMPO LUCIA	Ammessa
15	LAQUALE MARIA	Ammessa
16	MANICONE ADOLFO	Ammesso
17	MASSARO MARIAGRAZIA	Ammessa
18	NUZZI ANGELANTONIO	Ammesso
19	OSTUNI ANGELO	Ammesso
20	POPOLIZIO YLENIA	Ammessa
21	SCARAMUZZI ANGELO V.	Ammesso
22	SEGRETO MIRIAM	Ammessa

2.5 Credito scolastico 3^ e 4^ anno

ALUNNO	Classe 3^	Classe 4^
ABOUDI RABEB	4	4
ALBERGO LUCIA	5	5
BIGI PAOLO	6	5
CAGGIANO GIUSEPPE	4	4
CAPONIO NICOLA	5	5
CAPURSO FRANCESCO	6	5
CATERNICCHIA ANGELA	5	4
CONTINISIO FEDERICO	4	4
FERORELLI LUANA	4	5
FIorentino YLENIA	7	5
GALIONE GIUSEPPE	6	5
GIAMPETRUZZI DANIELE	4	4
GIARDINELLI ENZO	4	5
INCAMPO LUCIA	4	4
LAQUALE MARIA	6	5
MANICONE ADOLFO	4	4
MASSARO MARIAGRAZIA	5	5
NUZZI ANGELANTONIO	5	4
OSTUNI ANGELO	5	5
POPOLIZIO YLENIA	4	4
SCARAMUZZI ANGELO V.	5	5
SEGRETO MIRIAM	6	7

3. STRATEGIE EDUCATIVE E FORMATIVE

3.1 Programmazione del Consiglio di Classe

Il Consiglio, nella seduta del 15 novembre 2016, ha approvato la Programmazione Didattica ed Educativa di classe, definendo attività, intenti ed obiettivi in conformità al P.O.F.

I docenti hanno impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

3.2 Obiettivi Educativi Interdisciplinari

	EDUCATIVI	CULTURALI
MONOENNIO	<ul style="list-style-type: none">▪ Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo.▪ Assumere un comportamento responsabile nella società civile▪ Ricercare motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo▪ Promuovere un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura	<ul style="list-style-type: none">▪ Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro▪ Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità▪ Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi

3.3 Competenze per Aree Disciplinari

Area Comune

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	Tutte le discipline
Stabilire i collegamenti tra le tradizioni storiche e culturali delle realtà locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Storia ✚ Italiano ✚ Religione
Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Inglese ✚ Francese ✚ Tedesco
Utilizzare il linguaggio e i modi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Matematica ✚ D.T.A.S.R. ✚ S.C.A.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Matematica ✚ D.T.A.S.R. ✚ S.C.A.
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo	Tutte le discipline

Area di indirizzo

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Lab. Sala e vendita ✚ Lab. Enog. cucina
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Lab. Sala e vendita ✚ Lab. Enog. cucina
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Italiano ✚ Lingue straniere ✚ Lab. Sala e vendita ✚ Lab. Enog. cucina
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Lab. Sala e vendita ✚ Lab. Enog. cucina

e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Italiano 📌 Storia
Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Lab. Sala e vendita 📌 Lab. Enog. cucina
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<ul style="list-style-type: none"> 📌 Lab. Sala e vendita 📌 Lab. Enog. cucina
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	<ul style="list-style-type: none"> 📌 D.T.A.S.R

- **Obiettivi specifici disciplinari.** Essi sono specificati nei tipi e nei livelli raggiunti nei curricula di ogni singola disciplina allegati al presente documento (*allegato A*).
- I **contenuti** effettivamente svolti sono specificati nei curricula di ogni singola disciplina allegati al presente documento

3.4 Metodologia– Strumenti – Valutazione

La programmazione concordata in sede di Consiglio di Classe è stata formulata per moduli. Nel percorso didattico si è privilegiato, ove possibile, l'approccio problematico a partire da esperienze personali e/o da situazioni concrete in modo da incoraggiare la fiducia dello studente nelle proprie possibilità e per rispettare la specificità individuale nel modo di operare. Inoltre si è osservata la massima trasparenza sui criteri di valutazione e sono stati stimolati gli studenti all'autovalutazione

Per il conseguimento degli obiettivi programmati sono state messe in atto le seguenti strategie:

- 📌 verifiche scritte e orali frequenti e regolari rivolte a tutta la classe su argomenti chiave;
- 📌 approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari;
- 📌 organizzazione di lavori di gruppo, anche al fine di educare all'ascolto e al rispetto dell'opinione altrui;
- 📌 controllo e organizzazione del lavoro svolto a casa o in classe.

→ **Metodologia didattica**

- lezione frontale
- lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc.
- discussione guidata
- lavori di gruppo
- ricerche personali
- discussioni guidate
- brain storming

Mezzi e strumenti

- libri di testo
- fotocopie integrative secondo necessità
- sussidi audiovisivi;
- dispense
- testi di consultazione
- Partecipazione della classe a significativi momenti culturali (dibattiti, tavole rotonde, conferenze) proposti dalla nostra scuola e dal territorio

Verifiche –Valutazioni

Il Collegio Docenti ha assunto il concetto di VALUTAZIONE come espressione di un "giudizio " globale nel quale si faccia riferimento non solo alle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento e nelle singole discipline, ma anche al punto di arrivo (momentaneo) dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona:

situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica.

Le prove scritte hanno consentito di verificare:

- le conoscenze generali e specifiche
- la competenza linguistica generale
- le competenze come abilità applicative delle conoscenze
- la capacità di analisi e di rielaborazione logica e critica

Le prove orali hanno consentito di verificare:

- la conoscenza degli argomenti richiesti
- la capacità espositiva e la padronanza del linguaggio specifico
- la capacità di rielaborazione e di collegamento

→ **Verifiche in media per trimestre:**

- 2 prove scritte
- 2 interrogazioni

→ **Verifiche in media per pentamestre:**

- Non meno 3 prove scritte
- 2/3 interrogazioni

→ **Tipologia**

- colloquio tradizionale
- produzione di testi scritti di varia natura (vedi singole programmazioni)
- prove strutturate e semistrutturate

- questionario
- prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua
- simulazione della terza prova d'esame

La verifica **finale** ha tenuto conto dei livelli di partenza degli alunni, del contesto in cui operano, dei ritmi di apprendimento, delle attitudini, dell'impegno profuso e ha inteso accertare il possesso delle competenze raggiunte in ambito disciplinare e progettuale.

Il voto di condotta è stato attribuito in base alla normativa vigente (Legge n. 169 del 30/10/2008 e O.M. n 44 del 05/05/2010)

Per quanto concerne le corrispondenze tra i livelli di preparazione riscontrati ed i voti assegnati, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento alla scala docimologia fissata nel POF, qui riportata:

→ **Parametri di riferimento comuni a tutti i docenti**

1-2 (nullo)	L'alunno rifiuta la prova (non vuole essere interrogato o consegna in bianco un compito).
3 (del tutto insufficiente)	La prova non consente alcuna valutazione positiva per la conoscenza nulla degli argomenti, la mancata comprensione delle questioni proposte e/o una esposizione tanto scorretta da risultare scarsamente leggibile.
4 (insufficiente)	Comprensione parziale dei problemi affrontati, lacune gravi nella preparazione, lavoro (discorso) disorganizzato e scorretto anche dal punto di vista formale.
5 (mediocre)	Conoscenze parziali, comprensione non completa dei problemi, strutturazione approssimativa del lavoro (discorso), imprecisioni ed errori anche dal punto di vista formale.
6 (sufficiente)	Conoscenza completa (o con qualche lacuna in parti non essenziali) ma superficiale degli argomenti, strutturazione semplice ma sostanzialmente corretta del lavoro (discorso), imprecisioni (nei calcoli o nelle esposizioni).
7 (discreto)	Conoscenza completa ma non sempre approfondita, strutturazione organica del lavoro (discorso), ma con qualche imprecisione concettuale o formale.
8 (buono)	Conoscenza completa e approfondita degli argomenti, strutturazione organica del lavoro (discorso), con qualche elaborazione personale, precisione formale.
9-10 (ottimo)	Alla padronanza concettuale e linguistica indicata al punto precedente si aggiungono originalità nelle soluzioni e maturità di pensiero.

→ **Iniziative di recupero**

Le attività di recupero sono state svolte in itinere per tutte le discipline.

→ **Rapporti scuola - famiglia**

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

3. 5 CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

→ **Credito formativo**

il Consiglio di Classe, sulla base delle indicazioni scaturite dal P.O.F., valuterà tutte quelle esperienze maturate al di fuori della scuola e debitamente documentate, che avranno rilevanza qualitativa per la formazione della persona e per la crescita civile, sociale e professionale di ciascun allievo.

Ai fini del credito saranno valutate attività complementari e/o integrative istituzionalizzate nel POF e di rilevanza quali:

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

→ **Credito scolastico**

Il consiglio di classe, in linea con quanto già approvato nel P.O.F., terrà conto dei seguenti criteri:

- profitto
- assiduità della frequenza,
- partecipazione al dialogo educativo scolastica
- partecipazione positiva PON- POF – alternanza Scuola- Lavoro
- crediti formativi esterni

Il CDc attribuirà a tutti gli alunni, ammessi all'Esame di Stato, il credito scolastico minimo nella relativa banda di oscillazione, in base alla media di profitto, secondo le disposizioni della Tabella A- D.M. n. 99 del 16 dicembre 2010, di seguito riportata:

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

Il credito massimo della banda di appartenenza sarà attribuito secondo gli indicatori stabiliti dal collegio dei Docenti e di seguito riportati

FREQUENZA ATTIVITA' CURRICULARI (MAX 0,25)	15,1%<assenze<20%		0,1
	10,1%<assenze<15%		0,15
	5,1%<assenze<10%		0,2
	assenze ≤ 5%		0,25
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (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 FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)	Didattico-culturali	
Sportivi			
Lavoro			
Volontariato			
Orientamento			
MEDIA DI PROFITTO			

Il CdC attribuisce per tutte le fasce solo il minimo del credito se:

- la sufficienza in 1 o 2 materie sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo, ma per voto di consiglio dopo attenta riflessione collegiale, in sede di scrutinio finale
- il voto di condotta è uguale a 6

3.6 Iniziative complementari integrative

Le attività integrative promosse dalla scuola hanno cercato di contribuire all'arricchimento culturale e all'ampliamento delle conoscenze e delle esperienze degli allievi.

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni studenti, alle iniziative culturali, sociali e sportive proposte dall'Istituto e di seguito elencate:

Denominazione dell'attività	N° alunni coinvolti	Periodo di svolgimento
Donazione del sangue	gruppo di alunni	Ottobre 2016
Visita al Salone dello studente	Intera classe	Novembre 2016
Convegno: "Porte aperte –affido familiare dell'anziano"	Intera classe	Gennaio 2017
Teatro in Lingua Inglese - Bari	Gruppo di alunni	Febbraio 2017
Settimana dell'orientamento- campus universitario- Bari	Intera classe	Febbraio 2017
Orientamento in uscita: incontro con esperti dell'Esercito Militare Italiano	Intera classe	Marzo 2017
Orientamento in uscita: corso per mediatori linguistici	Intera classe	Aprile 2017
Convegno RE.NA.IA	Gruppo di alunni	Maggio 2017

Tutta la classe ha seguito nelle ore di potenziamento il progetto "Creazione di Impresa"

3.7 ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO: ESPERTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

→ **Premessa**

L'alternanza tra periodi di studio e lavoro è una modalità di realizzazione del percorso formativo progettata, attuata e valutata dall'istituzione scolastica e formativa in collaborazione con le imprese, che assicura ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro. Essa costituisce una vera e propria combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, predisposte con la collaborazione del mondo dell'impresa per mettere in grado gli studenti di acquisire attitudini, conoscenze e abilità per l'inserimento e lo sviluppo della loro professionalità.

L'Alternanza Scuola-Lavoro valorizza fortemente l'autonomia scolastica, favorisce il superamento della separazione tra momento formativo e momento applicativo basandosi su una concezione dell'educazione in cui educazione formale, informale ed esperienza di lavoro si combinano in un unico progetto formativo e impone un'azione di conversione culturale ed organizzativa molto forte rispetto all'attuale assetto dei rapporti tra mondo dell'istruzione e formazione, da una parte, e mondo del lavoro dall'altra.

Oltre ad avere un forte significato pedagogico, l'attività di Alternanza Scuola Lavoro consente la valutazione dell'attività formativa intesa non come conclusione ma come processo che richiede un continuum di operazioni. Essa è, essenzialmente, un'azione collegiale che deve prevedere come primo oggetto di valutazione le conoscenze, le capacità, gli atteggiamenti acquisiti dallo studente, in sostanza le competenze conseguite durante l'esperienza in azienda. Lo studente in alternanza anche quando si trova in azienda è studente a tutti gli effetti

→ **Finalità**

Il progetto si pone l'obiettivo di formare una figura professionale in possesso delle moderne tecniche concernenti la produzione dei servizi della ristorazione tradizionale e internazionale; in un contesto generale che evidenzia incessanti innovazioni tecnologiche e rapidi cambiamenti anche negli usi e costumi, impongono la necessità di acquisire grande flessibilità e capacità di adattamento nel comparto ristorativo; pertanto si potranno sviluppare con abilità professionale e con competenze anche culturali la realizzazione gastronomica che viene richiesta e realizzata.

L'individuazione dei temi trattati nel corso risponde a una esigenza del mercato del lavoro e permette di inserirsi proficuamente nel comparto produttivo di competenza e fornirà agli allievi quel bagaglio di competenze e professionalità indispensabili per accedere al mondo del lavoro, anche in strutture particolarmente qualificate.

Dal punto di vista formativo è importante l'esperienza dello stage: un momento di verifica delle conoscenze e abilità acquisite.

→ **Obiettivi Formativi Trasversali**

Gli obiettivi didattici, orientativi e professionalizzanti individuati dal Consiglio di Classe per l'Alternanza Scuola Lavoro sono volti a

- Favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- Perfezionare un già proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro in coerenza con le linee generali della legge n° 53 del 2003
- Sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- Rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
- Acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro
- Migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando le capacità di ascolto e di relazione interpersonale
- Acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

→ **Obiettivi Professionalizzanti**

Gli obiettivi da raggiungere con l'alternanza Scuola-lavoro dal punto di vista professionale sono volti ad agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico di formare professionisti dei servizi alberghieri e della ristorazione che, grazie alle conoscenze tecniche del settore di riferimento, alle competenze linguistiche ed economiche sia in grado di:

- Conoscere l'organizzazione ristorativa
- Saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge lo stage
- Applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale d'albergo
- Conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative (cucina, sala/bar, ricevimento)
- Saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto l'alternanza in altre aziende

→ **Descrizione del progetto**

Il progetto, rivolto agli alunni in possesso di qualifica professionale per "Operatore dei Servizi Ristorativi di Produzione Pasti" che, quindi, hanno già maturato competenze professionali sufficienti anche per poter intraprendere un'attività autonoma, mira alla realizzazione di un percorso di transizione professionale accompagnando e supportando gli utenti nel difficile cammino della qualità totale nella ristorazione, ponendo un occhio di riguardo verso l'universo della ristorazione collettiva.

3.8 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche, effettuate nel corso dell'intero anno scolastico, sono state orali, scritte e grafiche e, per quanto attiene gli scritti, hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato. Inoltre sono state effettuate le seguenti simulazioni:

- ➔ **SIMULAZIONE PRIMA PROVA** - Italiano : effettuata il giorno 10 maggio
- ➔ **SIMULAZIONE SECONDA PROVA** – Scienza e cultura dell'alimentazione : effettuata il giorno 8 maggio

➔ **SIMULAZIONE TERZA PROVA**

È stata utilizzata la tipologia "**E – Casi pratici e professionali**". Tale scelta è stata fatta per valorizzare, accanto a quelle teoriche, anche le competenze professionali e pratiche degli studenti. La prova ha la durata complessiva di quattro ore, ed è divisa in una fase scritta (due ore, con il coinvolgimento di Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Lingua inglese, e Scienze Motorie) e in una successiva fase pratica, di due ore, in cui naturalmente è coinvolto il Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina. La fase scritta, naturalmente, oltre che valutare specifiche competenze disciplinari, ha il compito di preparare la successiva fase pratica, nella simulazione appunto di un caso professionale

Sono state programmate e svolte **2 simulazioni** di terza prova, in ognuna delle quali sono state coinvolte le **quattro discipline** sopraindicate.

Si allegano esempi di prove utilizzate nel corso dell'anno, con indicazione dei parametri di misurazione e dei criteri di valutazione.

PERIODO		TIPOLOGIA DI TERZA PROVA	DISCIPLINE COINVOLTE	DURATA
1^	Marzo 2017	Tip. E (casi pratici e professionali)	Inglese	4 ore
			D.T.A.S.R.	
			Lab. cucina	
			Scienze Motorie	
2^	Maggio 2017	Tip.E (casi pratici e professionali)	Inglese	4 ore
			D.T.A.S.R.	
			Lab. cucina	
			Scienze Motorie	

Per quanto concerne il Colloquio d'esame, il Consiglio di classe non ha svolto delle simulazioni specifiche; tuttavia è stato illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue tre fasi:

- ➔ il colloquio ha inizio con un argomento scelto dal candidato;

- ➔ prosegue, con preponderante rilievo, su argomenti proposti al candidato attinenti le diverse discipline, anche raggruppati per aree disciplinari, e riferiti ai programmi e al lavoro didattico realizzato nella classe nell'ultimo anno di corso;
- ➔ si conclude con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

3.9 GRIGLIA di VALUTAZIONE 1^ PROVA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI						
		Nulla	Molto Basso	Basso	Medio Basso	Medio	Medio Alto	Alto
Adeguatezza	<p>- Aderenza alla consegna - Pertinenza all'argomento proposto - Efficacia complessiva del testo</p> <p>Tipologie A e B1-B2-B3-B4: aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc.)</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Caratteristiche del contenuto	<p>Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie e dei materiali forniti.</p> <p>Tipologia A: comprensione ed interpretazione del testo proposto</p> <p>Tipologia B1-B2-B3-B4: comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione</p> <p>Tipologia C e D: coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di eventuale argomentazione.</p> <p>Per tutte le tipologie: significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni.</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Organizzazione del testo	<p>Articolazione chiara e ordinata del testo</p> <p>Equilibrio fra le parti</p> <p>Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)</p> <p>Continuità tra frasi, paragrafi e sezioni.</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Lessico e stile	<p>Proprietà e ricchezza lessicale</p> <p>Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale, al destinatario, ecc.</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Correttezza ortografica e morfosintattica	<p>Correttezza ortografica</p> <p>Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali, ecc.)</p> <p>Correttezza morfosintattica</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3

3.10 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA

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 ed espressiva 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							

3.11 GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA – Tipologia E

1^ Fase (scritta)					
INDICATORI		D.T.A.S.R.	Lab. Serv. Enog./Cucina	Inglese	Scienze Motorie
Pertinenza della risposta	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Totale per materia	 /15 /15 /15 /15
2^ Fase (pratica)					
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina					
INDICATORI	Nulla 0	Parz. adeguata 0,25	Adeguata 0,50	Completa 0,75	
Capacità progettuale					
Capacità organizzativa					
Conoscenza delle tecniche operative di base					
Presentazione e Gusto					
PUNTEGGIO 2^ FASE /15				
PUNTEGGIO FINALE /15				

3. 12 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - COLLOQUIO

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punt.	Punt ass.	
Argomento proposto dal candidato	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		
	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		
	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	
					___/30
	Argomenti proposti dai commissari	Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinari	Complete, ampie e approfondite	4	
			Corrette e in parte approfondite	3	
Essenziali, ma sostanzialmente corrette			2		
Imprecise e frammentarie			1,5		
Frammentarie e fortemente lacunose			1		
Coerenza logico tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi		Autonoma, completa e articolata	4		
		Adeguata ed efficace	3		
		Adeguata e accettabile	2		
		Parzialmente adeguata e approssimativa	1,5		
		Disorganica e superficiale	1		
Capacità di rielaborazione critica		Efficace e articolata	4		
		Sostanzialmente efficace	3		
		Adeguata	2		
		Incerta e approssimativa	1,5		
		Inefficace	1		
				___/30	
Discussione prove scritte	Capacità di autovalutazione e autocorrezione	1^ PROVA Adeguata	0,5		
		Inefficace	0		
	2^ PROVA Adeguata	Inefficace	0		
		3^ PROVA Adeguata	1		
		Inefficace	0		
					___/30
					Punteggio totale
				___/30	

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	MATERIA
Prof. Berloco Saverio <i>Firma del Docente</i> _____	Lab. serv. enog.- Cucina
Prof. Bonfanti Lorenzo <i>Firma del Docente</i> _____	Religione
Prof. ssa Depinto Lucia <i>Firma del Docente</i> _____	Ed. fisica
Debernardis Anna <i>Firma del Docente</i> _____	D.T.A.S.R.
Iacovetti Francesco <i>Firma del Docente</i> _____	Scienza e cultura dell' Alimentazione
Prof.ssa Lorè Maria Pia <i>Firma del Docente</i> _____	Tedesco
Prof. Magno Giuseppe <i>Firma del Docente</i> _____	Lab. serv. enog - Sala e Vendita
Prof.ssa Ottomanelli Angela <i>Firma del Docente</i> _____	Italiano – Storia
Prof.ssa Raffaele Santangelo <i>Firma del Docente</i> _____	Matematica
Prof.ssa Sofia Maria <i>Firma del Docente</i> _____	Francese
Prof.ssa Gina Tricarico <i>Firma del Docente</i> _____	Inglese COORDINATORE
Prof.Tritto Leonardo <i>Firma del Docente</i> _____	sostegno
DIRIGENTE SCOLASTICO	ing. Giuseppe Achille <i>Firma</i> _____

RELAZIONE FINALE ITALIANO

DOCENTE: Prof. Angela Ottomanelli

Libro di testo: Bellini – Gargano – Mazzoni, Costellazioni. Manuale di letteratura Vol 3. "Dall'Unità di Italia ad oggi", Ed. Laterza.

Numero ore settimanali di lezione	4
Numero ore annuali di lezione	132
Numero ore svolte sino al 15 maggio	120

→ Risultati di apprendimento

La classe V BC dell' Istituto De Nora è formata da 22 alunni dei quali l'alunno Nuzzi segue una programmazione differenziata, provenienti da Altamura e Santeramo in colle.

La classe non è stata sempre molto affiatata, sotto il profilo della partecipazione al dialogo educativo, ed infatti, alcuni allievi non sono stati molto inclini allo studio e ad offrire quello che la loro intelligenza permetteva di realizzare.

Altresì la mancanza di continuità didattica in alcune discipline, soprattutto in italiano, ha compromesso alquanto l'iter didattico volto all'arricchimento lessicale spendibile nelle diverse prove scritte di tutte le discipline.

Fatta eccezione per alcune ragazze e qualche studente più meticoloso ed attento alle variegate problematiche letterarie affrontate, la gran parte ha avuto un comportamento piuttosto inadeguato al ruolo. E' doveroso tuttavia aggiungere che la maggior parte degli alunni lavora e si è trovato a dover gestire due realtà diverse e impegnative; la scuola e il lavoro.

Gli studenti dotati di adeguate basi linguistiche, grammaticali e lessicali sono pochi e si sono distinti per volontà, impegno ed interesse specifico per la materia di studio ed hanno inteso migliorare sempre di più il proprio bagaglio di conoscenze, grazie anche a strutture mentali e intellettuali atte ad un'organica ricezione del sistema letterario. Essi hanno saputo apprezzare il messaggio che proveniva loro dal pensiero e dalle opere degli scrittori presi in considerazione.

Alcuni alunni hanno perseguito in maniera discreta le conoscenze e le hanno sapute esporre con competenza, talvolta anche critica, riuscendo a rielaborare gli argomenti con padronanza e con originalità espressiva; hanno saputo far interagire i contenuti letterari con quelli storici. Altri, purtroppo, denotando ancora gravi insicurezze di ordine ortografico-grammaticale ed esprimendo in modo piuttosto incerto i contenuti, non sempre sono riusciti a compiere adeguatamente quest'attività interdisciplinare, proprio per mancanza di approfondimento e riflessione sulle tematiche esposte anche oralmente con difficoltà e perplessità generalizzate, Qualche allievo non ha sempre mostrato particolare dimestichezza con l'utilizzo del

vocabolario della lingua madre. In realtà qualche studente che non si è impegnato con continuità, denota tuttora gravi incertezze in ordine soprattutto all'esposizione orale, quando gli mancano i contenuti disciplinari non o male appresi.

Anche le frequentissime assenze, i numerosi ingressi in ritardo o le uscite anticipate fatti registrare nel corso di tutto l'anno scolastico o la partecipazione ad incontri con i rappresentanti delle Istituzioni non hanno deposto a loro favore; infatti non hanno permesso loro di lavorare in maniera adeguata, continuativa e redditizia. A tutto ciò bisogna anche aggiungere i giorni persi per via delle abbondanti nevicate e il successivo orario delle lezioni ridotto.

→ **Contenuti disciplinari**

Degli intellettuali che sono stati presi in esame nel corso dell'intero anno scolastico (Naturalismo e Verismo con Zola e Verga; il Simbolismo ed Estetismo con Pascoli e D'annunzio e gli opportuni riferimenti a Baudelaire e Wilde; il Futurismo ed il Crepuscolarismo con Marinetti; il romanzo della crisi con Pirandello e Svevo e i doverosi riferimenti a Kafka, Proust e Joice; l'Ermetismo con Ungaretti, Montale; il neorealismo e la memorialistica con P. Levi) sono stati indagati non soltanto i contenuti atti ad evidenziare il rapporto tra l'opera letteraria e il momento culturale, politico e storico in cui essa si è concretizzata, ma si è sempre cercato di guidare gli alunni verso l'approfondimento delle tematiche più significative. Tuttavia pochi di loro sono in grado di effettuare approcci critici personali sulle opere prese in esame, tanti sono ancora alquanto impacciati, soprattutto per effetto di uno sbiadito interesse versato nel lavoro a casa, dell'attenzione non sempre attiva dimostrata in classe e per mancanza di adeguati contenuti disciplinari utili alla discussione.

Nessun allievo, purtroppo, ha voluto vivere l'esperienza, in termini di emozioni, della lettura integrale di qualche opera degli autori studiati.

→ **Finalità della disciplina**

Le attività didattiche hanno mirato a rendere gli alunni capaci di:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali della fine dell'Ottocento e del Novecento;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- analizzare e contestualizzare testi, coglierne la struttura, individuarne i destinatari;
- elaborare, sintetizzare, comprendere, costruire argomentazioni e discorsi;
- collocare elementi della nostra civiltà all'interno delle coordinate storiche in cui sono prodotti.

→ **Metodologie**

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 commenti e riflessioni sui temi trattati.
- Lavori di gruppo.

→ **Strumenti e criteri di 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, articolo di giornale, tema di carattere storico, tema di ordine generale

In Italiano i criteri di valutazione sono stati i seguenti :

- 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.

Programma di Italiano

Testo in adozione: Bellini/Gargano/Mazzoni "Costellazioni", manuale di letteratura, vol.3, "Dall'Unità di Italia ad oggi"

Modulo 1 : l'età del positivismo e dell'imperialismo

Contenuti

Naturalismo e Verismo
La narrativa in Francia e in Italia
La Scapigliatura

Autori

Giovanni Verga: vita, poetica e opere studiate accompagnate dalla lettura di alcuni brani;
da "I Malavoglia" : La prima pagina e le pagine finali del romanzo
da "Vita dei campi" : Rosso Malpelo(inizio); La lupa
da " Novelle rusticane" : La roba (inizio)
La " Dedicà " a L'amante di Gramigna
Flaubert G. : L' incontro tra Emma e Charles (Madame Bovary)
Zola E.: Gervaise e Coupeau all'Assommoir
De Maupassant G. : La collana
Con particolare riferimento al legame tra la produzione letteraria di Verga e il periodo post-unitario

Modulo 2: il nuovo linguaggio della poesia: Il Decadentismo

Contenuti

Simbolismo ed Estetismo : in Francia e in Italia

Autori

Charles Boudelaire: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica;
- da "I fiori del male" : L'albatro, Corrispondenze,
Giovanni Pascoli: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica;
da "Myrica" : Novembre, Lavandare, X Agosto
La metafora del fanciullino
Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica;
da "Alcyone" : La pioggia nel pineto

Con particolare riferimento all'analisi delle conseguenze delle sue azioni nell'arena della storia

Modulo 3: l'età delle avanguardie

Contenuti

Elementi di crisi e di rottura con la poesia romantica dell'Ottocento
Il Futurismo
Il Crepuscolarismo

Autori

Filippo Tommaso Marinetti:
Manifesto del futurismo;
Manifesto tecnico della letteratura futurista
V. Majakovskij:
La guerra è dichiarata

Modulo 4: Il grande romanzo europeo e italiano

Contenuti

Evoluzione del romanzo del primo Novecento
La psicanalisi di Freud, La relatività di Einstein, Il tempo interiore di Bergson

Autori

F. Kafka:
L'incubo del risveglio
M. Proust:

La "Madeleine"

Italo Svevo: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica
riflessioni sul romanzo "La coscienza di Zeno"

Con particolare riferimento all'aspetto multiculturale della sua vicenda umana e letteraria, sulla sua dimensione europea e sul ritardo della cultura italiana nel riconoscerne la grandezza

Luigi Pirandello: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica

da "Le Novelle" : La carriola

da "L'umorismo" : Il sentimento del contrario

riflessioni sui romanzi "Uno, Nessuno e Centomila" e "Sei personaggi in cerca d'autore"

Modulo 5: la grande guerra

Contenuti

I fondamenti filosofici ed estetici del pensiero e della poetica degli autori italiani e stranieri che hanno riflettuto sull'esperienza della Prima Guerra Mondiale

L'Ermetismo

Autori

Giuseppe Ungaretti: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica

da "L'allegria" : Veglia, San Martino del Carso, In memoria, Soldati

Con particolare riferimento alla vita di Ungaretti studiata soprattutto per quanto riguarda la sua drammatica esperienza di guerra

Eugenio Montale: vita, poetica e aspetti più significativi della sua produzione artistica

da "Ossi di Seppia" : Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato

da "Satura e le ultime raccolte" : Ho sceso, dandoti il braccio

Con particolare riferimento a "male di vivere" che lo contraddistingue nelle sue poesie e che lo pone sulla scia del pessimismo leopardiano

Modulo 6: la narrativa e la poesia italiana nel secondo dopoguerra

Contenuti

La letteratura tra scrittura e impegno sociale

Il romanzo italiano negli anni del Novecento

Il Neorealismo: la stagione del Neorealismo tra letteratura sociale, impegno civile e memorialistica

Autori

Primo Levi: vita e aspetti più significati della produzione artistica

da "Se questo è un uomo" : Per non dimenticare, e altri brani

riflessioni su "Se questo è un uomo"

RELAZIONE FINALE STORIA

DOCENTE: Prof. ssa Angela Ottomanelli

Libro di testo: Onnis - Crippa, Orizzonti dell'uomo. Vol. 3. "Il Novecento", Ed. Loescher.

Numero ore settimanali di lezione	2
Numero ore annuali di lezione	66
Numero ore svolte sino al 15 maggio	42

→ **Risultati di apprendimento**

In genere la partecipazione, l'attenzione allo studio della storia è sempre discontinua e deve essere continuamente sollecitata e motivata in quanto gli alunni non provano facilmente interesse verso tale disciplina. Tuttavia la maggior parte della classe ha seguito le attività didattiche con un impegno piuttosto accettabile, raggiungendo nel complesso risultati discreti. Alcuni hanno dimostrato un apprendimento mnemonico, altri, invece, hanno dimostrato maggiore interesse, raggiungendo risultati più soddisfacenti.

Il programma è stato svolto nelle linee essenziali, talvolta la discontinuità nello studio e le assenze dovute a neve, incontri con i rappresentanti delle istituzioni, manifestazioni, uscite anticipate hanno rallentato l'andamento didattico.

Spesso su alcune tematiche più importanti (Fascismo, Nazismo, Prima e Seconda Guerra Mondiale) sono stati effettuati interventi con analisi aggiuntive e ripetizioni, mentre su altre ci si è limitati a trattazioni più sintetiche.

→ **Finalità**

Le attività didattiche hanno mirato a rendere gli alunni capaci di:

- essere imparziali nei giudizi;
- spostare l'attenzione conoscitiva dall'astratto al concreto, dal generico al caratteristico, per evitare riduzioni a schemi facili e semplicistici;
- percepire il significato degli aspetti della vita individuale e collettiva appartenenti a diverse aree culturali e sociali, utili a far superare chiusure mentali e intolleranze fanatiche;
- essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale;
- sviluppare l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative.
- cogliere le linee di sviluppo sociale nel concatenarsi dei fenomeni e nelle loro interrelazioni

→ **Metodologie**

- 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.
- Elaborazione di schemi e/o mappe concettuali.
- Sintesi guidate.

→ **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 della proprietà di linguaggio.

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche:

- interrogazione brevi e lunghe;
- discussioni collettive.

Programma di Storia

Testo in adozione: Onnis / Crippa, "Orizzonti dell'uomo. Il Novecento e il mondo attuale" – vol.3, Ed . Loescher

Modulo 1: L' Europa e l'Italia tra 800 e 900

Contenuti

La nuova Italia e il governo della Destra e della Sinistra
L'età giolittiana
Economia e società in Italia tra XIX e XX secolo
L' Europa tra 800 e 900

Modulo 2: l'età della guerra e della rivoluzione

Contenuti

La Prima Guerra Mondiale
La Rivoluzione Russa (cenni)
Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo

Modulo 3: L'Europa e il mondo tra i due conflitti

Contenuti

La crisi economica del 1929
Le società totalitarie di massa
Il Nazismo
Il Fascismo negli anni del regime
La Seconda Guerra Mondiale

Modulo 4: il mondo diviso

Contenuti

Dalla Guerra Fredda alla distensione

Il nuovo ordine economico mondiale (cenni)
Il " miracolo economico " italiano (cenni)
La società del benessere (cenni)
L' Italia del '68 (cenni)

RELAZIONE FINALE **Lingua e Civiltà Francese**

Docente: prof. ssa Maria Rita Sofia

Testo in uso: Maria Alessandra Crescitelli- Pascale M. C.Y. De Maio **-Metiers et Saveurs -**
CLITT

Numero ore settimanali di lezione	3
Numero ore annuali di lezione	99
Numero ore svolte sino al 15 maggio	85

→ **OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI**

Conoscenze

- Consolidare le strutture di base della lingua
- Arricchire il lessico specifico
- Conoscere gli argomenti dell'indirizzo di specializzazione e gli argomenti di cultura generale dei paesi di lingua francese

Competenze

- Saper comprendere in maniera globale testi scritti e orali
- Saper interagire in situazioni di comunicazione di carattere quotidiano e specialistico
- Saper esporre le proprie conoscenze utilizzando i linguaggi tecnici appropriati
- Saper schematizzare, classificare, sintetizzare
- Saper presentare, redigere e variare una ricetta
- Saper fare abbinamenti enogastronomici

Capacità

- Sostenere semplici conversazioni in lingua su argomenti generali e specifici adeguate al contesto e alla situazione di comunicazione
- Produrre testi orali e scritti coerenti per descrivere processi e situazioni

→ **OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI**

Conoscenze

La classe presenta livelli di conoscenza eterogenei. Solo pochi alunni sono riusciti a consolidare le strutture e le funzioni comunicative della lingua e hanno una conoscenza buona e completa di tutti gli argomenti trattati e del lessico specifico. Il resto della classe ha acquisito una conoscenza sufficiente degli argomenti trattati e presenta incertezze nell'uso delle strutture linguistiche di base. La classe, sempre corretta nel comportamento, ha mostrato una certa disponibilità verso la materia, anche se lo svolgimento delle lezioni è stato spesso rallentato da un impegno discontinuo nel lavoro domestico da parte di vari alunni. La classe ha raggiunto mediamente risultati solo sufficienti.

Si possono evidenziare varie fasce: qualche alunno ha mostrato interesse per la materia evidenziando nel complesso buone capacità espressive e comunicative e con impegno hanno raggiunto un profitto globalmente buono o ottimo.

Ci sono poi alunni che, pur impegnandosi, hanno messo in evidenza difficoltà linguistiche sia espressive, cioè di autonomia personale, che comunicative, cioè di corretto uso della lingua, ma che hanno comunque mostrato di conoscere i contenuti anche se in modo mnemonico. Hanno comunque raggiunto un profitto attorno alla sufficienza.

Competenze

Gli alunni sanno, quasi sempre, comprendere in maniera adeguata i messaggi orali e scritti.

L'esposizione degli argomenti risulta sicura e corretta per un piccolo gruppo di alunni che riesce anche a interagire nella comunicazione, non sempre corretta e un po' mnemonica; faticosa per i rimanenti alunni.

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2016/2017

- Fiche 17: le poisson
- Fiche 18: les mollusques et les crustacés
- étiquetage et préparations préliminaires
- Fiche 19: les fromages
- le glossaire du fromage
- les fromages italiens
- vidéo :le fromage de fossa
- Module 6: la pâtisserie
- Module 7: A l'écoute de la clientèle
- Module 8: saveurs et cultures. La France
- fotocopie:
- le régime crétois
- la pyramide alimentaire
- l'alimentation correcte: comment manger équilibré?
- comment alterner les céréales?
- les groupes alimentaires et les vitamines,
- le système HACCP
- la gestion des stocks, la réception et le contrôle des marchandises
- le contrôle qualitatif et le contrôle quantitatif
- la lettre de motivation et le CV
- Baudelaire: sa vie et les Fleurs du Mal
- l'albatros: compréhension du texte
- Baudelaire: Correspondances explication du texte

Traduction des recettes suivantes:

- " tagliata di scottona"
- " paccheri farciti con melanzane arrostiti"
- " pastiera napoletana"
- "mille-foglie con crema allo zenzero
- "penne con crema di peperoni
- " gamberi con cavolfiore e salsa campari

RELAZIONE FINALE TEDESCO

DOCENTE: Prof.ssa Maria Pia Lorè
Libro di testo: KOCHKUNST", ED. "LOESHER"

Numero ore settimanali di lezione	3
Numero ore annuali di lezione	99
Numero ore svolte sino al 15 maggio	85

→ **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da ventidue alunni, di cui tredici di tedesco e nove di francese. Gli studenti hanno acquisito un livello di conoscenze nel complesso abbastanza omogeneo, sia per quanto concerne le strutture basilari della lingua tedesca sia per l'uso della stessa come strumento di comunicazione.

Tra gli obiettivi didattici più specifici che riguardano la materia mi sono prefissa di riuscire, in itinere, a far colmare le lacune di base per permettere agli alunni di comprendere, produrre testi scritti e parlare in maniera semplice e chiara. In generale posso affermare che dal punto di vista delle competenze linguistiche la maggior parte degli alunni dimostrano di sapersi esprimere in maniera accettabile, di comprendere semplici brani scritti e orali e di saper reagire in maniera adeguata ai vari contesti, utilizzando consapevolmente le varie strutture grammaticali nonché le conoscenze lessicali specifiche di settore.

→ **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

Al termine del corso di studi lo studente medio è in grado di:

- Comprendere una varietà di messaggi orali in contesti diversificati, trasmesso attraverso vari canali;
- Stabilire rapporti interpersonali, sostenendo una conversazione funzionale al contesto e alla situazione di comunicazione;
- Comprendere in maniera globale testi scritti relativi a tematiche culturali dei vari ambiti di studio;
- Comprendere in modo analitico testi scritti di varia natura;
- Tradurre testi scritti diversificati per temi, finalità e ambiti culturali;
- Comprendere ed utilizzare un linguaggio tecnico, oralmente e per iscritto, relativo all'indirizzo di studio.

→ **METODOLOGIE E SUSSIDI**

Si è ritenuto opportuno dare precedenza nel corso dell'anno al raggiungimento di mete didattico/educative quali motivazione allo studio della disciplina ed avviamento ad un impegno rigoroso e sistematico.

Nel corso dei primi mesi si è proceduto al recupero di conoscenze e competenze pregresse, necessario allo svolgimento del programma del quinto anno, non possedute dagli alunni, e si è poi avviato lo studio dei nuovi contenuti e l'acquisizione delle abilità di comprensione e produzione scritta e orale.

L'attività didattica, svolta per la maggior parte in lingua straniera, è stata centrata sull'alunno cui è stata data ampia opportunità di usare la lingua straniera anche in coppia o in gruppo, privilegiando sempre l'efficacia della comunicazione, senza ignorare la correttezza formale.

Ogni unità di lavoro comprende varie fasi: la comprensione globale dei testi e delle situazioni; l'analisi e la riflessione sulla lingua attraverso il metodo induttivo, con cui gli alunni sono stati guidati ad osservare e ad utilizzare quanto appreso in nuovi contesti.

Per lo sviluppo delle abilità linguistiche, speciale attenzione è stata dedicata all'analisi razionale, finalizzata ad una comprensione sempre più precisa del messaggio, ad un arricchimento del lessico tecnico e professionale e ad una rielaborazione del testo in altra forma (grafica, forma di appunti).

Inoltre sono state condotte attività per l'educazione alla scrittura con esercizi sull'uso dei connettivi, sulla costruzione del paragrafo e sull'articolazione di un testo su più paragrafi.

La programmazione non è stata del tutto rispettata sia perché su alcuni argomenti di maggiore interesse per gli alunni sono stati forniti integrazioni e approfondimenti sia perché gli studenti non si sempre impegnati nel corso dell'anno scolastico in maniera assidua e costante, richiedendo tempi di apprendimento più lunghi.

La metodologia impiegata è stata adattata all'eterogeneità del gruppo classe, ed è consistita essenzialmente in lezioni frontali, svolte, in qualche occasione, con l'ausilio di materiale audio/video, con proiezioni in lingua che attraverso una discussione guidata, miravano a stimolare la curiosità e a motivare gli alunni allo studio della disciplina. Durante le diverse esercitazioni gli studenti erano gli unici protagonisti sotto la guida dell'insegnante. Gli strumenti impiegati sono stati: il libro di testo, appunti, tabelle e dispense fornite dall'insegnante, nonché dvd e notebook dell'insegnante per la conversazione in lingua.

→ **RISULTATI CONSEGUITI E CRITERI DI VALUTAZIONE E DI VERIFICA**

Si è provveduto innanzitutto ad effettuare un continuo e regolare recupero in itinere per cercare di appianare alcune differenze presenti tra gli alunni.

Le verifiche sono state in itinere e parte integrante di ogni lezione intese ad accertare se e in quale misura gli studenti avessero raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione.

Ci sono stati momenti di verifica formali con interrogazioni e compiti scritti individuali in forma di prove semistrutturate contenenti: frasi e dialoghi da completare con le quali era possibile verificare le ultime conoscenze acquisite; brani di lettura con domande aperte e chiuse a risposta multipla o con vero/falso con le quali era possibile verificare la comprensione dei concetti acquisiti; esercizi di grammatica in cui comunque entravano in gioco tutte le conoscenze grammaticali acquisite e pregresse con cui era possibile valutare la capacità di elaborazione e di rielaborazione. La valutazione di queste prove era di tipo sommativo, il voto in percentuale risultava infatti dalla somma totale dei punteggi dei test corretti. La valutazione delle verifiche orali è stata tesa a misurare la capacità di ragionamento e la chiarezza di espressione, oltre alla capacità di elaborazione e descrizione.

Periodicamente sono state somministrate verifiche più complesse per valutare il grado di autonomia, sia a livello di lingua scritta che parlata, e le competenze acquisite applicate a contenuti nuovi. Per la valutazione si è fatto riferimento alla tabella condivisa dal Collegio dei Docenti dell'Istituto relativa al significato dei singoli voti.

Non può considerarsi raggiunto da parte di tutti l'obiettivo didattico/educativo che mira a mantenere sempre vive e proficue partecipazione e motivazione nei confronti della disciplina, in quanto l'impegno per alcuni ragazzi, sia a casa che in classe, è stato scarso e discontinuo.

Dal punto di vista delle competenze linguistiche non tutti, ad eccezione di pochi alunni che hanno raggiunto un buon livello di preparazione, dimostrano di sapersi esprimere in maniera accettabile, di comprendere brani scritti e orali e di saper reagire in maniera adeguata ai vari contesti, utilizzando consapevolmente le varie strutture grammaticali nonché le conoscenze lessicali specifiche di settore.

Alla valutazione complessiva hanno concorso le "misurazioni" quali interrogazioni, compiti in classe, partecipazione alla conversazione e l'impegno a casa.

PROGRAMMA DI TEDESCO

→ **Osservazioni sullo svolgimento del programma**

In vista dell'esame che può prevedere anche una prova per la lingua straniera, sia scritta che orale, l'attività didattica è stata particolarmente indirizzata a sviluppare le capacità ricettive a livello orale e scritto e soprattutto la capacità di produrre testi e messaggi in lingua sia oralmente che per iscritto.

→ **Obiettivi linguistico-comunicativi**

- Saper dare informazioni sulle principali pietanze e sulle bevande alcoliche e analcoliche italiane e tedesche e saperle abbinare;
- Saper riconoscere le funzioni principali degli alimenti nel corpo umano con diversi tipi di diete;
- Saper riconoscere i metodi di produzione, conservazione degli alimenti e le principali norme igieniche,
- Saper dare le principali informazioni su territorio, storia, arte, tradizioni popolari, gastronomia della Puglia e della Murgia;
- Saper dare le principali informazioni di storia, cultura e civiltà della Germania del 20° secolo e dei giorni nostri;
- Saper comprendere un'offerta di lavoro pubblicato sul giornale;
- Saper redigere un "curriculum" e la lettera di accompagnamento.

MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI
1.0	WIEDERHOLUNG LOCALE UND GASTSTAETTEN Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Laendern Das Restaurant Das Fastfood	Conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.	Sett./Ott.
EINHEIT 1				
EINHEIT 2	Das Selbstbedienungsrest aurant			
EINHEIT 3	Die Enothek		Riconoscere e comprendere le caratteristiche funzionali e semantiche di vari tipi di testo, rielaborare ed esporre i contenuti. Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.	
EINHEIT 4	Typisch italienische Lokale Die Trattoria Die Pizzeria Die Bar Typische Lokale in den deutschsprachigen Laendern Die Gaststaette Das Café Die Kneipe Der Biergarten Grammatica: Praeteritum Frase relative	Descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani Conoscere e descrivere i locali tipici dei paesi di lingua tedesca	Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.	
2.0	ERNÄHRUNG			Nov./Dic.
EINHEIT 1	-Inhaltsstoffe von Lebensmitteln	Saper definire le quantità delle sostanze Saper descrivere alcune trasformazioni degli alimenti. Saper spiegare le funzioni principali degli alimenti nel corpo umano.	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali e scritti attinenti anche ad aree estranee al settore specifico. Riconoscere e padroneggiare le caratteristiche funzionali e semantiche di vari tipi di testo; rielaborare ed esporre i contenuti. Saper produrre testi orali e scritti, strutturati e coesi, per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.	
EINHEIT 2	- Ernaehrungsformen - Die Verdauung der Naehrstoffe	Saper illustrare tipi di dieta con particolare riferimento alla dieta mediterranea.	Saper produrre testi orali e scritti, strutturati e coesi, per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.	
EINHEIT 3	Produktion: -Konservierung - Hygiene -HACCP Grammatica: -verbi modali	Saper illustrare i principali additivi e conservanti Saper descrivere i principali metodi di conservazione Saper illustrare le principali norme	Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.	

3.0 EINHEIT 1	GETRAENKE	igieniche Saper leggere e comprendere le norme HACCP		
EINHEIT 2	ALKOHOLFREIE GETRAENKE -Kalte/warme Getraenke	Saper descrivere diversi tipi di bevande e la loro produzione. Saper proporre cibi e bevande	Padroneggiare la lingua straniera per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali relativi ai settori specifici di indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Gennaio- Febbraio
	ALKOHOLISCHE GETRAENKE -Bier-Wein- Spirituosen- Likoere	Saper descrivere tipi di vino, birra, alcolici e liquori. Saper distinguere qualità e categorie. Saper consigliare cibi e bevande e la giusta temperatura di servizio.		
	Grammatica: Declinazione dell'aggettivo. Verbi separabili e inseparabili Passivo			
	LANDESKUNDE: JUGENDLICHE UND ALKOHOL			
4.0 EINHEIT 1	LANDESKUNDE GESCHICHTE - Deutschland: - Die Hitlerzeit -Deutschland nach dem zweiten Weltkrieg	Conoscere i principali avvenimenti storici del XX secolo e le loro ripercussioni nella storia mondiale.	Padroneggiare la lingua straniera per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali relativi ai settori specifici di indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Marzo- Aprile
5.0 EINHEIT 1	RUND UM DIE ARBEISWELT ERSTE KONTAKTE MIT DER ARBEITSWELT	Comprendere annunci di lavoro.	Padroneggiare la lingua straniera per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali relativi ai settori specifici di indirizzo e per comprendere gli aspetti	Maggio - Giugno

<p>EINHEIT 2</p> <p>EINHEIT 3</p>	<p>-Sich auf eine Anzeige beziehen</p> <p>AUF DER SUCHE NACH PERSONAL</p> <p>-Von Berufserfahrung, Referenzen sprechen</p> <p>BERUFLICHE KONTAKTE</p> <p>-Sich um eine Stelle bewerben</p> <p>Ripetizione e approfondimento delle principali strutture.</p>	<p>Comprendere ed elaborare una domanda di impiego e un curriculum vitae.</p>	<p>significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	
-----------------------------------	---	---	---	--

RELAZIONE DI MATEMATICA

DOCENTE: prof. Raffaele Santangelo

TESTO: "Lineamenti di analisi" - Bergamini, Trifone, Barozzi – Ed. Zanichelli

Numero ore settimanali di lezione	4
Numero ore annuali di lezione	132
Numero ore svolte sino al 15 maggio	128

→ SITUAZIONE DELLA CLASSE

Ho insegnato a questi ragazzi soltanto durante l'anno scolastico in corso. Rispetto ad un buon livello del dialogo educativo stabilito con loro, non c'è stato un corrispondente livello d'interesse per i contenuti della materia. In relazione alla preparazione raggiunta si possono determinare tre gruppi:

- il primo costituito da tre allievi che manifestano un ottimo interesse per la disciplina, partecipano in maniera propositiva al dialogo didattico-educativo e ottengono risultati molto positivi;
- il secondo che, pur presentando carenze estese nella preparazione di base, mostra attenzione ed interesse per gli argomenti proposti e ottiene risultati mediamente sufficienti;
- il terzo gruppo è costituito da numerosi allievi che ottengono risultati insufficienti perché oltre ad avere carenze di base, sono quasi sempre distratti e mostrano scarso interesse, nonostante i continui richiami al senso di responsabilità.

→ COMPETENZE ASSE MATEMATICO

Competenze disciplinari del V anno Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti	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 PER COMPETENZE**

MODULO 1: LE DISEQUAZIONI

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ACQUISITE
M6 M7	<p>Applicare i principi di equivalenza tra le disequazioni</p> <p>Risolvere le disequazioni di I grado</p> <p>Risolvere le disequazioni fratte</p> <p>Risolvere sistemi di disequazioni</p> <p>Risolvere le disequazioni di II grado</p> <p>Risolvere le disequazioni con valore assoluto</p>	<p>Disequazioni di I grado</p> <p>Sistemi di disequazioni</p> <p>Disequazioni di II grado e di grado superiore</p> <p>Disequazioni fratte</p> <p>Disequazioni con valore assoluto</p>

MODULO 2 : LE FUNZIONI REALI

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ACQUISITE
M7 M8 M9	<p>Suddividere il dominio di una funzione nei suoi intervalli di monotonia</p> <p>Classificare le funzioni matematiche algebriche</p> <p>Individuare il dominio delle funzioni</p> <p>Stabilire il segno di una funzione</p>	<p>Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano</p> <p>Il dominio di una funzione</p> <p>Funzione crescente o decrescente in un intervallo</p> <p>Intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione</p>

MODULO 3 : I LIMITI E L'APPLICAZIONE ALLO STUDIO DEL GRAFICO DELLA FUNZIONE

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE ACQUISITE
M7 M8	<p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito)</p> <p>Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali</p> <p>Utilizzare limiti di funzioni note per calcolare limiti di altre funzioni</p> <p>Risoluzione delle forme indeterminate</p>	<p>Concetto di limite</p> <p>Nozione di limite finito o infinito</p> <p>Definizione di asintoto verticale e orizzontale e obliquo</p> <p>Limiti notevoli e forme indeterminate</p> <p>Probabile grafico di una funzione razionale</p>

MODULO 4 : LE DERIVATE DELLE FUNZIONI

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE ACQUISITE
M7	Riconoscere quando una funzione è derivabile	Concetto di rapporto incrementale
M8	Distinguere i diversi casi i non derivabilità Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari Regole di derivazione	Concetto di derivata e suo significato geometrico Definizione di funzione derivabile

→ **METODOLOGIE E STRATEGIE**

Le metodologie adottate sono state molteplici e la scelta di una o più di esse è sempre stata legata alla competenza da raggiungere, al contenuto da trasmettere, alla specificità dell'alunno.

- Lezione frontale
- Lavoro di gruppo
- Lezione pratica
- Metodo induttivo-deduttivo
- Laboratorio
- Discussione guidata

→ **STRUMENTI**

- Libro di testo – Appunti

→ **SPAZI**

- Aula.

→ **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Il recupero svolto in itinere è stato efficace solo per pochi alunni, anche se gli effetti positivi si sono manifestati per un periodo limitato di tempo, a causa delle lacune di base che non hanno colmato del tutto durante il loro corso di studi.

→ **OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**

Alcune parti della programmazione prevista non sono state svolte: nel periodo post natalizio a causa dei problemi di agibilità dei plessi, non abbiamo seguito l'orario completo; nella prima parte dell'anno sono state cedute diverse ore di lezione al potenziamento della materia DTARS; gran parte della classe non ha provveduto a risolvere gli esercizi assegnati per casa, richiedendo, invece, un continuo processo di recupero degli argomenti.

→ **LIVELLO RAGGIUNTO DALLA CLASSE**

Per quanto riguarda le conoscenze e competenze disciplinari pochi alunni hanno conseguito risultati ottimi; alcuni hanno raggiunto solo gli obiettivi essenziali, a causa di un impegno superficiale, aggiunto ad una certa fragilità nelle abilità di base e molti hanno conseguito risultati fra insufficiente e mediocre. E' mancato il dovuto approfondimento nel lavoro a casa, anche quando in classe c'è stata una buona partecipazione.

→ **VERIFICHE**

Verifiche orali e scritte.

RELAZIONE FINALE Di INGLESE

prof.ssa **Gina Tricarico**

libro di testo: COOK BOOK CLUB UP- Ed. CLITT

Numero ore settimanali di lezione	3
Numero ore annuali di lezione	83
Numero ore svolte sino al 15 maggio	75

→ **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Gli studenti che compongono l'attuale quinta hanno mostrato un comportamento sostanzialmente corretto, ma la partecipazione alle lezioni è stata spesso poco attiva ed i risultati ottenuti non sono stati soddisfacenti.

Solo pochi alunni si sono impegnati con costanza nello studio e hanno risposto positivamente alle sollecitazioni del docente, altri hanno avuto un atteggiamento piuttosto superficiale e discontinuo nei confronti dello studio, non dimostrando partecipazione al dialogo scolastico. Parte della classe ha necessitato pertanto di sollecitazioni costanti che talvolta, per alcuni, si sono tradotti in veri e propri percorsi guidati.

In generale l'apprendimento è stato di tipo mnemonico per buona parte degli alunni i quali non sono sempre in grado di affrontare una discussione in lingua usando un linguaggio appropriato e mediamente corretto dal punto di vista formale e quindi la loro capacità comunicativa si concretizza nella formulazione di frasi semplici ed essenziali. L'esposizione orale degli argomenti trattati si è dimostrata difficoltosa, comunicare in lingua straniera e soprattutto attraverso un linguaggio strettamente settoriale è risultato ostico.

La produzione scritta risente spesso delle lacune pregresse, per quanto riguarda l'aspetto grammaticale e sintattico, e dell'acquisizione lacunosa degli argomenti trattati durante lo svolgimento del programma. Manca spesso la capacità di organizzazione e sintesi ed è carente l'uso dei linguaggi specifici.

Obiettivo del corso è stato quello di migliorare le capacità comunicative in inglese, volto a fornire le strutture basilari della lingua, attraverso un'accurata progressione grammaticale, sintattica e lessicale anche se in contesti abbastanza semplici.

Inoltre, si è cercato di abituare gli studenti a diventare autonomi nell'apprendimento, sfruttando al massimo le loro competenze e sviluppando efficaci strategie di studio:

- Stimolare l'abilità comunicativa con particolare riguardo al settore di specializzazione.
- Far acquisire ai futuri operatori del settore un bagaglio di termini specialistici.
- Favorire l'abilità di lettura, con particolare riguardo alla comprensione di testi specialistici.
- Sviluppare l'abilità di scrittura anche attraverso la rielaborazione di appunti.
- Consolidare l'abilità d'ascolto attraverso la comprensione di brevi descrizioni di fatti o istruzioni.

Il programma è stato svolto facendo riferimento a quanto prefissato durante la programmazione didattica di inizio anno, anche se non interamente rispettato a causa di innumerevoli impedimenti/imprevisti che hanno rallentato lo svolgimento del programma

→ **CONOSCENZE**

Gli alunni :

1. conoscono le strutture e le funzioni fondamentali delle quattro abilità di base
2. conoscono, in modo accettabile, il contenuto dei brani tecnici trattati
3. hanno un'essenziale conoscenza dei diversi registri linguistici
4. possiedono un, seppur limitato, bagaglio lessicale appropriato.

→ **COMPETENZE**

Gli alunni sono in grado di:

1. selezionare ed analizzare informazioni utili per comprendere e produrre semplici testi di carattere professionale
2. individuare i concetti di un paragrafo;
3. tradurre con accettabile appropriatezza lessicale e strutture sintattiche adeguate;
4. saper formulare messaggi d'uso quotidiano opportunamente contestualizzati;
5. saper riportare oralmente il contenuto di un brano tecnico, se opportunamente guidati.
- 6.

→ **CAPACITA'**

Gli alunni sanno:

1. organizzare il proprio lavoro con accettabile consapevolezza e autonomia;
2. rielaborare in modo sufficientemente corretto i contenuti appresi

→ **METODOLOGIA**

Il metodo adottato ha cercato di fornire all'allievo conoscenze e competenze linguistico-comunicative, sia generali che settoriali, corrispondenti al suo profilo educativo, culturale e professionale almeno ad un livello minimo di accettabilità.

I momenti di "riflessione" sulle principali strutture linguistiche si sono concentrati all'inizio dell'anno, poi si è prevalentemente lavorato attorno a tematiche e linguaggi settoriali, favoriti da raccordi con le discipline di indirizzo.

Ogni unità trattata ha richiesto in media un mese di lavoro. Esercitazioni orali e scritte da svolgere in classe hanno completato il quadro del programma. Le lezioni si sono svolte in modo frontale, con frequente utilizzo della lavagna per creare schemi e specchietti riassuntivi.

- ✚ Ricorso all'approccio nozionale-funzionale.
- ✚ Redazione di sintesi guidate.

- ✚ Extensive reading.
- ✚ Comprehension tests.
- ✚ Group work.
- ✚ Uso di stimoli linguistici per accrescere il grado di motivazione alla partecipazione attiva.

→ **VERIFICHE e VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte hanno riguardato gli argomenti trattati, sotto forma di quesiti a risposta aperta, e comprensione di brani. Gli studenti hanno sempre utilizzato il dizionario bilingue durante lo svolgimento delle prove scritte.

Le verifiche orali sono state mirate a sviluppare l'uso del lessico e le abilità ricettive e produttive di ogni singolo alunno, con particolare attenzione alla funzione espressiva, sempre nell'ambito degli argomenti svolti.

Per la valutazione delle prove scritte si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- Capacità personale di rielaborazione,
- Capacità di comprensione del brano proposto;
- Conoscenza degli argomenti trattati,
- Capacità di approfondimento

Per la valutazione delle interrogazioni orali, si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- Conoscenza dei contenuti;
- Conoscenza del lessico/fraseologia;
- Correttezza grammaticale;
- Correttezza di pronuncia e intonazione;
- Autonomia espositiva e capacità di interagire con l'interlocutore

Nell'assegnazione del voto è stata utilizzata l'intera scala decimale da 1 a 10. E' stato ritenuto sufficiente l'alunno che ha dimostrato di:

- conoscere i contenuti essenziali,
- esprimersi con pronuncia accettabile,
- utilizzare un lessico semplice ma appropriato,
- commettere errori non gravi nell'uso delle strutture, errori che non compromettono la comunicazione.

La valutazione finale ha tenuto conto, oltre che del profitto raggiunto, dell'impegno e della partecipazione al lavoro scolastico.

Il docente
prof.ssa Gina Tricarico

→ **CONTENUTI DISCIPLINARI**

Modulo 1: The history of food and beverages

- Prehistoric times (photocopy)
- Ancient Greece (photocopy)
- Ancient Rome (photocopy)
- Food in Medieval Britain (photocopy)

Modulo 2: Diets and Nutrition

- The eatwell plate (photocopy)
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Sport diets
- Alternative diets
 - Macrobiotics
 - Vegetarian and Vegan
- Eating disorders:
 - Abulimia
 - Anoressia

Module 3: The olive oil

- A few drops of liquid gold
- Types of olive oil
- Olive oil production steps

Modulo 4: Food allergies and intolerances

- Welcoming guests with special requirements
- How to promote a catering industries
- New EU Lawson food information

Module 5: Catering in theory

- Catering for special events
- Catering service
- The coffee break
- Catering lunch and gala dinner

Module 6: Victorian age

- Aesthetism and Decadence (photocopy)
- The Aesthetic movement in England (photocopy)
- Victorian novel (photocopy)
- O. Wilde: life and works (photocopy)
- The picture of Dorian Gray (photocopy)

Module 7: The sustainable table

- Global food system vs sustainable food system
- Slow food
- Slow food presidia
- Piedmont on a plate – a pinch of bagna cauda
- Latium on a plate
- Apulia on a plate

ELAZIONE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente : prof.ssa Anna DEBERNARDIS

Libro di testo: G. Batarra – M. Mainardi: "Imprese ricettive & ristorative oggi per il quinto
C. Editrice: Tramontana

Numero ore settimanali di lezione	5 + 2 (compresenza)
Numero ore annuali di lezione	165 +66
Numero ore svolte sino al 15 maggio	171

→ **OBIETTIVI**

Dall'analisi della situazione di partenza è emersa una preparazione di base sufficiente, gli alunni però non sono sempre motivati e soprattutto non abituati ad uno studio costante. Rescono però a rielaborare autonomamente i concetti appresi durante le lezioni confrontandoli quasi sempre con la realtà lavorativa.

→ **COMPETENZE**

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti 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.
- padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.
- redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulle valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione;
- organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendale. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.

→ **SELEZIONE dei CONTENUTI**

MODULO "A" – IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

COMPETENZE
adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti 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 équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
CONOSCENZE
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
ABILITA'
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

MODULO "B" – BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

COMPETENZE
utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli di processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.
CONOSCENZE
Fasi e procedure di redazione di un business plan
ABILITA'
Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan

MODULO "C" – MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

COMPETENZE
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.
CONOSCENZE
Tecniche di marketing turistico e web-marketing; abitudini alimentari ed economia del territorio; prodotti a chilometro zero

ABILITA'
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.

→ **COMPETENZE TRASVERSALI**

Sviluppare la capacità di ordinare dati, di comprensione di analisi degli argomenti. Sviluppare la capacità di partecipare in modo consapevole, di contribuire fattivamente alla gestione del lavoro comune. Fare, acquisire e perfezionare il Metodo di studio e di lavoro. Sviluppare le capacità di realizzazione di un progetto

→ **OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI DELLA DISCIPLINA**

U.D. 1 - IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE ORE 47

U.D.2 - BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE ORE 20

U.D.3 - MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI ORE 58

U.D. 4- CONTRATTI DI VIAGGIO E SICUREZZA ALIMENTARE ORE 15

→ **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. Temi non strutturati. Sia le verifiche scritte sia quelle orali sono state strutturate in modo da misurare il raggiungimento degli obiettivi precedentemente indicati, per pervenire alla classificazione decimale degli allievi.

L'efficacia dell'insegnamento nel suo complesso è risultata dall'analisi dei risultati dell'intera classe; tali risultati non sono stati soddisfacenti in riferimento agli obiettivi minimi prefissati, per cui si è impostata una fase di recupero generalizzato con metodologie e strumenti diversi rispetto a quelli utilizzati nello svolgere la U.D.

La verifica degli obiettivi di "saper essere" (impegno, capacità organizzativa) è stata effettuata in connessione di prove o lavori significativi e comunque con la periodicità indicata dal Consiglio di classe e le rivelazioni effettuate sono state utilizzate per la valutazione trimestrale e finale.

→ **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.

OSSERVAZIONI SUL PROGRAMMA SVOLTO

Il programma definito in sede di programmazione non è stato completamente svolto.

→ **OSSERVAZIONI SULLA CLASSE**

La classe V Ac si presenta formata da 18 alunni, tutti provenienti da famiglie di modeste condizioni sociali, privi di sollecitazioni dal punto di vista culturale, ma impegnati nella vita sociale e lavorativa.

Nello studio della disciplina, una parte della classe ha manifestato un apprendimento costante e crescente, accompagnato da un sincero interesse a migliorare la preparazione e superare ogni tipo di ostacolo.

Le sollecitazioni, continue ed opportune, hanno condotto a risultati in generale sufficienti, gli alunni hanno evidenziato una particolare vivacità intellettuale impegnandosi a dare quanto nelle loro reali possibilità e lo studio per alcuni è stato continuo e approfondito. Il rapporto tra gli stessi alunni e il docente è stato sempre sempre corretto.

L'obiettivo primario che mi sono posto è stato quello di fornire alla classe elementi che potessero permettere l'acquisizione di un linguaggio tecnico corretto e la capacità di analizzare criticamente la realtà operativa in continua evoluzione.

RELAZIONE FINALE

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

Prof. Giuseppe MAGNO

Testo in adozione:– **ACCADEMIA DI SALA E VENDITA LIGHT-**. Malvasi, Miele Giliberti –
Simone per la scuola

Numero ore settimanali di lezione	2
Numero ore annuali di lezione	66
Numero ore svolte sino al 15 maggio	45

→ **PROFILO IN USCITA –PECUP –D.P.R.87/100**

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, ha contribuito in maniera determinante all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Per l'acquisizione delle competenze sopra citate i discendenti hanno seguito un percorso didattico-educativo e professionale prodotto con moduli e unità di apprendimento con i relativi SD, selezionati attraverso un attento criterio di coerenza calibrato alle esigenze di apprendimento previste dal pecup predisposto all'inizio dell'anno scolastico per la formazione del curriculum, e del profilo professionale richiesto dai programmi ministeriali e dalla domanda provenienti dal mondo del lavoro.

Nella classe in oggetto, nel corso dell'anno scolastico è stato svolto il seguente percorso disciplinare finalizzato all'acquisizione delle relative competenze culturali e professionali

esplicitate nel pecup, necessarie per affrontare con successo gli esami di maturità professionale e la formazione del profilo professionale dell'operatore di Sala e Vendita richiesto dal mondo del lavoro.

→ **Percorso didattico educativo per competenze dell'area d'indirizzo professionale - Settore di sala e vendita svolto 5°B di Cucina A.S 2106/17**

L'alunno alla fine del quinquennio attraverso le conoscenze dei saperi essenziali della disciplina, lo sviluppo delle abilità tecniche e professionali ha acquisito le seguenti competenze, ed è in grado di:

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità</p>	<p><input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.</p> <p><input type="checkbox"/> Eseguire le tipologie e gli stili di servizio nella Sala ristorante</p> <p><input type="checkbox"/> La realizzazione della mise en place ai tavoli, il servizio e lo sbarazzo.</p> <p><input type="checkbox"/> La tecnica del rimpiatto</p> <p><input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</p>	<p><input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.</p> <p><input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.</p> <p><input type="checkbox"/> La comanda informatica.</p> <p><input type="checkbox"/> L'uso del palmare con la tecnologia Touchscream</p> <p><input type="checkbox"/> La stesura del tovagliato in Sala.</p> <p><input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.</p> <p><input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione della</p>

del servizio e il coordinamento con i colleghi		
--	--	--

→ Mezzi e strumenti usati:
Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, appunti, ed altro materiale messo a disposizione dal docente.
→ Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:
Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare.
→ Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)
Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, prove pratiche in laboratorio, prove strutturate e progettuali. Diversi alunni hanno accumulato molte ore di assenze
→ Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)
Insufficienza = 0\5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata frammentaria, superficiale Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti

RELAZIONE FINALE

Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici, dei prodotti alimentari

DOCENTE: Prof. Francesco Iacovetti

Libro di testo: Alimentazione Oggi - Autori: Rodato Silvano - Clitt

Numero ore settimanali di lezione	3
Numero ore annuali di lezione	99
Numero ore svolte sino al 15 maggio	83

→ **CONSIDERAZIONI FINALI**

La classe 5^{BC} ha consentito un clima di lavoro abbastanza sereno anche se poco proficuo, segnato, a volte, da momenti di disturbo. Sul piano del comportamento, la classe si è mostrata disponibile ad assumere atteggiamenti consoni all'ambiente scolastico. Sul piano del profitto la classe si è attestata su un livello medio quasi sufficiente, anche se non mancano elementi che hanno raggiunto risultati molto soddisfacenti ed altri che presentano ancora delle lacune nei contenuti dovute prevalentemente alla frequenza discontinua e ad una debole partecipazione al dialogo educativo.

→ **OBIETTIVI CONSEGUITI**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

■ **Conoscenze**

Gli alunni della 5^{BC} hanno acquisito i contenuti degli argomenti sviluppati; conoscono i rischi, le fonti e le modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari; conoscono le principali cause di contaminazione chimica e biologica degli alimenti; conoscono le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione; conoscono le principali cause di alterazione degli alimenti e le tecniche più appropriate di conservazione degli stessi; conoscono le tipologie dietetiche più comuni; conoscono le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.

■ **Competenze e Capacità**

Hanno acquisito la capacità di rielaborare delle informazioni. Hanno conseguito una sufficiente padronanza del linguaggio scientifico. Sanno valutare il sistema di conservazione più idoneo per tipo merceologico di alimento. Sanno calcolare i fabbisogni energetici e nutritivi dell'organismo. Sanno realizzare una dieta equilibrata.

Gli obiettivi sono stati conseguiti in modo differente dagli studenti, in base ai loro ritmi di lavoro e di apprendimento, alle capacità e attitudini di ciascuno, all'impegno profuso da ciascuno. Permangono in alcuni di essi lacune di tipo contenutistico, determinate sia da un

metodo di studio inefficace sia (ed è la maggior parte dei casi) da una discontinua partecipazione al dialogo educativo.

→ **CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI**

MODULO N^ 1: Le religioni e gli alimenti.

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi Religiose;
- Le regole alimentari nella tradizione ebraica, del cristianesimo e dell'islam.

MODULO N^ 2: I nuovi alimenti.

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti;
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare - integratori alimentari;
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare - alimenti funzionali.
- Alimenti arricchiti ed alleggeriti;
- Prebiotici e probiotici;
- OGM.

MODULO N^ 3: Alimentazione equilibrata.

- LARN e dieta equilibrata;
- Linee guida per una sana alimentazione;
- Piramidi alimentare;
- Criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata.

MODULO N^4: Diete per fasce di età e diverse tipologie dietetiche.

- Alimentazione in gravidanza;
- Alimentazione nell'adolescenza;
- Alimentazione dello sportivo;
- Fast food e slow food;
- Dieta mediterranea;
- Dieta vegetariana;
- Dieta macrobiotica;
- Dieta a zona;
- Cronodieta.

MODULO N^5: Dieta in particolari condizioni patologiche.

- Obesità;
- Anoressia e bulimia;
- Aterosclerosi;
- Ipertensione;
- Diabete;

- Osteoporosi e gotta;
- Reflusso gastroesofageo, gastrite ed ulcera, meteorismo stipsi e diarrea;
- Alimentazione e cancro;
- Allergie ed intolleranze alimentari.

MODULO N^6: I rischi e la sicurezza alimentare.

- Residui tossici attribuibili all'attività umana;
- Fattori tossici e contaminazioni alimentari;
- Tipi di contaminazione;
- Fattori antinutrizionali;
- Le micotossine;
- Fitofarmaci;
- Zoofarmaci;
- Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti;
- Metalli pesanti;
- Contaminazione biologica degli alimenti;
- Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni:
- I prioni: Encefalopatia spongiforme;
- I virus: Epatite A;
- I batteri: Tossinfezioni alimentari; Rischio e prevenzione delle tossinfezioni; Salmonellosi; Botulismo;
- Lieviti e muffe: generalità;
- Le parassitosi: Teniasi; Anisakiasi;

Modulo N^7: Qualità alimentare e additivi:

- Additivi alimentari: antimicrobici, antiossidanti, emulsionanti, coloranti, aromatizzanti.

Il programma è stato svolto secondo le direttive indicate nel piano di lavoro annuale ed ha tenuto conto del ritmo di apprendimento della classe nel suo insieme e della situazione di partenza.

Si è privilegiato un insegnamento per problemi al fine di porre gli allievi in una situazione attiva di apprendimento. Nell'affrontare i contenuti si è cercato di partire da situazioni concrete, con riferimenti alla vita quotidiana, per poi fornire gli strumenti utili ad interpretare i fenomeni e passare quindi dalla fase di analisi, alla teorizzazione. La lezione frontale di tipo strutturato ha rappresentato un momento informativo e riepilogativo.

Inoltre la lettura e la decodifica del libro di testo ha abituato i discenti a cogliere i concetti più significativi, ad interpretare le immagini e i grafici, ad arricchire il bagaglio lessicale e ad approfondire autonomamente le conoscenze.

Lo studente è stato coinvolto sia nella fase di progettazione didattica, attraverso la comunicazione degli obiettivi, sia nella fase della valutazione, attraverso la comunicazione dei criteri di misurazione.

Le verifiche sono state condotte in itinere ed a fine U.D. tramite interrogazioni orali ma anche con relazioni scritte. I momenti di verifica hanno avuto una frequenza tale da permettere al docente di saggiare in tempi brevi il livello di acquisizione dei contenuti e il possesso delle abilità, nonché di controllare l'adeguatezza del suo intervento ed individuare eventuali carenze, per le quali sono state necessarie attività di recupero svolte nelle ore curricolari. Queste attività non sempre si sono rivelate fruttuose per la mancanza di interesse e partecipazione dei ragazzi che vi hanno preso parte. Esse sono consistite nello studio guidato di argomenti fondamentali con l'uso di diagrammi di flusso e mappe concettuali. Solo alcuni ragazzi hanno colmato le lacune.

La valutazione sommativa ha tenuto conto dei risultati delle verifiche formative, nonché della partecipazione al dialogo educativo, del comportamento, dell'impegno e soprattutto dei miglioramenti conseguiti rispetto alla situazione di partenza.

I rapporti con le famiglie sono stati piuttosto sporadici e durante i colloqui i genitori sono stati informati sul comportamento, sul profitto degli allievi dando consigli utili per uno studio più adeguato.

PROGRAMMA DELLA DISCIPLINA

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

MODULO N^ 1: Le religioni e gli alimenti.

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi Religiose;
- Le regole alimentari nella tradizione ebraica, del cristianesimo e dell'islam.

MODULO N^ 2: I nuovi alimenti.

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti;
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare - integratori alimentari;
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare - alimenti funzionali.
- Alimenti arricchiti ed alleggeriti;
- Prebiotici e probiotici;
- OGM.

MODULO N^ 3: Alimentazione equilibrata.

- LARN e dieta equilibrata;
- Linee guida per una sana alimentazione;
- Piramidi alimentare;
- Criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata.

MODULO N^4: Diete per fasce di età e diverse tipologie dietetiche.

- Alimentazione in gravidanza;
- Alimentazione nell'adolescenza;
- Alimentazione dello sportivo;
- Fast food e slow food;
- Dieta mediterranea;
- Dieta vegetariana;
- Dieta macrobiotica;
- Dieta a zona;
- Cronodieta.

MODULO N^5: Dieta in particolari condizioni patologiche.

- Obesità;
- Anoressia e bulimia;
- Aterosclerosi;
- Ipertensione;
- Diabete;
- Osteoporosi e gotta;
- Reflusso gastroesofageo, gastrite ed ulcera, meteorismo stipsi e diarrea;
- Alimentazione e cancro;
- Allergie ed intolleranze alimentari.

MODULO N^6: I rischi e la sicurezza alimentare.

- Residui tossici attribuibili all'attività umana;
- Fattori tossici e contaminazioni alimentari;

- Tipi di contaminazione;
- Fattori antinutrizionali;
- Le micotossine;
- Fitofarmaci;
- Zoofarmaci;
- Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti;
- Metalli pesanti;
- Contaminazione biologica degli alimenti;
- Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni:
- I prioni: Encefalopatia spongiforme;
- I virus: Epatite A;
- I batteri: Tossinfezioni alimentari; Rischio e prevenzione delle tossinfezioni; Salmonellosi; Botulismo;
- Lieviti e muffe: generalità;
- Le parassitosi: Teniasi; Anisakiasi

Modulo N^7: Qualità alimentare e additivi

- Additivi alimentari: antimicrobici, antiossidanti, emulsionanti, coloranti, aromatizzanti.

RELAZIONE FINALE
LAB. dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore CUCINA

DOCENTE: Prof. Saverio Berloco

Libro di testo: Cucina Gourmet Plus” – Calderini

Numero ore settimanali di lezione	4
Numero ore annuali di lezione	120
Numero ore svolte sino al 15 maggio	92

→ **Andamento educativo-didattico della classe**

Tutti gli alunni hanno formato un gruppo eterogeneo all'interno del quale si sono realizzati piccoli sottogruppi abbastanza affiatati e vivaci. Il comportamento è stato sostanzialmente corretto, disinvolto e controllato. Periodicamente alcune individualità hanno mostrato poca serietà e limitata partecipazione al dialogo educativo. La classe ha mostrato una certa disponibilità e vivacità nell'affrontare il lavoro scolastico soprattutto durante le ore di attività laboratoriali. Molti alunni hanno offerto spontaneamente la loro disponibilità in occasione di Manifestazioni ed Eventi, partecipando attivamente e collaborando tra di loro

→ **OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI (conoscenze, competenze, capacità , abilità)**

Al termine dell'anno scolastico gli studenti hanno acquisito competenze che li hanno messo in grado di:

- Saper realizzare, "con continuità", beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile le risorse disponibili
- Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i membri.
- Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assumono la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare.
- Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

→ **Livello di preparazione raggiunto**

Al termine dell'anno scolastico, naturalmente, il grado di maturazione e motivazione raggiunto presenta elementi di disomogeneità nei diversi alunni. Il rendimento scolastico di ciascun alunno è dipeso da fattori individuali contingenti (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza). Permangono, infatti, alcune situazioni piuttosto critiche, sia per quanto riguarda l'acquisizione dei contenuti disciplinari sia per gli aspetti legati alla metodologia di studio. In particolare, alcuni studenti presentano ancora difficoltà nell'esposizione orale e scritta, nell'elaborazione personale, nonché incertezze in ambito espressivo. Pochi studenti hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno e capacità di riflessione personale e raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e di formazione; altri, particolarmente emotivi, sono semplicemente in grado di riferire, in modo semplice ed essenziale, a volte anche memonico, i contenuti disciplinari. Si registrano, infine, in alcuni casi, vistose lacune nell'area più formalizzata nell'attività relazionale e pratica. Durante le attività svolte in laboratorio di cucina, gli alunni hanno comunque mostrato maggiore interesse ed impegno, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Per quanto attiene la "personale maturità progettuale" raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione eterogenei, in cui un gruppo piuttosto limitato ha evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza agendo da fattore trainante della classe; un altro gruppo, più consistente, si è espresso con discrete capacità creative ed altrettanto impegno e, un ultimo gruppo ha raggiunto solo risultati appena sufficienti. Ne consegue che, al termine dell'anno scolastico, un piccolo gruppo di studenti si attesta su risultati complessivamente discreti, un altro ha raggiunto risultati accettabili derivati essenzialmente dal recupero parziale delle insufficienze del primo trimestre del corrente a.s., ed un terzo gruppo riporta ancora oggi valutazioni non proprio sufficienti. L'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione nell'ultima parte dell'anno scolastico lasciano, tuttavia, trarre un bilancio sostanzialmente positivo poichè si può ritenere realizzato un miglioramento delle capacità individuali in relazione alle condizioni di partenza.

→ **Programma svolto:**

RESTURANT MANAGEMENT

- Il menu
- Le funzioni del menu
- La pianificazione del menu
- La grafica del menu
- La descrizione del menu e dei piatti

L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE

- L'organizzazione dell'impianto di cucina
- Le tipologie di impianti
- La distribuzione con legame differito
- I nuovi modelli organizzativi
- La cucina cook&chill
- La cucina sottovuoto
- La cucina d'assemblaggio
- Criteri di scelta delle attrezzature

L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DI CUCINA

- Organizzazione razionale del lavoro
- Programmazione della programmazione e della distribuzione

ESERCITAZIONI PRATICHE

- Rolls al nero con salmone affumicato
- Spiedini di polpette di broccoli, pecorino e pomodorini secchi
- Crème brûlée di zenzero e cioccolato
- Tagliata di manzo in riduzione di primitivo di gioia del colle e scaglie di mela annurca
- Pastiera napoletana
- Gamberi marinati al cavolfiore e campari
- Penne con crema di peroni dolci, crumble di pane acciughe e origano fresco
- Mini millefoglie diplomatica e crema allo zenzero
- Barchette croccanti con mousse di tonno
- Tonno scottato all'origano con cipollata alla mandorle e sciroppo di cerasuolo
- Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido
- Tagliolini piccanti con crema di cicerchia e funghi cardoncelli
- Baccalà al forno con crema di lenticchie e peperoni secchi croccanti
- Cheesecake con ricotta di capra e salsa al mandarino
- Insalata di riso basmati e selvaggio alle verdure e gamberi
- Gnocchetti di patate con vongole e cime di rapa
- Cheesecake ai lamponi
- Melanzana avvolta in pasta fillo, stocciatella e fili croccanti di zucchine
- Tortelli di ricotta in brodetto di scampi
- Cannoli croccanti alle mandorle con Seirass alle scorze d'arancia candita e gelato al miele
- Pudding di pane di Altamura, Pizza di ricotta, Panzerotti alla marmellata pugliesi
- Brasciole alla barese

- Agnello al forno con lampascioni e pomodori
- Baccalà al forno con crema di lenticchie e peperoni secchi croccanti
- Il Calariello Pugliese
- Timballetto di cicorielle campresti in letto di salsa alle fave
- Il pèancotto pugliese
- Tortino di cardi spinosi con funghi cardoncelli e dadolata di agnello
- Cialleda fredda della murgia e dell'adriatico
- Tagliolini con purè di fave e funghi cardoncelli e peperone crusco,
- Tieèd di patate, riso e cozze,
- Spaghetti ai cardi spinosi pancetta e formaggio dei poveri
- Crema di orzo con ceci neri e semi di zucca
- Spaghetti di grano arso con crema di cicerchia su letto di pesto di rucola

RELAZIONE FINALE DI RELIGIONE

DOCENTE: Prof. Lorenzo Bonfanti

Libro di testo: L. Solinas "Tutti i colori della Vita" – SEI

Numero ore settimanali di lezione	1
Numero ore annuali di lezione	33
Numero ore svolte sino al 15 maggio	28

La classe 5[^] BC è composta da 22 alunni (10 ragazze e 12 ragazzi). Solo una ragazza non si avvale dell'IRC. L'interesse verso la disciplina per buona parte della classe è quasi sufficiente, e il poco interesse, la diffidenza e la superficialità manifestata dalla maggior parte della classe ha caratterizzato l'intero anno scolastico. Solo un ristretto numero di alunni e saltuariamente anche pochi altri hanno progressivamente deciso e maturato la decisione di partecipare con sempre più interesse al dialogo formativo. La reale prospettiva della fine del tempo scolastico e dell'inizio di quello lavorativo ha meglio disposto quasi unicamente per quest'ultimi a lasciarsi guidare nella costruzione di quelle domande di carattere etico-morale che faranno appello alla loro responsabilità personale e sociale di qui a poco, e a iniziare ad elaborare risposte mature e consapevoli.

Si tratta di una classe compatta dal punto di vista delle relazioni, ma non omogenea sotto il profilo didattico.

Si evidenzia quanto segue:

- la classe ha dimostrato una minima disponibilità nell'ascoltare le sollecitazioni proposte e nel partecipare al dialogo formativo in classe;
- il comportamento degli alunni è stato sostanzialmente disinteressato o poco coinvolto; una minor parte è stata propensa ad elaborare degli approfondimenti e dei contributi personali;
- il docente ha affrontato la quasi totalità delle tematiche in programma.

→ **Finalità**

L'IRC, in armonia con le finalità formative dell'Istituto per l'indirizzo enogastronomico, si pone come obiettivo la formazione della persona nelle sue caratteristiche specifiche, educando gli alunni a costruire le domande di carattere etico-morale che faranno appello alla loro responsabilità personale e sociale, e a elaborare risposte mature e consapevoli. Nella molteplicità delle relazioni che compongono la persona umana l'attenzione si focalizzerà sul rapporto della persona col creato-natura e con la storia. Sarà compito del docente condurre gli studenti a enucleare e a descrivere le responsabilità che ne derivano, a evidenziare la imprescindibilità di dare risposte profonde e personali, far cogliere la non opportunità di derogare e demandare ad altri. I temi che saranno oggetto dell'attenzione sono quelli della

politica, dell'economia, del lavoro, della ecologia, della famiglia e del matrimonio. Gli approfondimenti si arricchiranno della concezione cristiano-cattolica dell'esistenza e delle linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

Le competenze dell'insegnamento della Religione sono:

- Saper portare le ragioni della propria fede o della propria non fede.
- Saper impostare un corretto e coerente ragionamento morale e di fede.
- Saper riflettere sui grandi temi dell'esistenza umana.
- Avere maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.

PRIMA UNITA'		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Sa riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.</p>	<p>Riconosce 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.</p>	<p>Le motivazioni culturali, antropologiche, storiche e sociali dell'IRC nella scuola italiana.</p> <p>Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone.</p> <p>Il Concilio Vaticano II: storia, documenti ed effetti nella Chiesa e nel mondo.</p>

SECONDA UNITA'		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>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.</p> <p>Ha maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.</p>	<p>Discute dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.</p> <p>Si pone domande e enuclea temi per l'approfondimento personale e per l'arricchimento del proprio progetto di vita.</p>	<p>La responsabilità della propria vita. La libertà di coscienza. La coscienza cristiana. I valori.</p> <p>La coscienza individuale e sociale. La responsabilità sociale e politica. Il Volontariato. La salvaguardia del creato.</p> <p>La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, confrontata con altri modelli di famiglia.</p>

Relazione finale di Scienze Motorie

docente: prof. ssa Lucia DEPINTO

libro di testo: Giorgetti G /Focacci P./Orazi U. A 360° - Allenarsi/ volume unico – Mondadori

Numero ore settimanali di lezione	2
Numero ore annuali di lezione	66
Numero ore svolte sino al 15 maggio	55

→ **FINALITA' DELLA DISCIPLINA**

Consapevolezza ed espressione culturale; IDENTITA' CORPOREA

→ **ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA:** Profilo generale della classe

L'analisi della situazione di partenza, ha dato la possibilità di mettere in evidenza i prerequisiti di ogni studente, le caratteristiche, i comportamenti, le capacità e le abilità di ognuno. Tale valutazione ha permesso di stabilire un piano di competenze e abilità finalizzate e rispondenti ai bisogni e alle esigenze individuali e del gruppo. Sulla base della valutazione dei prerequisiti è stato possibile stabilire una programmazione più vicina possibile alle reali esigenze degli studenti. La partecipazione all'attività e la risposta degli studenti alle sollecitazioni didattico – educative sono state punto di partenza per la valutazione degli stessi. Si è puntato al miglioramento delle competenze specifiche, degli aspetti relazionali relativi al saper comunicare e relazionarsi con gli altri, degli aspetti culturali e sportivi. Sulla base di tali prerequisiti si è giunti al risultato finale di un livello complessivamente positivo degli studenti.

Nella classe è presente n. 1 alunno diversamente abile con disturbi specifici dell'apprendimento

Per questo alunno è stato svolto un piano didattico personalizzato di competenza del Consiglio di Classe nella sua interezza a cui si è fatto riferimento per le linee guida, traguardi di competenza e potenzialità e strumenti compensativi o dispensativi da adottare.

→ **FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:**

- prove di ingresso, questionari conoscitivi, test socio-metrici
- tecniche di osservazione
- colloqui con gli alunni
- colloqui con le famiglie

→ **PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:**

- Test di valutazione capacità motorie
- Prove strutturate

→ **QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

ASSE CULTURALE: disciplina ponte

Competenze disciplinari	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
-------------------------	--

→ **COMPETENZE DI CITTADINANZA**

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

- IMPARARE A IMPARARE
- PROGETTARE
- RISOLVERE PROBLEMI
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
- ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI
- COMUNICARE
- COLLABORARE E PARTECIPARE
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

→ **COMPETENZE PROFESSIONALI**

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea

→ **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

C1 La percezione del proprio se motorio

C1.2 Schemi motori , (capacità coordinative condizionali)

C1.3 Il corpo e la sua funzionalità

C1.4 Igiene e alimentazione

C1.5 Effetti di sostanze dopanti nell'organismo

C1.6 Regole di giochi e sport, fair play

C1.7 Cenni dei codici , delle carte europee ed internazionali su etica e sport – sport e sviluppo sostenibile

C1.8 La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati

C1.9 Modelli nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva e dell'associazionismo sportivo scolastico

C1.10 Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione.

C1.11 Elementi di primo soccorso

C1.12 Tecniche di comunicazione verbale e non verbale

C1.13 Tecniche di espressione corporea nello sport

C1.14 L'espressività corporea in alcune produzioni artistico letterarie

C1.15 Il linguaggio del corpo come elemento di identità culturale dei vari popoli in prospettiva Interculturale

→ **METODOLOGIE**

Didattica laboratoriale learning by doing, problem solving

→ **MEZZI DIDATTICI**

- Libro Di Testo
- Internet

→ **MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO**

La valutazione si attuerà con la griglia

4.2 PROGETTO: "CREAZIONE DI IMPRESA "

1	Area riferita alle LINEE D'INDIRIZZO	"Potenziamento SVILUPPO DELLA CULTURA DI IMPRESA
2	Denominazione	" CREAZIONE DI IMPRESA"
3	Anno scolastico di riferimento	2016/2017
4	Ore previste	66 (2 ore settimanali)
5	Destinatari	V accoglienza,sala e cucina.
6	Livelli di partenza	Da verificare tramite test.
7	Finalità	Finalità del progetto è diffondere nei giovani la cultura d'impresa e lo sviluppo dello spirito imprenditoriale.
8	Conoscenze e abilità	Conoscenza ed competenze diretta del processo di formulazione di un'idea imprenditoriale e di sviluppo di un business plan.
9	Contenuti	Il percorso di avviamento alla creazione di una nuova impresa sarà articolata in cinque macro-fasi: Valutazione delle attitudini imprenditoriali (n. 4 ore) Definizione dell'idea imprenditoriale (n.10 ore) Analisi del mercato e del prodotto (n. 10 ore) Organizzazione dell'azienda (n. 16 ore) Redazione del piano di impresa (n. 18 ore)
10	Risorse umane	Docente di diritto e tecniche amm/ve
11	Risultati attesi	Realizzazione di simulazioni operative
12	Risorse tecniche	Laboratorio multimediale e Notebook
13	Prodotto finale	Redazione di un semplice business plan.

PROGETTO DI POTENZIAMENTO

1	Area	"Potenziamento SVILUPPO DELLA CULTURA DI IMPRESA
2	Denominazione	CREAZIONE DI IMPRESA
3	Anno di riferimento	2016-2017
4	Ore previste	66 (2 ore settimanali)
5	Destinatari	CLASSI V I.I.S.S. "DENORA"
6	Livelli di partenza	Modesta conoscenza degli aspetti giuridici, tecnici e amministrativi relativi alle diverse forme giuridiche delle imprese
7	Obiettivi e finalità	<p>Gli obiettivi del progetto sono :</p> <p>Parte giuridica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ definire l'impresa e l'imprenditore; ▪ distinguere le caratteristiche delle diverse tipologie di impresa; ▪ conoscere l' iter burocratico per avvio d'impresa; ▪ approfondire la tematica dei finanziamenti alle imprese. <p>Parte di economia aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; ▪ sviluppare un'idea imprenditoriale considerando i punti di debolezza e di forza del mercato in cui si intende operare; ▪ consolidamento delle tecniche di redazione dei prospetti contabili previsionali relativi alla fase economica, finanziaria e patrimoniale. <p>Il percorso di avviamento alla creazione di una nuova impresa sarà articolata in cinque macro-fasi:</p> <p>Valutazione delle attitudini imprenditoriali (n. 4 ore) Definizione dell'idea imprenditoriale (n.10 ore) Analisi del mercato e del prodotto (n. 10 ore) Organizzazione dell'azienda (n. 16 ore) Redazione del piano di impresa (n. 18 ore)</p>
8	Risorse umane	Docenti di tec.ammin.strutt.ricettive
9	Indicatori di risultato	Documentazione prodotta durante le fasi di apprendimento
10	Risultati attesi	Capacità di sviluppare un'idea imprenditoriale
11	Prodotto finale	Simulazione di un progetto imprenditoriale

