



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “MICHELE DE NORA”

Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 – 3115518



www.iissdenora.it bais004007@istruzione.it iissdenora@pec.it



Esami di Stato

A.S. 2016/2017

Classe V Sez. CC

Indirizzo

Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

Articolazione

“Enogastronomia”

Documento del Consiglio di classe

(O.M. n. 44 del 05/05/2010 Art. 6)

Approvato nel Consiglio di Classe del 12 maggio 2017

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

➤ INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE SULL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Contesto territoriale di riferimento	4
Struttura del curricolo formativo	5
Profilo professionale "Articolazione Enogastronomia"	6
Quadro orario "Articolazione Enogastronomia"	7

➤ EVOLUZIONE STORICA DELLA CLASSE

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Composizione del consiglio di Classe	7
Composizione della Classe	8
Elenco candidati	8
Provenienza territoriale	8
Dati relativi agli esiti della classe IV	8
Credito scolastico anni precedenti	9
Evoluzione della classe nel biennio finale	10

➤ PROGRAMMAZIONE COLLEGALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Metodi di lavoro	10
Strumenti di valutazione e tipologie di prove	11
Criteri di valutazione	12
Scala docimologica	13
Obiettivi raggiunti	14
Contenuti	14
Tempi	14
Attività curricolare e/o extracurricolare	15
Mezzi e strumenti e spazi	16
Alternanza Scuola-Lavoro	17
Credito scolastico e formativo	17

➤ ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Simulazione III prova scritta	19
Griglia I prova scritta (Proposta)	20
Griglia II prova scritta (Proposta)	23
Griglia III prova scritta (Proposta)	24
Griglia di valutazione colloquio orale (proposta)	25

➤ FOGLIO FIRME..... Pag. 26

- I seguenti allegati sono riportati in un fascicolo a parte:
- ✓ Relazione finale e programma di Religione
 - ✓ Relazione finale e programma di Italiano
 - ✓ Relazione finale e programma di Storia
 - ✓ Relazione finale e programma di Matematica
 - ✓ Relazione finale e programma di Inglese
 - ✓ Relazione finale e programma di Francese
 - ✓ Relazione finale e programma di Diritto e Tec. Amm. Delle Str. Ricett. e Ristorat.
 - ✓ Relazione finale e programma di Scienze dell'Alimentazione
 - ✓ Relazione finale e programma di Lab. di servizi enogastronomici-settore Cucina
 - ✓ Relazione finale e programma di Lab. di servizi enogastronomici-settore Sala e Vendita
 - ✓ Relazione finale e programma di Scienze Motorie
 - ✓ Documentazione Alternanza Scuola-Lavoro (a cura del Tutor)
 - Relazione stage
 - Prospetto aziende stage
 - ✓ Testo I simulazione terza prova scritta.
 - ✓ Testo II simulazione terza prova scritta.
 - ✓ Testo simulazione seconda prova scritta.
 - ✓ Documento del Consiglio di classe e relazione Docente di sostegno dell'alunno diversamente abile.
(Riportato in un fascicolo riservato)

CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

IL TERRITORIO: La città di Altamura è l'ottavo comune della regione per popolazione e il [dodicesimo d'Italia per superficie ed estensione](#).

E' conosciuta in Italia e all'estero soprattutto per la produzione di un tipico [pane DOP](#), per la sua [cattedrale](#), alto esempio di [Romanico pugliese](#) (secolo XIII) e per straordinari ritrovamenti paleontologici d'interesse mondiale: l'[Uomo di Altamura](#) e la cava dei dinosauri.¹

Il contesto socio-economico in cui è inserito l'Istituto Professionale è caratterizzato da una realtà in continua evoluzione. La città, con una popolazione di 70.532² abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano. Negli ultimi vent'anni, l'economia tipicamente agricola è stata affiancata da un'economia basata sullo sviluppo di medie e piccole imprese industriali, artigianali e commerciali: in particolare le aziende produttrici di salotti, la cui produzione è indirizzata principalmente all'estero.

Altra attività di rilievo è la produzione del pane di grano duro esportato in numerosi paesi dell'Unione Europea.

LE FINALITA': L'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore M. De Nora considera l'Alunno al centro dell'attività didattica. A Lui rivolge ogni intervento e gli offre quindi una gamma di possibilità formative coerenti con le esigenze del territorio e attente alle indicazioni europee sull'istruzione. A tal fine, l'Istituto, cerca di operare in continua sinergia con il Territorio poiché è facile per chi ha conseguito un diploma professionale (alberghiero, economico aziendale, turistico, elettronico, servizi sociali), trovare un valido e rapido inserimento nel mondo del lavoro.

CONTESTO SOCIALE

La popolazione scolastica proviene da Altamura, con un'alta percentuale da altri Comuni vicini (Gravina, Toritto, Cassano, Santeramo, Grumo Appula, Binetto).

Negli ultimi tempi è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova a operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri (soprattutto albanesi) che risiedono nel territorio e che, con l'inserimento nelle scuole, contribuiscono a conferire all'Istituto un aspetto multietnico più accentuato.

¹ Fonte: Wikipedia

² Fonte: Comune di Altamura popolazione residente al 31/12/2015 (<http://www.altamuralive.it/news/Attualita/407253/news.aspx>).

ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO E QUADRO ORARIO

LA STRUTTURA DEL CURRICOLO FORMATIVO

Il settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, di durata quinquennale, è suddiviso in due bienni e un quinto anno, con un'ampia flessibilità nell'area di indirizzo (dal 25% nel primo anno fino al 40% al quinto anno) che consente di organizzare il quadro degli insegnamenti in funzione delle richieste del territorio e dei bisogni dell'utenza.

Tutte le attività sono finalizzate al conseguimento di diplomi d'Istruzione Professionale per l'accesso:

- al mondo del lavoro;
- al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore;
- ai percorsi universitari;
- ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso, agli elenchi CCIAA, ruoli e albi delle professioni tecniche secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Al mondo del lavoro si potrà accedere anche al termine del terzo anno attraverso le qualifiche intermedie di II livello che si possono conseguire dopo il primo biennio d'istruzione, mediante l'accesso al "terzo anno professionalizzante" di formazione regionale, o ai percorsi realizzati dalla scuola in regime di sussidiarietà con la Regione.

L'I.I.S.S. DE NORA, come tutti gli Istituti Professionali di Stato, compone i propri percorsi formativi basandosi sulla metodologia della didattica laboratoriale e sull'alternanza scuola-lavoro (stage già a partire dal terzo anno) in modo da favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, con i percorsi regionali di formazione professionale, con l'istruzione tecnica e per garantire i passaggi tra i sistemi d'istruzione e di formazione.

L'istruzione professionale contribuisce a sviluppare, assieme ad una solida base d'istruzione generale, le capacità tecnico-professionali per soddisfare le esigenze nei settori di riferimento (produzione di beni o di servizi, in base all'indirizzo di studi scelto) e permette di acquisire importanti competenze nell'uso delle tecnologie.

I percorsi sono caratterizzati da un'area d'istruzione generale comune a tutti e da un'area d'indirizzo, così suddivise:

DESCRIZIONE	I BIENNIO (Classe I)	I BIENNIO (Classe II)	II BIENNIO	V ANNO
Ore settimanali area d'Istruzione Generale	21	20	15	15
Ore settimanali area d'indirizzo	12	12	17	17
TOTALE ORE	33	32	32	32

PROFILO PROFESSIONALE

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

È in grado di:

- ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, con riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- ✓ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Comunicare in almeno due lingue straniere.
- ✓ Reperire ed elaborare dati che si riferiscono alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

- ✓ Nell'articolazione dell'"**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; conosce e utilizza 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; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

➤ **QUADRO ORARIO Articolazione - "ENOGASTRONOMIA"**

Le discipline dell'AREA D'ISTRUZIONE GENERALE sono le seguenti:

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	21	20	15	15	15

Le discipline dell'AREA D'INDIRIZZO sono le seguenti:

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina	2**	2**			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita	2**	2**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (1*)	3 (1*)	3
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

*Docenza in compresenza C.M. 28/2000 – Art. 5 Legge 124/99 – Nota MIUR n. 2305 del 29.12.2005
(Insegnamento svolto congiuntamente dal Docente Tecnico Teorico e Docente Tecnico Pratico).

**Insegnamento affidato al Docente tecnico pratico con l'organizzazione delle classi in squadre.

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

N.	DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO	DOCENTI CON CONTINUITÀ DIDATTICA (CL. IV)	DOCENTI CON CONTINUITÀ DIDATTICA (CL. III)
1	Ambrosecchia Carmela	Scienze dell'Alimentazione	X	
2	Bonfanti Lorenzo	Religione	X	X
3	Carlucci Cecilia Emma	Italiano e Storia	X	X
4	Covelli Maria	2^ Lingua straniera: Francese	X	X
5	Desantis Francesco	Laboratorio Cucina	X	X
6	Locantore Rocco	Diritto e Tecnica Amm. Strutt. Ricett. e Rist.	X	X
7	Locantore Saverio	Laboratorio Sala		
8	Picerno Veneranda	Matematica	X	
9	Ricciardi Anna	Sostegno		
10	Rizzo Luigi Renato	1^Lingua straniera: Inglese		
11	Bruno Carlo	Scienze Motorie		

Coordinatore di Classe: prof. Rocco Locantore

COMPOSIZIONE CLASSE

DESCRIZIONE	N.
Numero di alunni	19
Alunni di sesso maschile	14
Alunni di sesso femminile	5

ELENCO CANDIDATI INTERNI

N.	COGNOME	NOME
1	ARMENIO	PIETRO
2	CALCULLI	DANIELE
3	CARULLI	GIANCARLO
4	CIFARELLI	FRANCESCO
5	CORNACCHIA	ALBA
6	CRISTALLO	MICHELE
7	D'ERASMO	ANNA
8	DILERMA	DONATO
9	FORTE	CARLO
10	FRASCELLA	GIUSEPPANTONIO
11	GUIDA	SAVERIO
12	ISTERI	ADELINA
13	LATERZA	FILIPPO
14	LEONE	FLORIANA
15	MARMORA	GIOVANNA
16	MOLITERNI	ANGELO RAFFAELE
17	PICCIALLO ARIANI	MICHELE
18	SERAFINO	GAETANO
19	ZAZZARA	ALEN

PROVENIENZA TERRITORIALE

DESCRIZIONE	%
Sede (Altamura)	42
Pendolari	58

Alla classe 5CC sono stati aggregati due candidati privatisti, di seguito riportati, che sosterranno degli esami preliminari secondo i tempi e le modalità previsti nella circolare n. 109 del 14 aprile 2017.

ELENCO CANDIDATI PRIVATISTI

N.	COGNOME	NOME
1	CATALDI	M. ANTONIA
2	PARADISO	MICHELE

➤ Dati relativi agli esiti della classe IV

Sintesi scrutinio finale

Promossi	N° alunni	12
Promossi con debito formativo	N° alunni	8
Non promossi	N° alunni	--

Tutti gli alunni con debito formativo, nell'a.s. 2015-16, hanno conseguito un risultato positivo.

A conclusione dell'a.s. 2015-16 un alunno si è ritirato.

CURRICULUM ALUNNI
CREDITO SCOLASTICO

N.	COGNOME	NOME	CREDITO III ANNO	CREDITO IV ANNO
1	ARMENIO	PIETRO	5	5
2	CALCULLI	DANIELE	6	6
3	CARULLI	GIANCARLO	4	5
4	CIFARELLI	FRANCESCO	4	4
5	CORNACCHIA	ALBA	5	4
6	CRISTALLO	MICHELE	4	4
7	DERASMO	ANNA	4	4
8	DILERMA	DONATO	5	5
9	FORTE	CARLO	4	4
10	FRASCELLA	GIUSEPPANTONIO	4	5
11	GUIDA	SAVERIO	5	4
12	ISTERI	ADELINA	5	5
13	LATERZA	FILIPPO	4	4
14	LEONE	FLORIANA	6	5
15	MARMORA	GIOVANNA	5	5
16	MOLITERNI	ANGELO RAFFAELE	4	4
17	PICCIALLO ARIANI	MICHELE	5	5
18	SERAFINO	GAETANO	6	6
19	ZAZZARA	ALEN	5	5

➤ **Evoluzione della classe nel biennio finale (riguardo alla composizione numerica e agli aspetti didattici)**

La classe già composta da venti alunni tutti frequentanti, nel passaggio dalla quarta alla quinta si è ridotta a diciannove alunni. Di essa fa parte un alunno diversamente abile che si avvale del sostegno e ha seguito una programmazione individualizzata non paritaria. Le informazioni, relative al caso, sono oggetto di un allegato riservato.

La situazione della classe, in termini di apprendimento e di comportamento, ha registrato, nel corso dell'ultimo triennio, un progressivo miglioramento.

Gli studenti e le studentesse hanno progressivamente migliorato la qualità dell'apprendimento; alcuni dimostrano - a volte - autonomia nel costruire percorsi di formazione individualizzati e capacità di analisi.

L'intero percorso formativo è stato realizzato secondo i tempi, le modalità, le inclinazioni dei singoli alunni.

Come ogni classe, la quinta CC, presenta differenti livelli di apprendimento che rispecchiano storie scolastiche diverse, caratterizzate tutte da un'apprezzabile progressione nell'apprendimento e da un buon rapporto con la realtà scolastica. Non mancano all'interno della classe vicende personali, segnate da difficoltà di ordine extrascolastico, che hanno saputo trovare una equilibrata accoglienza nel tessuto umano dei rapporti quotidiani.

La partecipazione è stata - a volte - costruttiva, il livello medio fino ad ora conseguito è nel complesso soddisfacente.

Gli studenti e le studentesse hanno mostrato un impegno, nel complesso, accettabile sia in classe sia nel lavoro a casa, sia nell'attività di alternanza scuola-lavoro.

➤ **METODI DI LAVORO**

Preso atto della situazione di partenza, documentata dagli esiti dello scrutinio finale dell'anno precedente, il Consiglio ha scelto di adottare una metodologia comune, pur nel rispetto delle diversità d'indirizzo e di disciplina, adatta a promuovere un miglioramento nell'apprendimento. Per consolidare un soddisfacente livello di competenze e di abilità di base si sono attivate strategie di recupero e di facilitazione dell'apprendimento, e nello stesso tempo, si è cercato di promuovere nuove motivazioni alla realizzazione di abilità personali e al pieno conseguimento del successo formativo.

Si sono alternati diversi modelli d'insegnamento e di apprendimento: a momenti di lezione frontale sono seguite attività a carattere operativo e momenti di lavoro su quesiti e problemi che hanno stimolato la partecipazione costruttiva, la capacità di risolvere situazioni complesse.

Ove possibile, attraverso proposte di lavoro autonomo si sono potute sviluppare capacità di ricerca e di organizzazione di percorsi da parte di singoli e non di rado l'esposizione di lavori e di relazioni ha costituito il punto di partenza delle lezioni.

I Docenti hanno cercato di attuare molteplici collegamenti interdisciplinari e in particolare tra le materie curriculari e le attività di alternanza scuola-lavoro.

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

Precisamente, si è:

- ✓ preso a riferimento le conoscenze, le abilità e le competenze programmate.
- ✓ curato l'aspetto espressivo e non solo gli obiettivi di ordine cognitivo;
- ✓ impostato le verifiche orali in modo dialogico per abituare l'alunno a rapportarsi con l'interlocutore;
- ✓ curato i collegamenti interdisciplinari;
- ✓ mantenuto un dialogo costante con gli/le alunni/e;
- ✓ utilizzato vari sussidi didattici;
- ✓ lezione frontale;
- ✓ lezione dialogata;
- ✓ lezione cooperativa;
- ✓ metodo induttivo e deduttivo;
- ✓ scoperta guidata;
- ✓ problem solving;
- ✓ brain storming;
- ✓ analisi dei casi;
- ✓ attività laboratoriale;
- ✓ viaggi d'istruzione e visite guidate;
- ✓ privilegiato i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- ✓ verificato, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

➤ **Strumenti di valutazione e tipologie di prove**

- ✓ Trimestre - Almeno due verifiche scritte (in ogni disciplina).
- Almeno due verifiche orali (in ogni disciplina).
- ✓ Pentamestre - Almeno tre verifiche scritte (in ogni disciplina).
- Almeno due verifiche orali (in ogni disciplina).

Le prove somministrate agli allievi sono state di vario genere:

- testi espositivi argomentativi;
- saggio breve;
- analisi testuale;
- quesiti a risposta aperta;
- prove strutturate e semistrutturate;
- analisi e risoluzione di casi aziendali;
- colloquio partecipato.

➤ **Criteri di valutazione**

In linea con quanto stabilito nel piano di lavoro annuale, il consiglio di classe, delibera che in sede di scrutinio, la valutazione finale sarà basata sui seguenti punti:

1. Il raggiungimento degli obiettivi.
2. L'impegno manifestato.
3. I progressi rispetto ai livelli di partenza.
 - ✓ La valutazione, dunque, ha mirato a controllare non solo le capacità di apprendere e di operare dell'alunno ma anche la pertinenza degli interventi e dei mezzi adottati per raggiungere gli obiettivi.
 - ✓ In linea con la programmazione iniziale, sono effettuate almeno due valutazioni scritte e due orali nel trimestre, e almeno tre valutazioni scritte e tre orali nel pentamestre.
 - ✓ E' stata applicata la scala di misurazione inserita nel P.T.O.F. e, di seguito, riportata:

SCALA DOCIMOLOGICA

LIVELLI	VALUTAZIONI	DESCRITTORI			
		Conoscenze	Competenze	Capacità/ Abilità	Impegno e Partecipazione
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	Voto 1 – 2 - 3 (Gravemente insufficiente)	Conoscenze nulle o errate	Non riesce ad applicare neppure le poche conoscenze di cui è in possesso	Non riesce ad organizzarsi, neanche se guidato opportunamente	- Partecipazione di disturbo. - Impegno nullo.
	Voto 4 (Insufficiente)	Conoscenze confuse e frammentarie	Esegue solo compiti semplici e commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure	Riesce ad organizzare le poche conoscenze solo se opportunamente guidato	- Partecipazione saltuaria. - Impegno debole
	Voto 5 (Mediocre)	Conoscenze generiche, superficiali e mnemoniche	Esegue semplici compiti; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite; se aiutato riesce a correggersi	Utilizza in modo limitato e meccanico le conoscenze	- Partecipazione dispersiva. - Impegno discontinuo
LIVELLO BASE RAGGIUNTO	Voto 6 (Sufficiente)	Conoscenze generali ed essenziali	Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite seppur con qualche imprecisione o incertezza	Utilizza in modo essenziale i nuclei fondanti delle discipline	- Partecipazione sollecitata. - Impegno accettabile
LIVELLO INTERMEDIO	Voto 7 (Discreto)	Conoscenze complete	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	Sa organizzare ed esprimere le conoscenze in maniera appropriata	- Partecipazione recettiva. - Impegno soddisfacente
	Voto 8 (Buono)	Conoscenze complete e adeguatamente articolate	- Esegue compiti complessi. - Sa applicare i contenuti anche in contesti non usuali	- Sa cogliere e stabilire relazioni in varie problematiche. - Effettua analisi e sintesi complete e coerenti	- Partecipazione attiva. - Impegno notevole
LIVELLO AVANZATO	Voto 9 - 10 (Ottimo)	Conoscenze complete e approfondite tra le quali stabilisce autonomamente connessioni	- Esegue compiti complessi. - Sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi contesto in modo autonomo e originale	- Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse. - Esprime valutazioni critiche e personali	- Partecipazione costruttiva, trainante. - Impegno notevole

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Premessa

La programmazione è stata redatta tenendo conto delle disposizioni ministeriali, “delle Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento” (D.P.R 15/03/2010), delle indicazioni contenute nel PTOF e di quanto concordato fra i docenti del Consiglio di Classe del 09/11/2016 a cui si fa riferimento per la programmazione iniziale.

Il Consiglio di Classe ha stabilito i seguenti obiettivi:

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

- Sono stati sufficientemente raggiunti, da tutti gli studenti e le studentesse, gli obiettivi minimi di “rispettare il patrimonio” e di “lavorare in gruppo”.
- Gli obiettivi relativi alla “Puntualità” sono stati raggiunti solo da parte di alcuni studenti ed alcune studentesse.

Per quanto attiene le **competenze d'indirizzo** i risultati possono ritenersi mediamente:

- ✓ Area Linguistica: soddisfacenti.
- ✓ Area Matematica: appena soddisfacenti.
- ✓ Area Scientifica-Tecnologica: discreti.
- ✓ Area Storica-Sociale: soddisfacenti.
- ✓ Area di Cittadinanza: soddisfacenti.
- ✓ Area Tecnica-professionale: più che soddisfacenti.
- ✓ Area Ponte: quasi ottimi.

CONTENUTI

Per quanto attiene alle competenze, conoscenze e abilità, specifiche, di ogni disciplina, si fa riferimento allegati al presente documento.

➤ **Tempi**

L'attività curriculare si è articolata in un trimestre e un pentamestre.

➤ **Attività programmate per il periodo compreso tra la stesura del presente documento e l'inizio dell'esame.**

Completamento dei programmi e delle valutazioni.

➤ **Attività curriculari ed extracurricolari**

Orientamento

L'attività è stata svolta:

- Dalla figura Strumentale Area 3.
 - Da tutti i Docenti, per le parti di Loro competenza, su richiesta degli Studenti e delle Studentesse.
- Si è sviluppata nel corso dell'anno scolastico con l'obiettivo di costruire un percorso di attività che rendesse lo studente:
- maggiormente consapevole delle proprie attitudini e delle possibilità offerte dal contesto in cui vive in funzione della scelta post-diploma.
 - capace di acquisire informazioni sul mondo del lavoro, sulla tipologia degli studi universitari e della formazione professionale superiore.

Le attività di orientamento hanno permesso agli studenti ed alle studentesse interessati/e:

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

➤ **Attività svolte dal Consiglio di Classe**

- Sono stati effettuati recuperi in itinere in tutte le materie d'insegnamento.
- Alcuni docenti hanno svolto attività di "Tutoring" per supportare gli alunni nei lavori di ricerca degli argomenti da portare agli esami (tesine).
- Realizzazione UDA trasversale (allegata alla programmazione iniziale).
 - ✓ Titolo: I Primitivi dell'Agricoltura Sinergica.
 - ✓ Discipline coinvolte: Laboratorio di servizi enogastronomici, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Italiano.
 - ✓ Referente: prof. Desantis Francesco.

➤ **Attività svolte dalla Classe**

La classe ha partecipato:

- Viaggio d'istruzione: Praga (alcuni alunni).
- Donazione del sangue.
- Orientamento in uscita.
- Partecipazione Open Day.
- Evento: "Tenacia".
- Evento: "Sagra del Fungo Cardoncello".
- "Professione militare": Agenzia per la preparazione ai concorsi nelle Forze Armate.
- Visita al "Salone dello Studente": Bari-Fiera del Levante.
- Convegno: "Porte Aperte-Affido Familiare dell'Anziano" Teatro Mercadante Altamura.
- Partecipazione a: "Settimana di Orientamento" Campus Universitario E. Quagliariello, Bari.
- Invito alla giornata di orientamento agli ITS di Puglia. Bari Interporto.
- Incontro di orientamento con addetti della Marina Militare.
- Università "N. Mandela" di Matera: presentazione del corso per Mediatori Linguistici.

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

Alcuni studenti stanno sviluppando degli approfondimenti concernenti i contenuti studiati.

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

➤ **Soggetti a rischio**

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

- Attività di recupero "in itinere";
- verifiche frequenti;
- coinvolgimento attivo degli alunni;
- costante controllo dell'impegno e dell'attenzione.

➤ **Rapporti scuola - famiglia**

Per gli studenti e le studentesse che presentavano problemi, sia inerenti al profitto sia inerenti al comportamento, oltre agli incontri pomeridiani programmati sono stati attivati colloqui individuali tra docenti e genitori e fornite indicazioni relative alle assenze e ai ritardi.

MEZZI, STRUMENTI E SPAZI

➤ **Mezzi e strumenti utilizzati**

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- ✓ libri di testo;
- ✓ lavagna a fogli mobili per schematizzazioni delle lezioni e per abituare i ragazzi alla sintesi;
- ✓ articoli tratti da giornali specialistici, soprattutto per le discipline dell'area d'indirizzo e per la preparazione dei temi di attualità o relativi a problematiche socio-economiche culturali e turistiche;
- ✓ materiale integrativo secondo necessità;
- ✓ sussidi audiovisivi.

➤ **Spazi utilizzati**

- ✓ Laboratorio multimediale;
- ✓ Aula.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Gli alunni, nel quarto e quinto anno, ha partecipato all'intervento formativo "Esperto Della Filiera Corta", della durata complessiva di 140 ore complessive (132 ore di pratica e 8 ore di teoria). Le ore sono state cos' ripartite:

- A.S. 2015-16: prima fase di 74 ore annuali.
- A.S. 2016-17: seconda fase di 66 ore annuali

Nel corrente anno scolastico tutto il progetto si è svolto sotto la guida del tutor, prof. Francesco Desantis.

Per ogni studente partecipante il tutor formula un giudizio sulle attività di stage ed uno sulla parte teorica: Di tale giudizio si terrà conto, in sede di scrutinio finale, per l'attribuzione del credito ai fini degli Esami di Stato.

Il Piano Orario, gli obiettivi, i metodi e gli esiti conseguiti vengono presentati in tre allegati redatti dal tutor (prof. F. Desantis).

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

➤ Crediti formativi

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

- ✓ alternanza-scuolalavoro
- ✓ certificazione linguistica di livello europeo
- ✓ PON
- ✓ gare e concorsi attinenti il corso di studi.

➤ Credito scolastico

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in linea con quanto già approvato nel Collegio dei Docenti, terrà conto dei criteri riportati nella tabella seguente:

SCHEDA CREDITO CLASSE QUINTA A.S. 2016-17

ALUNNO	SEZ.	INDIRIZZO

La **delibera del collegio del 18 maggio 2012** prevede:

➤ l'attribuzione, per tutte le fasce, solo del **credito minimo**:

- ✓ Se lo studente è stato ammesso agli esami di Stato con una o due insufficienze lievi (voto < 6);
- ✓ se il voto di condotta è uguale a sei.

➤ L'attribuzione del **punteggio massimo** all'interno di ogni banda di oscillazione se la media, ricalcolata aggiungendo i punteggi descritti nella tabella sottostante, passa nella banda successiva.

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

Il **credito aggiuntivo** sarà calcolato come indicato nella tabella seguente:

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

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Per la preparazione alle prove d'esame il Consiglio di Classe, in coerenza con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, in relazione alla terza prova scritta, ha programmato e realizzato le seguenti simulazioni:

✓ due **simulazioni di Terza Prova** con le seguenti caratteristiche:

N.	TIPOLOGIA	DISCIPLINE COINVOLTE	DURATA (n. ore)	DATA SOMMINISTRAZIONE
I Simulazione	Tip. E (casi pratici e professionali)	Inglese- D.T.A.S.R.- Lab. Enogastronomia- Lab. Sala e vendita.	4	14 nov. 2016
II Simulazione	Tip. E (casi pratici e professionali)	Inglese- D.T.A.S.R.- Lab. Enogastronomia- Lab. Sala e vendita.	4	4 maggio 2017

Entrambe le prove sono state divise in due fasi della durata di due ore per fase:

- fase scritta - discipline coinvolte: Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva, Lingua inglese.
(Obiettivo: valutare le specifiche competenze disciplinari e predisporre la fase pratica).
Si è ritenuto opportuno consentire l'uso calcolatrici tascabili non programmabili, dizionari, dizionari bilingue.
- fase pratica - discipline coinvolte: Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita.
(Obiettivo: valutare le specifiche competenze professionali e pratiche degli alunni).

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

- ✓ una simulazione di Seconda Prova (27/03/2017) impostata come "testo argomentativo di ambito scientifico".
- ✓ Colloquio d'esame: sono state spiegate, agli studenti, le modalità con cui si svolgerà.

PARAMETRI DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

➤ GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (PROPOSTE)

✓ TIPOLOGIA A (analisi del testo)

✓ CANDIDATA/O _____

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

✓ **GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA B (saggio breve/articolo di giornale)**

CANDIDATA/O _____

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Competenze linguistiche	lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato	4
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	3
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	2
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato	1
Orga		Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	4
		Elaborato nel complesso organico	3
		Elaborato parzialmente organico	2
		Elaborato disorganico	1
Uso delle fonti	Organizzazione e correlazione dei documenti forniti	Uso organizzato e consapevole delle fonti	3
		Uso delle fonti non sempre organizzato	2
		Uso molto parziale e disorganizzato delle fonti	1
	Contributi personali, in termini di conoscenze, interpretazione dei contenuti ed impostazione	Elaborato arricchito da alcune conoscenze personali pertinenti e da interpretazione autonoma dei contenuti	3
		Elaborato arricchito da alcune conoscenze personali pertinenti	2
		Elaborato con sporadiche conoscenze personali	1
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15

✓ **GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C/D** (tema storico; tema di carattere generale)

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Competenze linguistiche	lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato	4
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	3
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	2
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato	1
	Str	Elaborato organico ed aderente alla traccia in tutti i passaggi	4
		Elaborato nel complesso organico ed aderente alla traccia	3
		Elaborato parzialmente organico ed aderente alla traccia	2
		Elaborato disorganico e non aderente alla traccia	1
Conoscenze	Conoscenza dell'argomento e completezza della trattazione	Conoscenza esaustiva dell'argomento	3
		Conoscenza dell'argomento, non particolarmente approfondita	2
		Conoscenza lacunosa e parziale dell'argomento	1
	Rielaborazione personale e critica delle conoscenze	Argomentazione efficace e rielaborazione critica delle conoscenze	3
		Rielaborazione personale delle conoscenze	2
		Rielaborazione parziale delle conoscenze, tendenzialmente giustapposte	1
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15

✓ **GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (PROPOSTA)**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO –A.S. 2016-17 CLASSE V Sez. C Enogastronomia (SETTORE CUCINA)							
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							

La somma dei punti attribuiti a ciascun indicatore dà immediatamente la votazione da assegnare alla prova.

➤ **GRIGLIE DI VALUTAZIONE TERZA PROVA (PROPOSTA)**

Cognome e nome _____

Firma _____

Griglia di valutazione 3^a prova – Tipologia E

1^a Fase (scritta)					
INDICATORI		D.T.A.S.R.	Lab. Serv. Enog./Cucina	Inglese	Lab. Serv. Enog./Sala e Vendita
Pertinenza della risposta	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Totale per materia	 /15 /15 /15 /15
PUNTEGGIO 1^a FASE			/15	

2^a Fase (pratica)	
Laboratorio Servizi Enogastronomici / Sala e vendita	
INDICATORI	
Capacità progettuale	1
Capacità organizzativa ed operativa	1,5
Presentazione e Gusto	0,5
PUNTEGGIO 2^a FASE /15
PUNTEGGIO FINALE /15

✓ **PARAMETRI DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO PLURIDISCIPLINARE**

Valutazione Colloquio Pluridisciplinare			
CANDIDATO _____			
OBIETTIVI		Punteggio attribuibile	Punteggio attribuito
1. Conoscenze	✓ Ampie ed approfondite	8	
	✓ Corrette ed esaurienti	7	
	✓ Corrette ma limitate al manuale	6	
	✓ Solo parziali	4	
2. Competenze pluridisciplinari	➤ Applica le conoscenze in modo corretto ed approfondito	8	
	➤ Applica le conoscenze in modo corretto	7	
	➤ Applica le conoscenze in modo parzialmente corretto	6	
	➤ Non sa applicare i concetti chiave acquisiti	4	
3. Collegamenti interdisciplinari	- Sa collegare in modo approfondito quanto espresso	8	
	- Sa fare collegamenti sufficientemente logici	7	
	- Sa fare collegamenti parziali e non sempre corretti	5	
	- Non sa fare opportuni collegamenti	3	
4. Proprietà di linguaggio	➤ Adeguata	4	
	➤ Non sempre adeguata	3	
	➤ Inadeguata	1	
5. Capacità rielaborativa e critica	✓ Sa rielaborare ed esprimere valutazioni personali	2	
	✓ Sa rielaborare solo parzialmente	1	
Punteggio massimo attribuibile		30	
PUNTEGGIO ASSEGNATO			

La somma dei punti attribuiti a ciascun indicatore dà immediatamente la votazione da assegnare alla prova.

✓ **NOTE CONCLUSIVE**

- ✓ Per quanto concerne la conoscenza analitica dei contenuti specifici proposti da ogni Docente, dei percorsi formativi disciplinari raggiunti e delle tipologie di prove somministrate si rimanda alle relazioni finali presentate in allegato.
- ✓ Gli allegati, elencati a pagina due, sono da considerarsi, a tutti gli effetti, parti integranti di questo Documento.

Data di approvazione, 12 maggio 2017

Firme dei Docenti del Consiglio di Classe

I Docenti Proff.:

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
Ambrosecchia Carmela	Scienze dell'Alimentazione	
Bonfanti Lorenzo	Religione	
Bruno Carlo	Scienze Motorie	
Carlucci Cecilia Emma	Italiano e Storia	
Covelli Maria	2^ Lingua straniera: Francese	
Desantis Francesco	Laboratorio Cucina	
Locantore Rocco	Diritto e Tecnica Amm. Strutt. Ricett. e Rist.	
Locantore Saverio	Laboratorio Sala	
Picerno Veneranda	Matematica	
Ricciardi Anna	Sostegno	
Rizzo Renato	1^Lingua straniera: Inglese	

Il Dirigente Scolastico
(*prof. ing. Giuseppe Achille*)
