



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



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Classe: V AP

**INDIRIZZO: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA”**

ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”

OPZIONE “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”

Coordinatore classe V AP

Prof. **Vito Domenico Popolizio**

Dirigente Scolastico

Prof. Ing. **Giuseppe Achille**

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO – COMPETENZE IN USCITA	Pag. 3
QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5
GRIGLIA CONTINUITA' / DISCONTINUITA' DOCENTI	Pag. 6
ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag. 7
PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 8
PERCORSO FORMATIVO – COMPETENZE DISCIPLINARI	Pag.10
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	Pag.15
METODOLOGIE E STRUMENTI DI LAVORO ADOTTATI	Pag.16
ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO – ESITO CERTIFICAZIONE	Pag.19
VERIFICA E VALUTAZIONE	Pag.23
CURRICULUM ALUNNI	Pag.27
PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO	Pag.28
SIMULAZIONI DELLA 2^ E 3^ PROVA	Pag.29
IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V AP	Pag.31
GRIGLIE: PRIMA PROVA SCRITTA, SECONDA PROVA SCRITTA, TERZA PROVA SCRITTA, COLLOQUIO	Allegato
RELAZIONI SINTETICHE PER DISCIPLINA	Allegato
PROGETTO E RELAZIONE TERZA AREA	Allegato
PROGETTO E RELAZIONE POTENZIAMENTO	Allegato

PRESENTAZIONE DELL' INDIRIZZO DI STUDIO - COMPETENZE IN USCITA

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

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato. L'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” afferisce all'articolazione “Enogastronomia”.

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

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

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

QUADRO ORARIO

indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera" articolazione "Enogastronomia"
opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

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

GRIGLIA CONTINUITA' / DISCONTINUITA' DOCENTI

MATERIE	DOCENTI		
	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO/STORIA	CASSANO GIULIA	FLORIO ANNA	DENORA CATERINA
INGLESE	INDRIO RITA	INDRIO RITA	INDRIO RITA
FRANCESE	CAPONIO FRANCESCA ROMANA	CAPONIO FRANCESCA ROMANA	SOFIA MARIA RITA
DIRITTO	////////////////////////////////////	PARADISO ANTONELLA	PARADISO ANTONELLA
MATEMATICA	LOIUDICE ANGELA	PICCINNI MARIA ANNUNZIATA	PICCINNI MARIA ANNUNZIATA
TEC. DI ORG. E GEST. DEI PROCESSI PRODUTTIVI	PICCINNI MARIA ANNUNZIATA	NATUZZI PIETRO	ALBERGO NICOLA
LAB. PASTICCERIA	CILIBERTI LUCIANO	SILLETTI PAOLO	FIORE FRANCESCO PAOLO
SC. E CULTURA DELL'ALIMENT.	POPOLIZIO VITO DOMENICO	POPOLIZIO VITO DOMENICO	POPOLIZIO VITO DOMENICO
ANALISI E CONT. CHIMICI	////////////////////////////////////	FIORE ROSA	FIORE ROSA
LABORATORIO ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	////////////////////////////////////	CREANZA VITA	PETRAGALLO MARIA
ED. FISICA	DISABATO DOMENICO	DISABATO DOMENICO	CICIRELLI NICOLA
RELIGIONE	FICCO LUIGI	PRIORE ANNUNZIATA	PRIORE ANNUNZIATA

ELENCO DEGLI ALUNNI

N	Cognome e nome	Provenienza
1	Albanese Teresa	IV AP
2	Ben Aicha Islem	IV AP
3	Cappiello Domenico	IV AP
4	Chiapparino Giovanni	IV AP
5	Coviello Giovanna	IV AP
6	D'Angelo Rocco	IV AP
7	Dimattia Nicola	IV AP
8	Garofalo Francesco	IV AP
9	Goffredo Teresa	V BP
10	Lorusso Antonio	IV AP
11	Martimucci Giancarlo	IV AP
12	Mercadante Elena	IV AP
13	Oliva Francesco	IV AP
14	Rella Vito	IV AP
15	Scalese Giuseppe	IV AP

PROFILO DELLA CLASSE

DATI GENERALI

La classe V AP è composta da 15 alunni, 10 maschi e 5 femmine, dei quali più della metà provenienti da comuni limitrofi (Gravina in Puglia, Cassano delle Murge).

La classe è abbastanza omogenea per estrazione socio-culturale; nella generalità le famiglie sono abbastanza presenti, consapevoli dell'importanza, per i propri figli, del percorso scolastico e professionalizzante.

ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE

La classe, nel corso degli ultimi tre anni, ha goduto di una sostanziale continuità didattica. Nonostante ciò le dinamiche relazionali e didattiche, più volte hanno provocato rallentamenti dovuti ad una mancanza di motivazione e di impegno personale. Nel presente anno scolastico, le attività didattiche programmate, non hanno subito notevoli cambiamenti, tranne che nel periodo di fine febbraio inizio marzo, per condizioni climatiche che hanno determinato discontinuità delle lezioni a causa della chiusura della scuola, a seguito di ordinanza della protezione civile e del comune. I docenti hanno cercato, per quanto nelle loro facoltà, di spronare i ragazzi ad una maggiore apertura mentale e ad una più proficua collaborazione scolastica.

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

Per quanto attiene l'aspetto disciplinare, la classe ha messo in luce un comportamento sostanzialmente corretto, anche se non sempre il regolamento è stato rispettato per quanto attiene gli ingressi e la vita di classe.

LIVELLO DI PREPARAZIONE RAGGIUNTO

La classe ha maturato accettabili capacità di analisi e comprensione delle materie di studio e delle connessioni esistenti tra i saperi. Si rilevano maggiori attitudini e interesse degli alunni nell'ambito

degli insegnamenti di Indirizzo, nei quali si evidenziano generalmente risultati soddisfacenti, con individualità che hanno dimostrato competenze autonome in termini di conoscenze e abilità.

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

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

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

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

Durante l'anno, ogni singolo docente ha provveduto, in ragione delle necessità ravvisate, al recupero sia delle competenze di base che di eventuali lacune delle conoscenze.

PERCORSO FORMATIVO – COMPETENZE DISCIPLINARI

Obiettivi Comunicativi

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

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

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

Obiettivi formativi

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

RISPETTARE LEGGI/REGOLAMENTI/REGOLE	RISPETTARE IL PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
<u>Puntualità:</u> <input type="checkbox"/> nell'ingresso della classe; <input type="checkbox"/> nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi; <input type="checkbox"/> nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe; <input type="checkbox"/> nei lavori extrascolastici; <input type="checkbox"/> nella riconsegna dei compiti assegnati.	<input type="checkbox"/> Della classe. <input type="checkbox"/> Dei laboratori. <input type="checkbox"/> Degli spazi comuni. <input type="checkbox"/> Dell'ambiente e delle risorse naturali.	<input type="checkbox"/> Accettare le decisioni della maggioranza. <input type="checkbox"/> Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori. <input type="checkbox"/> Prendere decisioni nell'interesse collettivo e poi personale.

COMPETENZE DI INDIRIZZO E DELLE AREE DISCIPLINARI

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

Competenze di indirizzo

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

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
8. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

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

Competenze dell'area linguistica

1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
3. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
4. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
5. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
7. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
8. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Competenze dell'area matematica

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

Competenze dell'area scientifico-tecnologica

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
5. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Competenze dell'area storico-sociale

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
5. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
6. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
7. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Competenze dell'area di cittadinanza

1. Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
2. Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
3. Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenze dell'area tecnico- professionale

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
5. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
7. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Competenze dell'area ponte (Scienze motorie e sportive)

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

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico viene attribuito nel modo seguente.

Il consiglio di classe attribuisce il minimo della banda di credito relativa alla media dei voti riportati nello scrutinio finale ai sensi Tabella A allegata al DM n. 99 del 16/12/2009 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 c.d.c. esamina, successivamente, gli elementi di valutazione riportati nella tabella del credito formativo, attribuendo max 1 punto a tale credito:

CREDITO FORMATIVO			
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
	Altern.s cuola lavoro	giudizio ≥ buono	0,25
		giudizio discreto	0,2
giudizio suff.		0,1	
CREDITI FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)	didattico-culturali		0,25
	sportivi		
	lavoro		
	volontariato		
	orientamento		

Il credito formativo viene aggiunto alla media dei voti conseguita nello scrutinio, determinando la cosiddetta media ricalcolata.

Se tale media è superiore al limite massimo della banda di appartenenza risultante dalla media dei voti, all'alunno è assegnato il credito massimo di tale banda.

METODOLOGIE E STRUMENTI DI LAVORO ADOTTATI

Metodologie didattiche

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

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

.Strumenti

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

In queste griglie, sottostanti, vengono annerite le caselle corrispondenti alle metodologie usate nelle varie discipline:

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	ANALISIE CONTROLLI MICROBIOLOGICI ALIMENTAZIONE	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE	LAB. SERV. ENOG. DI PASTICCERIA	SCIENZE MOTORIE	I.R.C
Lezioni frontali												
Discussione guidata												
Ricerche												

Tesine												
Recupero												
Attività laboratoriali												

Strumenti e spazi utilizzati

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	ANALISIE CONTROLLI MICROBIOLOGICI	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE	LAB. SERV. ENOG. DI PASTICCERIA	SCIENZE MOTORIE	I.R.C
Libri di testo												
Quotidiani e articoli di giornale												
Dispense ed appunti												
Materiale audiovisivo												
Software didattici												
Laboratori												

Strumenti di verifica

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	FRANCESE	ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	ANALISIE CONTROLLI MICROBIOLOGICI	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE	LAB. SERV. ENOG. DI PASTICCERIA	SCIENZE MOTORIE	I.R.C
Verifica orale												
Relazione scritta												
Verifica scritta												
Tema tradizionale												
Prove strutturate												
Risoluzione di problemi												
Prove semi strutturate												

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

- **Percorsi interdisciplinari**

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

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

Docente referente: Docente di laboratorio di Pasticceria

Materie concorrenti: analisi e controlli microbiologici scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli chimici, Inglese.

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

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Secondo biennio e quinto anno totale ore 400

N	ALUNNO Cognome e nome	ESITO CERTIFICAZIONE
1	Albanese Teresa	CONSEGUITA
2	Ben Aicha Islem	CONSEGUITA
3	Cappiello Domenico	CONSEGUITA
4	Chiapparino Giovanni	CONSEGUITA
5	Coviello Giovanna	CONSEGUITA
6	D'Angelo Rocco	CONSEGUITA
7	Dimattia Nicola	CONSEGUITA
8	Garofalo Francesco	CONSEGUITA
9	Goffredo Teresa	NON CONSEGUITA
10	Lorusso Antonio	CONSEGUITA
11	Martimucci Giancarlo	CONSEGUITA
12	Mercadante Elena	CONSEGUITA
13	Oliva Francesco	CONSEGUITA
14	Rella Vito	CONSEGUITA
15	Scalese Giuseppe	CONSEGUITA

- **Percorso Alternanza Scuola Lavoro**

Il percorso di alternanza scuola lavoro, " ESPERTO DELLA FILIERA CORTA", inserito all'interno del POF, ha contribuito, nel triennio, ad accrescere le competenze professionali degli alunni e delle alunne, favorendo l'orientamento, le aspirazioni e mettendo a fuoco i propri talenti, contribuendo alla loro crescita come persona e come professionisti della pasticceria.

Gli alunni hanno partecipato a due seminari su tematiche inerenti alla Comunicazione di gruppo e al Mercato del lavoro tenuti da esperti di settore dalle competenze certificate.

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

Il modulo pratico ha visto gli studenti impegnati in attività di stages presso aziende del settore della dolciaria, pasticceria, prodotti da forno e ristorazione, nei comuni di Altamura, Santeramo in Colle e Grumo Appula, Gravina in Puglia, Cassano delle murgie. L'attività in azienda è stata mirata in particolar modo a porre gli alunni in condizione di favorire lo sviluppo di competenze nell'organizzazione della gestione aziendale e in tema di gestione delle risorse umane, di approfondire la conoscenza delle attività connesse alle fasi di produzione ivi compresa la regolamentazione della normativa relativa all'HACCP, di padroneggiare il linguaggio tecnico del settore della Pasticceria delle filiere produttive con attenzione alla tracciabilità, alla territorialità e alla sostenibilità ambientale.

Orientamento

L'attività è stata svolta:

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

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

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

Le attività di orientamento hanno permesso agli studenti interessati:

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

Partecipazione a fiere ed eventi

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

Bari :fiera del levante : Regione Puglia: filiere agroalimentari, turismo gastronomico, masserie didattiche e sviluppo ecosostenibile;

Bari: fiera del levante: Vari incontri pertinenti l'Orientamento in uscita (tra cui, il Salone dello Studente a Bari presso Fiera del Levante e Settimana di orientamento presso Campus Universitario);

Altamura: Partecipazione alla Edizione 2017/2018 di Expo Food presso l'Azienda Di Marno Group.

Attività svolte dal Consiglio di Classe

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

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

Altri elementi rilevanti ai fini dello svolgimento degli esami

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

Soggetti a rischio

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

- verifiche frequenti;

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

Rapporti scuola – famiglia

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Valutazione in ingresso

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

Valutazione in itinere

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

- conoscenze
- abilità
- competenze

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

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

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

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

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

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

capacità di orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;

- individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;

- capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;
- capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi;
- capacità di integrare le conoscenze;
- acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- efficacia comunicativa;
- analisi e sintesi;

GRIGLIA DI CORRISPONDENZA TRA GIUDIZI E VOTI

Punteggio in /10	Punteggio in /15	Punteggio in /30	Giudizio
1	1	1 - 3	NULLO
2 - 2 ½	2 - 3	4 - 9	ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE
3 - 4	4 - 6	10 - 15	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE
4 ½ - 5 ½	7 - 9	16 - 19	INSUFFICIENTE
6 - 6½	10 - 11	20 - 22	SUFFICIENTE
7 - 7½	12	23 - 24	DISCRETO
8 - 8½	13	25 - 26	BUONO
9 - 9½	14	27 - 28	OTTIMO
10	15	29 - 30	ECCELLENTE

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

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

Attribuzione del voto di condotta

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI

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

CURRICULUM ALUNNI

V AP	COGNOME NOME	CREDITO CLASSE 3[^]	CREDITO CLASSE 4[^]
1	Albanese Teresa	5	5
2	Ben Aicha Islem	6	5
3	Cappiello Domenico	4	4
4	Chiapparino Giovanni	5	5
5	Coviello Giovanna	5	5
6	D'Angelo Rocco	5	5
7	Dimattia Nicola	7	6
8	Garofalo Francesco	5	5
9	Goffredo Teresa	4	4
10	Lorusso Antonio	4	4
11	Martimucci Giancarlo	5	6
12	Mercadante Elena	4	5
13	Oliva Francesco	6	6
14	Rella Vito	5	4
15	Scalese Giuseppe	5	5

PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

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

PRIMA PROVA SCRITTA

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

Gli elaborati proposti hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato:

tipo A: analisi e commento di un testo letterario in prosa e in poesia;

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

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

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

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

SECONDA PROVA SCRITTA

Secondo il regolamento del M.I.U.R. le modalità di svolgimento della seconda prova negli istituti professionali tengono conto delle situazioni operative della filiera di servizio e richiede al candidato un'attività di analisi, scelta, decisione sullo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. La prova ha ad oggetto una delle seguenti tipologie di prove: a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati; b) analisi e soluzione di problematiche della propria area professionale (caso aziendale); c) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio; d) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi. La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero minimo indicato in calce al testo. Al fine di focalizzare gli argomenti e sviluppare l'auto-orientamento, nel programma di scienza e cultura dell'alimentazione, sono stati sviluppati temi, commenti, esercitazioni pratiche e simulazioni di seconde prove valutate in funzione della griglia riportata di seguito.

TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di Classe precisa che, in base alle deliberazioni del Collegio dei Docenti, 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) e in una successiva fase pratica (due ore). La fase scritta, naturalmente, oltre che a valutare specifiche competenze disciplinari, ha il compito di preparare gli studenti alla successiva fase pratica, nella simulazione appunto di un caso professionale. Le discipline coinvolte sono state:

CLASSE	DISCIPLINE COINVOLTE NELLA FASE SCRITTA	DISCIPLINA COINVOLTA NELLA FASE PRATICA
V AP	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio servizi enogastronomici:pasticceria • Analisi e controlli chimici • Lingua inglese • Diritto e Tecnica Amministrativa 	Laboratorio servizi enogastronomici: pasticceria

COLLOQUIO

Il colloquio tende ad accertare la padronanza della lingua, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell’argomentazione e di discutere ed approfondire sotto vari profili i diversi argomenti. Esso si svolge su argomenti di interesse pluridisciplinare attinenti ai programmi e al lavoro didattico dell’ultimo anno di corso.

Il colloquio ha inizio con un argomento o con la presentazione di esperienze di ricerca e di progetto, anche in forma multimediale, scelti dal candidato e prosegue su argomenti proposti al candidato.

Gli argomenti possono essere introdotti mediante la proposta di un testo, di un documento, di un progetto o di altra indicazione di cui il candidato individua le componenti culturali, discutendole.

SIMULAZIONI DELLA PRIMA, SECONDA E TERZA PROVA

Prima Prova			
Data	Tempo assegnato	Materia e Tipologia	Criteri di valutazione
10/05/2018	4 ore	Italiano	Vedi allegato

Seconda Prova			
Data	Tempo assegnato	Materia e Tipologia	Criteri di valutazione
09/03/2018	2 ore	Scienza e cultura dell'alimentazione (C.M. n.1 del 29/01/2015)	Vedi allegato

Terza Prova (1^ simulazione)				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
13/03/2018	4 ore	E	<i>INGLESE</i>	Vedi allegato
			<i>LAB. PASTICCERIA</i>	
			<i>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI</i>	
			<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	

Terza Prova (2^ simulazione)				
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Materie coinvolte	Criteri di valutazione
09/05/2018	4 ore	E	<i>INGLESE</i>	Vedi allegato
			<i>LAB. PASTICCERIA</i>	
			<i>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI</i>	
			<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V AP

N	Cognome e Nome	Firma
1	Denora Caterina	
2	Indrio Rita Lucia	
3	Sofia Maria Rita	
4	Piccinni Maria Annunziata	
5	Paradiso Antonella Nicoletta	
6	Fiore Francesco Paolo	
7	Popolizio Vito Domenico	
8	Maria Pietragallo	
9	Fiore Rosa	
10	Cicirelli Nicola	
11	Albergo Nicola	
12	Priore Annunziata	

Il Dirigente Scolastico

Ing. Giuseppe Achille

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Classe: VAP

INDIRIZZO:

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA”

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTROMIA”

OPZIONE: “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”

Coordinatore Classe VAP

Prof. Vito Domenico Popolizio

Dirigente Scolastico Prof. Ing. **Giuseppe Achille**

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Allegato n°1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 1^ PROVA SCRITTA

Allegato n°2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 2^ PROVA SCRITTA

Allegato n°3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 3^ PROVA SCRITTA

Allegato n°4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE – COLLOQUIO

Allegato n°5 SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA (10/05/2018)

Allegato n°5A SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (09/03/2018)

Allegato n°6A _____ 1^ SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA (23/03/2018)

Allegato n°6B _____ 2^ SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA (11/05/2018)

Allegato n°7 RELAZIONE PROGRAMMATA SVOLTA NELLE SINGOLE MATERIE

Allegato n°8 _____ PROGETTO E RELAZIONE FINALE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA

Griglia valutazione Tipologia A - Analisi del testo

NOME E COGNOME:		CLASSE:	
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOT. RIGA
Comprensione complessiva	• Completa e sicura	4	
	• Soddisfacente	3,5	
	• Sufficiente	3	
	• Quasi sufficiente	2,5	
	• Approssimativa e scarsa	1-2	
Analisi formale e stilistica	• Esauriente ed accurata	4	
	• Approfondita o puntuale	3,5	
	• Accettabilmente svolta	3	
	• Superficiale	2,5	
	• Incompleta	1-2	
Riflessione, elaborazione, giudizi. Elementi di contestualizzazione	• Approfonditi e personalizzati	3	
	• Bene articolati	2,5	
	• Sufficientemente articolati	2	
	• Parzialmente sviluppati	1,5	
	• Superficiali e/o inadeguati	1	
Correttezza espressiva, proprietà lessicale, capacità comunicative	• Elevate	4	
	• Sicure	3,5	
	• Appropriate	3	
	• Parziali	2,5	
	• Inadeguate	1-2	
TOTALE			/15
Punteggio proposto ____/15			
Punteggio approvato ____/15		c all'unanimità c a maggioranza	
Roccaraso, _____			
I COMMISSARI		IL PRESIDENTE	

Griglia valutazione Tipologia B - Saggio breve o articolo di giornale

NOME E COGNOME:		CLASSE:	
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOT. RIGA
Pertinenza alla traccia e rispetto della tipologia	• Sicuri e completi	4	
	• Adeguati	3,5	
	• Sufficienti	3	
	• Parziali	2,5	
	• Carenti	1-2	
Utilizzazione, interpretazione e ampliamento del corredo informativo	• Articolati e arricchiti	4	
	• Corretti	3,5	
	• Sufficienti	3	
	• Lacunosi	2,5	
	• Insufficienti	1-2	
Efficacia argomentativa e funzionalità espressiva in rapporto al destinatario	• Originali	3	
	• Appropriate	2,5	
	• Sufficienti	2	
	• Limitate	1,5	
	• Carenti	1	
Correttezza espressiva, proprietà lessicale, capacità comunicative	• Elevate	4	
	• Sicure	3,5	
	• Sufficienti	3	
	• Ridotte	2,5	

	• Inadeguate	1-2	
TOTALE			/15
Punteggio proposto ____/15			
Punteggio approvato ____/15		c all'unanimità c a maggioranza	
Roccaraso, _____			
I COMMISSARI		IL PRESIDENTE	

Griglia valutazione - Tipologia C e D
Tema di argomento storico e di Ordine generale

NOME E COGNOME:		CLASSE:	
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOT. RIGA
Correttezza e pertinenza dei contenuti	• Sicure e appropriate	4	
	• Adeguate	3	
	• Sufficienti	2,5	
	• Parziali	2	
	• Carenti	1	
Sviluppo e coerenza delle argomentazioni	• Rigorose e documentate	3,5	
	• Precise e dettagliate	3	
	• Sufficienti	2,5	
	• Limitati e lacunosi	2	
	• Ripetitivi e incongruenti	1	
Rielaborazione personale	• Originale	3,5	
	• Articolata	3	
	• Adeguata	2,5	
	• Parziale	2	
	• Appena accennata	1	
Correttezza espressiva, proprietà lessicale, capacità comunicative	• Elevate	4	
	• Sicure	3	
	• Sufficienti	2,5	
	• Ridotte	2	
	• Inadeguate	1	
TOTALE			/15
Punteggio proposto ____/15			
Punteggio approvato ____/15		c all'unanimità c a maggioranza	
Roccaraso, _____			
I COMMISSARI		IL PRESIDENTE	

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI						
		Nulla	Molto Basso	Basso	Medio Basso	Medio	Medio Alto	Alto
Adeguatezza	- Aderenza alla consegna - Pertinenza all'argomento proposto - Efficacia complessiva del testo Tipologie A e B1-B2-B3-B4:	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3

	aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc.)							
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> <p>- Punteggiatura</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2017-18

CLASSE V Sez. A P Enogastronomia Articolazione pasticceria

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							

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA – TIPOLOGIA E

Fase scritta					
INDICATORI	Diritto e tecniche amministrative	Analisi e controlli chimici pro. ALIM.	Inglese	Lab. Serv. Enog./Pasticceria	
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	/3/3/3/3
2^ Fase pratica Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria					
INDICATORI/DESCRITTORI		Punteggio teorico (0,6 – 3,0)	Punteggio conseguito		
CAPACITÀ PROGETTUALE (0,2 - 1 punto)	Inadeguata	0,2			
	Parzialmente adeguata	0,4			
	Adeguata	0,6			
	Sufficiente	0,8			
	Completa	1,0			
CAPACITÀ ORGANIZZATIVA ED OPERATIVA (0,3 - 1,5 punti)	Inadeguata	0,3			
	Parz. adeguata	0,6			
	Adeguata	0,9			
	Sufficiente	1,2			
	Completa	1,5			
PRESENTAZIONE E GUSTO (0,1 - 0,5 punti)	Inadeguata	0,1			
	Adeguata	0,2			
	Sufficiente	0,3			
	Discreto	0,4			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI

A. definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati;

Tipologia A

Parte I – Elaborazione di un tema

Dieta razionale ed equilibrata

Documento 1

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico.

Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.

La sana e corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti con il cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso.

L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardio circolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”

Documento 2

Nel 2010 la dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio culturale immateriale dell'umanità, essa propone un modello alimentare che tiene conto dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute.

Il candidato, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- Riconosca le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e quantità;
- Individui gli alimenti che rappresentino una fonte significativa di AGE di micronutrienti, di fibra alimentare e di fotocomposti;
- Spieghi come le abitudini alimentari mediterranee contribuiscano alla prevenzione delle “malattie del benessere” correlate ad errate scelte alimentari;
- Proponga un menù nel rispetto dei principi di una dieta mediterranea.

tot.punti.../9

Parte II – Quesiti a scelta

Il candidato risponda ad almeno due dei quesiti di seguito proposti utilizzando per ciascuno non più di 15 righe

1. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere di un individuo maschio dell'età di 40 anni in buono stato di salute, con un FEG 2600 Kcal. Inoltre in base ai LARN linee guida per una sana e corretta alimentazione determini i grammi di lipidi, glucidi e proteine e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi. p.ti... /3
2. Il candidato illustri due “nuovi prodotti alimentari” scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri mettendo in risalto gli effetti benefici sulla salute. p.ti... /3
3. Il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari. p.ti... /3
4. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera, identificando un CCP ed il relativo controllo per ridurre il rischio del pericolo. p.ti.../3



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.itbais004007@pec.istruzione.it
cod. fiscale: 82014200727

www.iissdenora.gov.it
bais004007@istruzione.itbais004007@pec.istruzione.it
cod. fiscale: 82014200727

1 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Classe 5^A Enogastronomia - Opzione: Prodotti Dolciari Artigianali e industriali

Anno scolastico 2017/18

Cognome e nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)	
LINGUA INGLESE	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	

TOTALE/15
---------------	-----------------

La Commissione

Prof. Fiore Francesco _____

Prof.ssa Fiore Rosa _____

Prof.ssa Indrio Rita _____

Prof.ssa Paradiso Antonella _____

ALTAMURA , 13 marzo 2018

REGOLAMENTO :

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase scritta**, della durata di 2 ore , in aula dalle h. 13:30 alle h. 15:30
- **2^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina dalle h. 15:30 alle h. 17:30

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

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

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

“Valorizzare il profiterole”

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

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

- la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;

- il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta;
- i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

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

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato e presentarlo alla Commissione

PARTE PRATICA	PUNTI ___/15
PARTE TEORICA	PUNTI ___/15
TOTALE	PUNTI ___/15

SCHEDA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

Ingredienti per	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio

Tecniche di cottura utilizzate	
---------------------------------------	--

Griglia di valutazione 3[^] prova – Tipologia E

Fase scritta				
INDICATORI	Diritto e tecniche amministrative	Analisi e controlli chimici pro. alim.	Inglese	Lab. Serv. Enog./Pasticceria
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	 /3 /3 /3
Fase pratica Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria				
INDICATORI	PARZIALMENTE 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		

La Commissione

Prof. Fiore Francesco _____

Prof.ssa Fiore Rosa _____

Prof.ssa Indrio Rita _____

Prof.ssa .Paradiso Antonella _____

2 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Classe 5^A Enogastronomia - Opzione: Prodotti Dolciari Artigianali e industriali

Anno scolastico 2017/18

Cognome e nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)	
LINGUA INGLESE	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
TOTALE/15

La Commissione

Prof. Fiore Francesco _____

Prof.ssa Fiore Rosa _____

Prof.ssa Indrio Rita _____

Prof.ssa .Paradiso Antonella _____

ALTAMURA , 09 Maggio 2018

REGOLAMENTO :

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase pratica, in laboratorio** della durata di 2 ore , per la prova di laboratorio di enogastronomia/pasticceria dalle h. 13:00 alle h. 15:00
- **2^ fase scritta** ,in aula della durata di 2 ore dalle h. 15:00 alle h. 17:00

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

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

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

“DECORARE IL BISCUIT”

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

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

la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;

il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta;

i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;

la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;

eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore - pasticceria: Pratica:

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato e presentarlo alla Commissione

PARTE PRATICA

PUNTI ___/15

PARTE TEORICA

PUNTI ___/15

TOTALE

PUNTI ___/15

SCHEMA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

Ingredienti per	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
Tecniche di cottura utilizzate	

INGLESE

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

Name: _____

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

METHOD AND UTENSILS

PUNTI ___/15

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato _____

Descrivi il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi del marketing

PUNTI ___/15

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Candidato _____

Il candidato descriva le caratteristiche chimiche e fisiche del saccarosio e l'utilizzo nel settore alimentare e nelle produzioni dei prodotti da forno. Descriva inoltre, almeno un tipo di analisi chimica o fisica dei glucidi

Griglia di valutazione 3[^] prova – Tipologia E

Fase scritta					
INDICATORI		D.T.A.	Analisi e controlli chimici pro. alim.	Inglese	Lab. Serv. Enog./Pasticceria
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	 /3 /3 /3 /3

2[^] Fase pratica

Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria

INDICATORI/DESCRITTORI		Punteggio teorico (0,6 – 3,0)	Punteggio conseguito
CAPACITÀ PROGETTUALE (0,2 - 1 punto)	Inadeguata	0,2	
	Parzialmente adeguata	0,4	
	Adeguata	0,6	
	Sufficiente	0,8	
	Completa	1,0	
CAPACITÀ ORGANIZZATIVA ED OPERATIVA (0,3 - 1,5 punti)	Inadeguata	0,3	
	Parz. adeguata	0,6	
	Adeguata	0,9	
	Sufficiente	1,2	
	Completa	1,5	
PRESENTAZIONE E GUSTO (0,1 - 0,5 punti)	Inadeguata	0,1	
	Adeguata	0,2	
	Sufficiente	0,3	
	Discreto	0,4	
	Buono	0,5	
2[^] FASE (pratica)			

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

La Commissione

Prof. Fiore Francesco _____

Prof.ssa Fiore Rosa _____

Prof.ssa Indrio Rita _____

Prof.ssa Paradiso Antonella _____

Altamura, 09/05/2018

RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

- Lingua e letteratura italiana
- Storia– Educazione civica
- Matematica
- Scienze motorie
- Religione
- Inglese
- Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari.
- Francese
- Diritto e tecniche amministrative
- Lab. Pasticceria
- Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof.ssa Denora Caterina

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

Ore svolte 102/132

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La classe VAP (composta da 15 alunni di cui 5 femmine e 10 maschi), durante l'anno, ha sempre tenuto un comportamento corretto e il lavoro educativo e formativo è stato sereno e abbastanza regolare.

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

Alcuni alunni hanno da subito mostrato impegno costante sia in classe che a casa, una spiccata motivazione allo studio, una partecipazione e interesse nei confronti della disciplina sempre adeguati. Altri, tuttavia, non sempre hanno dedicato ampio spazio allo studio e, nonostante le continue

sollecitazioni da parte dell'insegnante, non si sono applicati adeguatamente nei compiti assegnati, inoltre, la frequenza altalenante ha impedito di creare continuità e metodo, di consolidare le nozioni risultando, pertanto, carenti nella fase espressiva scritta e orale e nel raggiungimento degli obiettivi in termini di competenze.

Il programma preventivato è stato sviluppato nelle linee essenziali, talvolta infatti la discontinuità nello studio ha condizionato l'andamento didattico, rallentando lo svolgimento dei programmi e ha impedito ulteriori ampliamenti e approfondimenti culturali. Spesso, su alcuni argomenti più importanti, sono stati effettuati interventi con ulteriori analisi e ripetizioni; mentre su altri la trattazione si è limitata a cenni sintetici.

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

Risultati di apprendimento:

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA IN BASE ALLE COMPETENZE PER CIASCUN MODULO

1)Positivismo, Naturalismo, Verismo

periodo: Settembre/Ottobre

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua italiana - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una 	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del Romanticismo 	<ul style="list-style-type: none"> - collocare autori e testi nella tradizione letteraria e nel contesto storico di riferimento (Positivismo, Naturalismo, Verismo)

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

2)Il Decadentismo

periodo: novembre/marzo

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

<p>con particolare riferimento alla letteratura di inizio '900.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della letteratura del Decadentismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Luigi Pirandello: biografia, produzione letteraria, poetica. - Lettura, parafrasi, analisi e commento di brani antologici 	<ul style="list-style-type: none"> - Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari - Sviluppare le capacità logico, argomentative, critiche e di rielaborazione
---	--	--

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

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

--	--	--

4) Dal secondo dopoguerra ad oggi

periodo: Maggio/giugno

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

Strumenti per lo studio e la scrittura

periodo: settembre/giugno

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

STORIA

DOCENTE: Prof.ssa Denora Caterina

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

Ore svolte 52/66

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

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

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

Risultati di apprendimento:

-Agire ad un sistema di riferimento di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali, professionali.

-Utilizzare gli strumenti metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà.

-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute nel tempo.

-Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della disciplina per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA IN BASE ALLE COMPETENZE PER CIASCUN MODULO

1) L'Europa e il mondo di primo Novecento

periodo: settembre/ottobre

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi		-Saper collocare gli avvenimenti intercorsi fra la fine dell'800 e l'inizio del '900 nello spazio e nel tempo

<p>delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>- il primo Novecento</p> <p>- l'Italia di Giolitti</p> <p>-La prima guerra mondiale</p>	<p>-Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra la fine dell'800 e l'inizio del '900 e le vicende attuali</p> <p>-Saper tracciare le linee dell'evoluzione fra fine '800 e inizio '900 sia in campo economico sia sociale, che politico - istituzionale</p> <p>-Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica</p>
---	--	---

2) L'età dei totalitarismi

tempi: novembre/gennaio

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

3) La seconda guerra mondiale

periodo: marzo/aprile

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
------------	------------	----------

<ul style="list-style-type: none"> - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - La seconda guerra mondiale - La Resistenza. (da svolgere entro la fine dell'anno scolastico) - La Shoah (da svolgere entro la fine dell'anno scolastico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper collocare gli avvenimenti relativi alla seconda guerra mondiale nello spazio e nel tempo -Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti della seconda guerra mondiale e le vicende attuali -Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione avvenimenti relativi alla seconda guerra mondiale sia in campo economico sia sociale, che politico - istituzionale - avvenimento storico con padronanza linguistica
---	--	---

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

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - la Guerra fredda (cenni da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) -la caduta del muro di Berlino (cenni da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) -la Globalizzazione (cenni, da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper collocare gli avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali nello spazio e nel tempo -Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali -Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali sia in campo economico sia sociale, che politico -istituzionale . Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.

MATEMATICA

DOCENTE: PICCINNI MARIA TINA

TESTO: Bergamini-Trifone-Barozzi – “**Matematica.bianco Lineamenti di Analisi**” – Zanichelli Editore

CLASSE: 5[^] Sezione A – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE:/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe è costituita da studenti abbastanza collaborativi. Può essere suddivisa in tre gruppi: il primo gruppo è costituito da ragazzi molto collaborativi che hanno sempre svolto i compiti assegnati a casa, che hanno sempre partecipato alle lezioni in modo attivo; il secondo gruppo che ha partecipato solo se stimolato e ha svolto i compiti assegnati non in maniera costante; l'ultimo gruppo, costituito da pochissimi elementi, invece, è stato assolutamente refrattario a qualsiasi stimolo e solo in poche occasioni ha partecipato alle lezioni.
Quello che si era programmato è stato svolto.

MAPPA DELLE COMPETENZE

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

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

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

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

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

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

MODULO N. 1: "RIPASSO DELLE DISEQUAZIONI"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
M6 M7	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi di equivalenza tra le disequazioni • Risolvere le disequazioni di I grado • Risolvere le disequazioni fratte • Risolvere sistemi di disequazioni • Risolvere le disequazioni di II grado • Risolvere le disequazioni con valore assoluto • Risolvere le disequazioni irrazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di I grado • Sistemi di disequazioni • Disequazioni di II grado e di grado superiore • Disequazioni irrazionali • Disequazioni con valore assoluto

MODULO N. 2: "LA FUNZIONE ALGEBRICA"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
M7 M8 M9	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere se una funzione è pari o dispari sia a partire dal suo grafico che dalla sua equazione • Suddividere il dominio di una funzione nei suoi intervalli di monotonia • Classificare le funzioni matematiche algebriche • Individuare il dominio delle funzioni • Stabilire il segno di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano • Funzione biunivoca e inversa • Funzione pari e dispari • Composizione di funzione • Funzione crescente o decrescente in un intervallo

MODULO N.3: "I LIMITI"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
M7	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) • Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di limite • Nozione di limite finito o infinito • Definizione di asintoto verticale e orizzontale • Limiti notevoli e forme

M8	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare limiti di funzioni note per calcolare limiti di altre funzioni • Risoluzione delle forme indeterminate 	indeterminate

METODOLOGIA

L'esposizione degli argomenti è avvenuta principalmente attraverso spiegazioni ed esercizi dimostrativi in classe e a casa e test. Si è evitato di ricorrere a regole mnemoniche, cercando invece di portare gli studenti alla comprensione chiara dei concetti, all'acquisizione delle tecniche di calcolo attraverso un ragionamento logico frutto di un processo di rielaborazione personale e facendo ove fosse possibile riferimento a situazioni vicini alla realtà. Per questo motivo ho utilizzato la lezione interattiva e la correzione collettiva e individuale degli esercizi. Abbiamo svolto numerosissimi esercizi in classe alla lavagna. Si è sempre privilegiata l'applicazione (con esercizi di vario genere) al puro rigore formale, tralasciando, pertanto, la dimostrazione rigorosa dei teoremi.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, lavagna.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è avvenuta quotidianamente mediante l'esame e la correzione del lavoro svolto soprattutto in classe, attraverso continui colloqui individuali e verifiche scritte.

Le verifiche svolte alla fine di ogni argomento sono state di tipo strutturato e semistrutturato.

Le verifiche orali hanno avuto il compito di accertare le conoscenze acquisite dei contenuti svolti e la correttezza e la chiarezza espositiva. Si sono intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante la lezione

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione si è tenuto conto dei risultati delle prove scritte e orali, dell'impegno durante le lezioni e del lavoro svolto a casa.

Data: Altamura, 10/05/2018

EDUCAZIONE FISICA

DOCENTE: Nicola Cicirelli

TESTO:

CLASSE: 5[^] Sezione A – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE:/66

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe, articolata e composta da alunni, 15 della V AP dal punto di vista disciplinare, ha sempre assunto un comportamento corretto, basato sul rispetto reciproco, sulla collaborazione e sull'autocontrollo.

Fattori caratterizzanti di questa classe sono stati, fin dall'inizio, la curiosità e la voglia di migliorarsi ed un certo spirito di emulazione e di competitività. Tutti si sono interessati ed impegnati attivamente al dialogo educativo.

Il programma è stato svolto regolarmente nelle sue parti, sia pure con difficoltà in merito alle strutture in quanto si è usufruito di una palestra comunale nella quale, nelle stesse ore confluiscono classi di più istituti. Talvolta le esercitazioni si sono svolte all'aperto ed altre volte si è rimasti in classe per le lezioni teoriche.

E' stato utilizzato un metodo globale di insegnamento con interventi individualizzati là dove necessario.

Le esercitazioni dei giochi di squadra sono state finalizzate a stimolare attitudini al senso civico, al rispetto delle regole ed infine a creare condizioni di collaborazione e di partecipazione sociale.

Il profitto nel complesso è stato buono anche per quanto riguarda l'attenzione prestata agli argomenti teorici.

COMPETENZE IN ESITO (1° BIENNIO)

CONOSCENZE

ABILITÀ

<p>Utilizzare le regole Sportive come strumento di convivenza civile. CS1: Raggiungere un equilibrio di competenze senso-percettivo motorie ed espressive produttivo ed efficace sia sul piano motorio che psichico, accettandone i limiti e apprezzandone i miglioramenti</p>	<p>C1.1. Concetti di Anatomia e fisiologia del Corpo Umano. C1.2. Terminologia delle Sc.Motorie e sportive C1.3.Classificazione delle Capacità Coordinative e Condizionali. C1.4. L'Allenamento delle capacità Motorie. C1.5. Lo sviluppo funzionale delle capacità Motorie(sportive, espressive, inerenti la salute</p>	<p>A1.1 Riconoscere e utilizzare le parti del proprio corpo in relazione al movimento richiesto. A1.2 Realizzare movimenti complessi adeguati alla maturazione personale. A1.3 Mantenere equilibri statici, dinamici e in volo. A1.4 Svolgere Attività di diversa durata ed intensità. A1.5 Eseguire con la massima escursione i movimenti. A1.6. Vincere o opporsi a resistenze rappresentate dal proprio corpo o esterne. A1.7. Compiere movimenti nel più breve tempo possibile. A1.8Valutare le proprie abilità confrontandole con appropriate tabelle di riferimento</p>
<p>Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria. CS2 : Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli, dei regolamenti ispirandosi al fair play</p>	<p>C2.1. I movimenti fondamentali degli Sports individuali e di squadra. C2.2. Sports di squadra, gli schemi di gioco(tecniche e tattica) e i ruoli fondamentali. C2.3. I regolamenti. C2.4. I Gestii Arbitrali e i compiti di giuria. C2.5 Le caratteristiche delle principali Specialità degli Sports individuali .</p>	<p>A2.1 Eseguire i diversi gesti fondamentali. A2.2 Eseguire strategie tecnico-tattiche efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche A2.3 Negli sport di squadra utilizzare schemi di gioco e ruoli. A2..4 Eseguire azioni differenti negli sports individuali. A2.5 Riconoscere i falli le infrazioni di gioco A2.6. Svolgere ruoli di direzione tecnica dell'attività sportiva.</p>

<p>Riconoscere comportamenti di base Funzionali al mantenimento della propria salute. CS3: Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie, per riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio.</p>	<p>C3.1 Concetto di Salute Dinamica. C3. 2 Gli effetti positivi della pratica fisica sulla salute C3.3.I principi dell'allenamento sportivo e Metodologie. C3.4.La sedentarietà e i principali Paramorfismi. C3.5. Principi e disturbi alimentari. C3.6 Le diverse forme di Dipendenza (Fumo Alcool Droghe e Doping). C3.7 Principi fondamentali di Prevenzione nell'ambito della Sicurezza personale. C3. 8 le principali nozioni di Primo Soccorso</p>	<p>A3.1 Utilizzare le diverse metodiche di Allenamento. A3.2 Assumere posture corrette. A3.3 Fare propri i principi igienici,scientifici e alimentari necessari per mantenere uno stile di vita attivo. A3.4 Calcolare il fabbisogno calorico giornaliero A.3.5 Adottare una dieta adeguata ed equilibrata in rapporto al proprio stile di vita. A3.6 Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. A3.7 Rispettare le Norme di Sicurezza nelle attività Motorie –Sportive.</p>
<p>Riconoscere e osservare le regole di Base per la prevenzione Degli infortuni adottando Comportamenti adeguati In campo motorio e Sportivo. CS4: Sviluppare comportamenti responsabili ed attivi in ambiente naturale, sfruttando anche le risorse tecnologiche.</p>	<p>C4.1 Conosce l'ambiente in cui opera. C4.2 Principi di Educazione Ambientale.</p>	<p>A4.1 Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui opera. A4.2 Sintetizzare e utilizzare le conoscenze derivanti da diverse discipline scolastiche. A4.3 Utilizza comportamenti responsabili nei confronti del comune Patrimonio ambientale anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta.</p>

- È **Potenziamento organico** ed in modo particolare il miglioramento della resistenza con evidente miglioramento della funzionalità dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio: camminare ad andatura sostenuta e correre per durata e ritmi progressivamente crescenti; esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi svolti in esecuzioni prolungate ad intensità progressiva.
- È **Forza e velocità:**
esercitazioni specifiche (balzi, esercizi in circuito, esercizi a carico naturale etc.), pallavolo, pallacanestro.
- È **Mobilità articolare:** interventi individualizzati e di gruppo.
- È **Capacità coordinative** proposte sia attraverso esercizi specifici, sia con la ginnastica aerobica (educazione al ritmo, coordinazione dinamica generale), che infine con i fondamentali degli sport menzionati in precedenza.
- È **Socializzazione:**
esercitazioni di gruppo, giochi sportivi di squadra.
- La postura corretta: paramorfismi e dismorfismi della colonna vertebrale.
- È **Principi fondamentali di primo soccorso in caso di infortunio;**

ALTAMURA, 15 Maggio 2018

Prof. Nicola Cicirelli

RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Priore Annunziata

TESTO: Solinas Luigi – “**Tutti i colori della vita**” - Vol.Unico – Ed. SEI

CLASSE: 5[^] Sezione **AP**– (Enogastronomia –Pasticceria)

A.S. 2017/2018

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe 5[^] AP è composta da 15 alunni (5 ragazze e 10 ragazzi). Solo una alunna non si avvale dell'IRC. L'interesse verso la disciplina per buona parte della classe è sufficiente, anche se pochi sono quelli che intervengono attivamente alla discussione sul tema oggetto di studio. La reale prospettiva della fine del tempo scolastico e dell'inizio di quello lavorativo ha meglio disposto gli studenti 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 evidenzia quanto segue:

- la classe ha dimostrato una discreta disponibilità nell'ascoltare le sollecitazioni proposte ma meno disposta a partecipare al dialogo formativo in classe se non per alcune eccezioni;
- il comportamento degli alunni è stato nel complesso corretto, anche se, per la maggior parte, saltuariamente propenso agli approfondimenti e all'elaborazione di un contributo personale.

MAPPA DELLE COMPETENZE

1. **P1** 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;
2. **P2** sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
3. **P3** cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
4. **P4** utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Competenze	Abilità	Conoscenze
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.	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.	Le motivazioni culturali, antropologiche, storiche e sociali dell'IRC nella scuola italiana. Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone. Il Concilio Vaticano II: storia, documenti ed effetti nella Chiesa e nel mondo.

Modulo 2 "Una società fondata sui valori cristiani"		
Competenze	Abilità	Conoscenze
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. Ha maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.	Discute dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. Si pone domande e enuclea temi per l'approfondimento personale e per l'arricchimento del proprio progetto di vita.	La responsabilità della propria vita. La libertà di coscienza. La coscienza cristiana. I valori. La coscienza individuale e sociale. La responsabilità sociale e politica. Il Volontariato. La salvaguardia del creato. La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, confrontata con altri modelli di famiglia.

CONTENUTI

La dottrina sociale della Chiesa e Il Concilio Vaticano II

Una società fondata sui valori cristiani:

- La solidarietà e il bene comune
- La politica e il bene comune
- La salvaguardia dell'ambiente
- Un'economia globale
- La paura del diverso
- La pace e la guerra

Matrimonio e famiglia:

- sognare, pensare e progettare una vita familiare
- La bioetica e quellacristiana
- La clonazione
- La fecondazioneassistita
- L'interruzionevolontaria di gravidanza
- La morte e l'eutanasia

METODOLOGIA
Lezione frontale, dialogo formativo.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA VALUTAZIONE
Libro di testo, articoli, documenti magisteriali, visione di documentari e film.	Aula didattica	Partecipazione in classe, brevi verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissi anche se il programma non è stato completamente svolto.

Data: Altamura, 10/05/2018

La docente
Prof.ssa Priore Annunziata

LINGUA INGLESE

DOCENTE: INDRIO RITA LUCIA

TESTO: CatrinElenMorris – “EXCELLENT!” – ELI-ALMA Editore

CLASSE: 5^a Sezione AP – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE: 72/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe formata da 15 alunni, si è mostrata sufficientemente interessata all'apprendimento della lingua inglese, impegnandosi sia pur in maniera incostante nelle attività didattiche e nel lavoro a casa. Per alcuni, la partecipazione attiva e spontanea e l'impegno costante hanno portato all'acquisizione di un metodo di lavoro che ha permesso loro la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni, delle strutture e del lessico appresi. Sia pur divisa in fasce di livello, come si evince dai voti si può affermare che la classe ha raggiunto un grado di preparazione nel complesso sufficiente, acquisendo capacità ricettive e produttive necessarie all' utilizzo della lingua straniera.

CONTENUTI, ATTIVITA' E COMPETENZE

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

MAPPA DELLE COMPETENZE

Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà di altri paesi in prospettiva interculturale.	
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
CONOSCENZE	ABILITA'
Grammatica della frase e del testo. -Uso del dizionario bilingue. -Registri comunicativi formali e informali. -Lessico coerente con i messaggi ascoltati. -Struttura di un testo scritto, meccanismi di coesione e coerenza, modalità di organizzazione dei diversi generi testuali -Risorse multimediali per l'apprendimento della lingua.	-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo delle lingue straniere. -Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia. -Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. -Produrre varia tipologia di testi scritti e orali. -Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

ARGOMENTI SVOLTI
MODULO N. 1 :Food Preservation 1.1 Physical methods. 1.2 Chemical methods. 1.3 Physical-chemical and biological methods.
MODULO N. 2 Cooking Techniques 2.1 Water cooking techniques. 2.2 Fat cooking techniques. 2.3 Heat cooking techniques. 2.4 Mixed cooking techniques. 2.5 New cooking techniques. Recipes. Pastry recipes.
MODULO N. 3 Health and Safety 3.1 HACCP. 3.2 HACCP principles. 3.3 Critical control points and critical limits. 3.4 Food transmitted infections and food poisoning. 3.5 Risk and preventive measures to combat food contamination.
MODULO N. 4 Diet and nutrition 4.1 The eatwell plate. 4.2 Organic food and genetically modified organisms. 4.3 The Mediterranean diet. 4.4 Food intolerances and allergies. 4.5 Alternative diets: macrobiotic and vegetarianism. 4.6 Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets. <i>Dopo il 15/05/2018</i>
MODULO N.5 Passion for chocolate 5.1 The history of chocolate. 5.2 Baked chocolate tart.

- 5.3 Chocolate cookies.
5.4 Fallen chocolate soufflé torte.
5.5 Hot chocolate soufflé.

METODOLOGIA

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il controllo di tutte le attività svolte, sia in classe che a casa, è servito a prendere atto dei ritmi di apprendimento di ogni alunno e ad individuare eventuali difficoltà sulle quali ci si è soffermati con ulteriori spiegazioni ed esercizi integrativi. Alla fine di ogni

unità didattica, sono state svolte verifiche scritte e orali atte a valutare la correttezza morfo-sintattica, lessicale, ortografica, di pronuncia, l'aderenza alla traccia e il grado di autonomia operativa raggiunto dai singoli alunni, la capacità di sintesi, correttezza e conoscenza. Nella valutazione si è tenuto conto del livello di partenza dell'alunno, delle sue capacità, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, dell'interesse e del comportamento.

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

Data: Altamura, 12/05/2018

Il docente
Rita Lucia Indrio

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

DOCENTE: POPOLIZIO VITO DOMENICO

TESTO: ALMA – “**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**” – PLAN Editore

CLASSE: 5^a Sezione A – Enogastronomia opzione dolciaria e prodotti da forno A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE: 75/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Gli alunni della classe 5AP hanno mostrato un discreto interesse e curiosità verso la disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici interesse soprattutto verso i temi fondanti della disciplina quali la sicurezza e la qualità nei servizi ristorativi, la sana e corretta alimentazione e filiera dei prodotti da forno. L'impegno nello studio si è concretizzato in modo particolare nell'aula coinvolgendo gli alunni a commentare e relazionare su quanto appreso a mettere a fuoco un metodo di lavoro tale da affrontare, assimilare ed esporre in modo efficace e personale quanto appreso. L'impegno a casa non è stato sempre costante finalizzando lo studio ai momenti della verifica. Durante l'anno scolastico si è cercato di mantenere alta la concentrazione focalizzando l'attenzione sugli argomenti più significativi della disciplina. I risultati ottenuti in termini di competenze, conoscenze e abilità sono senz'altro eccellenti per alcuni, soddisfacenti per la restante classe.

MAPPA DELLE COMPETENZE

- P1.** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera dei prodotti da forno e dolciaria
- P2.** Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze nella filiera dei prodotti da forno.
- P3.** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti da forno.
- P4.** Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- P5.** Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- P6.** Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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

MODULO N.1 – INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P4 • P5 • P6 	<p>Unità 1.1 carta di Milano -Coesistenza tra fame e obesità -Spreco di alimenti -Agricoltura sostenibile -Interventi e azioni.</p> <p>Unità 1.2 Evoluzione dei consumi -fattori che incidono sulle scelte alimentari e la qualità del cibo.</p> <p>Unità 1.3 filiera agroalimentare -Innovazione di filiera -Filiera corta</p> <p>Unità 1.4 Nuovi prodotti alimentari -Sviluppo sostenibile -Doppia piramide alimentare e ambientale</p> <p>Unità 1.4 Nuovi prodotti alimentari -Alimenti alleggeriti -alimenti fortificati, arricchiti, -alimenti funzionali -alimenti OGM -Novelfood -Alimenti di gamma -Cveniencefood Alimenti integrali e biologici -Integratori alimentari -Nutrigenomica e nutraceutica</p>	<p>-Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. -Interpretare il concetto di filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate. -Commentare il significato della doppia piramide alimentare- ambiente. -Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementari, funzionali, OGM e novelfood. -saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali e biologici. Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari. Distinguere il ruolo della nutrigenomica e della nutraceutica. -Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari.</p>

MODULO N. 2: “SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P3 • P4 • P5 	<p>Unità 2.1- Sicurezza nella filiera agroalimentare - Tipi di contaminazioni -Contaminazione fisica -Contaminazione chimica</p> <p>-Unità 2.2 Contaminazioni biologiche -Microrganismi e tipi di contaminazioni -crescita microbica e fattori di crescita -Virus -Batteri -Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche -Salmonellosi -Intossicazioni da stafilococco</p> <p>-Botulino -Tossinfezione da <i>Clostridium prefigens</i> -Tossinfezione da <i>Bacillus cereus</i></p> <p>-Listeriosi, tifo e paratifo, colera -Lieviti e muffe -Intossicazioni da muffe -Parassitosi Teniasi, trichinosi -Anisakidosi</p>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. - Distinguere il significato del pericolo da quello di rischio. -Riconoscere ed esemplificare i tre tipi possibili di contaminazione chimica, fisica e biologica. -Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. -Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica. Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni. -Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche. -Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. - Individuare e descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana in seguito a contaminazione biologica degli alimenti. - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>

	<p>Unità 2.4- Il Sistema HACCP e le Certificazioni di Qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene degli alimenti. - I manuali di Buona Prassi Igienica. - Il Pacchetto Igiene - Autocontrollo e HACCP - Il controllo ufficiale degli alimenti: organismi nazionali, le Direttive europee. L'EFSA. - Tracciabilità e rintracciabilità nel settore agroalimentare. - La filiera corta e lunga. Alimenti a Km0. - Le frodi alimentari. - Le certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG) - Le certificazioni volontarie di qualità più importanti: ISO 9001:2000; ISO 22000:2005. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari. - Interpretare le direttive dell'U.E. in materia di sicurezza alimentare. - Distinguere le certificazioni di prodotto regolamentate a livello europeo dalle certificazioni volontarie di sistema. - Saper descrivere i principi dell'HACCP. - Saper identificare i CCP in una fase di processo produttivo avvalendosi dell'albero delle decisioni.
--	--	--

MODULO N. 3: "LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P4 • P5 • P6 	<p>Unità 3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le malattie cardiovascolari. - Iperensione arteriosa e la dieta. - Iperlipidemie, aterosclerosi e la dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. - Saper individuare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari. - Saper descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie.
	<p>Unità 3.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le malattie del metabolismo. -Il diabete mellito e la dieta. -L'obesità e la dieta. -Iperuricemia e gotta; indicazioni dietetiche. -Osteoporosi e dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali a persone affette da malattie del metabolismo. - Valutare l'importanza del diabete e dell'obesità come malattie sociali. - Valutare l'importanza dell'alimentazione nella prevenzione e controllo delle varie malattie metaboliche.
	<p>Unità 3.3 – Allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - Intolleranza al lattosio. - Intolleranza al glutine e celiachia - Favismo e Fenilchetonuria - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. - Le pseudo allergie da additivi alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare menu funzionali a persone affette da allergie/ intolleranze - Riconoscere l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva come mezzo di prevenzione del rischio connesso alle allergie/intolleranze.
	<p>Unità 3.4 – Alimentazione e tumori</p> <ul style="list-style-type: none"> - I tumori - Sostanze ad azione oncogena - Sostanze protettive presenti negli alimenti. - L'azione antiossidante dei fitocomposti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper correlare fattori di rischio e le patologie tumorali. -Riconoscere il ruolo dei fitocomposti, vitamine e sali minerali nella prevenzioni dei tumori.

MODULO N.4: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
	<p>Unità 4.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formulare menu funzionali alle

<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P4 • P5 • P6 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di dieta e di dieta razionale equilibrata. - Fabbisogno energetico totale - Ripartizione dei macronutrienti - I nuovi LARN (edizione 2012) - La nuova piramide alimentare mediterranea. - Significato di Dietologia, Dietetica e Dietoterapia. - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta nell'età evolutiva - La dieta dell'adulto. - La dieta nell'anziano. - La dieta nello sport. 	<p>esigenze fisiologiche della clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scegliere menu adatti al contesto territoriale culturale. - Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
	<p>Unità 4.2 – Diete e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta mediterranea - La doppia piramide alimentare e ambientale - La dieta vegetariana - La dieta macrobiotica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione. - Correlare l'alimentazione al concetto di salute e benessere - Correlare lo stile alimentare con la sostenibilità ambientale.

METODOLOGIA

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, lavagna, tabelle LARN, Internet.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state eseguite alla fine di ogni unità didattica utilizzando strumenti quali i colloqui orali, i test e prove scritte. Relativamente le prove scritte si è utilizzata la struttura prevista nella seconda prova degli esami di stato.

La valutazione finalizzata all'acquisizione dei traguardi formativi ha tenuto conto della motivazione, dell'impegno, delle performance nelle prove nonché dei cambiamenti avvenuti rispetto alla situazione di partenza. Nello specifico con la valutazione sono state verificate le competenze professionali in uscita, acquisite in termini di conoscenze ed abilità.

Data: Altamura, 10/05/2018

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: SOFIA MARIA RITA

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

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, composta da 15 alunni , si è contraddistinta, sin dall'inizio, per una certa eterogeneità di comportamenti e di abilità acquisite.

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

La crescita culturale della classe è stata, comunque, considerando il livello di partenza, nella maggioranza dei casi, progressiva, si sono così rafforzate le competenze linguistiche comunicative assimilate negli anni precedenti, creando, al contempo, nuove combinazioni espressive e di contenuto. In seguito a questi interventi il livello di autonomia e di rielaborazione critica, almeno da parte dei soggetti più attenti e dotati, è stato raggiunto.

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

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

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

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

OBIETTIVI

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

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

Sin dall'inizio l'analisi testuale è stata focalizzata su testi tramite i quali si è stabilito l'approccio della classe con problematiche afferenti al settore della ristorazione e della produzione dolciaria, in modo

particolare tramite la conoscenza di alcune regioni francesi analizzate principalmente sotto l'aspetto della specificità gastronomica in modo da potenziare le abilità acquisite nel corso dei due anni precedenti in riferimento alla microlingua, ai registri linguistici e agli aspetti più vivi della civiltà del paese francese. Si è insistito sull'aspetto lessicale in merito alla terminologia tecnica, sulla correttezza fonetica, sulle abilità di comprensione e di produzione .

COMPETENZE DELLA DISCIPLINA

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

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

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

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

CONTENUTI

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

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

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

COMPETENZE	ABILITA'	CONTENUTI
-------------------	-----------------	------------------

LESTECHNIQUESDECONSERVATION DESALIMENTS

<p>Intégrer les compétences professionnelles avec celles linguistiques Utiliser la microlangue et le langage de secteur</p> <p><i>Materie concorrenti:</i> Scienza degli alimenti</p>	<p>-Savoir utiliser les différentes techniques de conservation en pâtisserie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasteurisation • Stérilisation • Appertisation • Congélation et surgélation • Les additifs • Les agents levants
---	--	--

MODULE 8 SAVEURS ET CULTURES

<p>Valoriser et promouvoir les traditions locales et internationales</p>	<p>Savoir exposer à l'écrit et à l'oral les traditions culturelles et gastronomiques régionales italiennes et françaises</p>	<p>Connaître les traditions du pays étranger en relation en particulier aux productions de pâtisserie et de four</p>
		<p>ALA DECOUVERTE DES SAVEURS: LABRETAGNE</p> <p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • LES GAULETTES DE BLE' NOIR • LE KOUIGN-AMANN • LE FAR • LE SEL DE GUERANDE
		<p>ALA DECOUVERTE DES SAVEURS: LA NORMANDIE</p> <p>ITINERAIRES</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • LES CREPES • LES FROMAGES. LE CAMEMBERT DE NORMANDIE. • LE BEURRE ET LA CREME D'ISIGNY • LE CIDRE ET LE CALVADOS • LA COQUILLE SAINT- JACQUES
		<ul style="list-style-type: none"> • LES FAMILLES DES FROMAGES. • LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES DES FROMAGES. • LE SERVICE ET LA DEGUSTATION DES FROMAGES.

		<p>LA DECOUVERTE DES SAVEURS:LABOURGOGNE ET LACHAMPAGNE</p> <ul style="list-style-type: none"> • LESVINS.LES CHAMPAGNES.LA METHODE CHAMPENOISE. • LE SERVICE DU VIN. LA DEGUSTATION.
Connaîtreles régimes «santé»	Savoir créerdes menuséquilibrés Savoirutiliserles produits provençaux	<ul style="list-style-type: none"> •LES SAVEURSDELA • MEDITERRANEE. • L'ALIMENTATION MEDITERRANEENNE. • L'HUILE D'OLIVE. • LE CALISSON D'AIX.LE NOUGAT DE MONTELIMAR.

MODULE7

AL'ECOUTEDE LACLIENTELE

<p>Documenter les activités pour intervenir dans des contextes organisatifs et professionnels</p>	<p>Savoir répondre aux nouvelles exigences gastronomiques de la clientèle</p>	<p>Connaître les nouvelles tendances alimentaires</p> <p>Connaître les nouvelles tendances de filière</p> <ul style="list-style-type: none"> • ACHAT LOCAL OU CONSOMMATION «ZERO-KILOMETRE» • LES ALLERGIES ET LES INTOLERANCES • LE VEGETARISME ET LE VEGETALISME. LA PRATIQUE VEGETARIENNE.
---	---	--

METODOLOGIA

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Prof.ssa Antonella Nicoletta Paradiso

TESTO: Grazia Batarra – Monica Mainardi “Imprese ricettive e ristorative oggi” per il quinto anno

ED. TRAMONTANA

CLASSE: 5^a Sezione A – Enogastronomia - Pasticceria

ORE SVOLTE:

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 alunni. Presenta tre livelli di impegno e di preparazione. Un gruppetto si è sempre dimostrato interessato e i risultati sono stati più che discreti; un altro mediamente sufficiente, il terzo, numericamente inferiore, presenta difficoltà anche pregresse e poca attitudine alla materia. Dal punto di vista disciplinare la classe presenta un comportamento non sempre adeguato, il gruppo di alunni che presenta buoni risultati non è riuscito a coinvolgere il resto della classe nella partecipazione attiva. I rapporti interpersonali sono stati corretti.

Le due ore di lezioni settimanali non sono state sufficienti a svolgere il programma in maniera compiuta. Tuttavia si è cercato di formare e non di informare, di “insegnare a capire” in chiave giuridico-economica quanto accade attorno agli studenti, con lo scopo di sviluppare in loro abilità rivolte alla soluzione dei problemi posti dalla complessa e dinamica realtà del mondo in cui vivono, ed in particolare del mondo del lavoro di cui faranno parte.

CONTENUTI, ATTIVITA' E COMPETENZE

Per quanto riguarda i contenuti e le attività si è proceduto regolarmente come previsto nella programmazione e secondo le indicazioni del dipartimento. I risultati raggiunti, pur nella diversità dei livelli di partenza e delle attitudini individuali, sono generalmente soddisfacenti sia in termini di conoscenze che di competenze acquisite. Alcuni studenti si sono impegnati poco nonostante le continue sollecitazioni, mentre altri hanno raggiunto livelli discreti.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (sono quelle delle linee guida ministeriali)

- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali ed internazionali.
- Applicare le normative vigenti nazionali e comunitarie che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.
- Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.
- Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.

MODULI esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1: “MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche	<ul style="list-style-type: none">- Il turismo e la sua evoluzione- Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo- Le varie forme di turismo- Le fonti del diritto nazionale, comunitario ed internazionale	<ul style="list-style-type: none">- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici- Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese- Riconoscere ruoli e competenze

che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali ed internazionali.		delle diverse istituzioni comunitarie - Esprimere i concetti espressi con linguaggio appropriato
--	--	---

MODULO 2: "LA LEGISLAZIONE TURISTICA E LE NORME PER LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative vigenti nazionali e comunitarie che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> - I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore - Le norme sulla privacy e sulla sicurezza sul lavoro - Le norme sulla sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali - Riconoscere le applicazioni sulla privacy dell'impresa ristorativa - Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza - Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare - Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità

MODULO 3: "MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. - Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali. - Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione del concetto di marketing - Che cos'è il marketing territoriale - Le fasi di un piano di marketing - Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing - Le diverse strategie di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing - Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing - Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto - Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione - Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici - Esprimere i concetti con terminologia appropriata

ARGOMENTI SVOLTI

MODULO 1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Il turismo internazionale e lo sviluppo statistico
- Il sistema dei cambi
- La bilancia dei pagamenti
- La bilancia turistica
- Gli enti di statistica del turismo
- Lo sviluppo turistico ed economico
- I flussi turistici internazionali verso l'Italia: prospettive

MODULO 2: LA LEGISLAZIONE TURISTICA E LE NORME PER LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

UNITA' 1:

- Le fonti normative internazionali
- L'organizzazione mondiale del turismo
- Le fonti normative comunitarie

UNITA' 2:

- La tutela dei consumatori
- La normativa UE nel settore alimentare
- Le informazioni sugli alimenti
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- I prodotti a km 0

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

- Il mercato
- Evoluzione del marketing
- Focus sui bisogni
- Target e segmentazione
- Il piano di marketing
- Il marketing mix
- Analisi swot
- Vision e mission
- Il marketing operativo:
 - a) Il prodotto
 - b) Il prezzo
 - c) La distribuzione
 - d) La comunicazione

METODOLOGIA

Gli argomenti sono stati trattati tenendo in debito conto completezza e aggiornamento per evidenziare gli aspetti formativi del diritto e dell'economia. Le modalità di lavoro adottate sono state le lezioni frontali e le lezioni partecipate che hanno facilitato l'analisi di casi concreti riguardanti la gestione di aziende operanti nel settore turistico. La ripetizione degli argomenti e l'approfondimento di alcuni di essi sono stati frequenti. In base all'argomento trattato, sono stati utilizzati mappe concettuali, schemi riassuntivi di riepilogo al fine di aiutare gli alunni a memorizzare e consolidare il metodo di studio.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo, appunti del docente (materiale integrativo), quotidiani economici, fonti del diritto	Aula didattica	Per ottenere il raggiungimento degli obiettivi sopra elencati si è presentata la necessità di un frequente controllo in itinere del grado di comprensione e assimilazione dei contenuti. Pertanto gli strumenti di verifica utilizzati sono stati: verifiche sommative orali, verifiche formative in itinere e simulazioni

		terza prova
--	--	-------------

Altamura, 10/05/2018

Il docente
(Prof.ssa Antonella Nicoletta Paradiso)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONIMICI SETTORE PASTICCERIADOCENTE: FIORE FRANCESCO PAOLOTESTO: Matteo Berti – **“TECNICHE DI PASTICCERIA”** – ALMA -PLAN EditoreCLASSE: 5^a Sezione A/ B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE: 83/99**RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

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

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE

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

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**UDA - 1: “LE DECORAZIONI E L'ARTE DI LAVORARE LO ZUCCHERO”**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 • P4 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni. - Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper scegliere e realizzare decorazioni appropriate al dessert. - Saper usare le nuove tecniche per la decorazione. - Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

UDA - 2: “IL CACAO E IL CIOCCOLATO”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
------------	------------	---------

<ul style="list-style-type: none"> • P2 • P5 • P6 	<p>- La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all' utilizzo.</p>	<p>- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. - L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento. La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.</p>
--	--	--

UDA - 3: "LE CREME E I SEMIFREDDI"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P5 • P6 • P7 • P8 	<p>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. - Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato. - Saper eseguire le principali preparazioni complementari.</p>

UDA - 4: "L'ARTE DI FARE IL GELATO"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • P9 • P10 	<p>- I criteri di qualità degli alimenti. - I gelati: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. - La legislazione alimentare.</p>	<p>- Saper realizzare i principali dessert con il gelato. - Saper usare le nuove tecniche per la produzione.</p>

METODOLOGIA

Lezioni frontali e di laboratorio

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	IL CIOCCOLATO DALLA PIANTA ALL'ARTE PURA
Coordinatore	Docente di laboratorio di enogastronomia settore pasticceria
Collaboratori	Docente di storia, scienze degli alimenti, chimica, legislazione, lingue straniere,

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Competenze mirate

- **assi culturali**
- **cittadinanza**
- **professionali**

Assi culturali

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei prodotti alimentari e processi di servizio.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Cittadinanza

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Professionali

- Valorizzazione dei prodotti tipici con l'uso del cioccolato
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale.

Abilità

- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura dei prodotti da forno.
- Elaborare con buona autonomia operativa sulle tecniche di lavorazione del cioccolato
- Interpretare le diversità tra culture straniere adattandoli ai gusti dell'utenza
- I prodotti con il cioccolato nelle pasticcerie delle altre culture gastronomiche

Conoscenze

- Legislazione alimentare.
- La filiera della produzione del cioccolato
- Conoscenza delle vari fasi di lavoro del cioccolato e il suo utilizzo nelle pasticcerie commerciale e artistica

Utenti destinatari

Alunni di V[^] sez A e B indirizzo prodotti dolciari

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Prerequisiti

Storia:

IL CIOCCOLATO: storia del CIOCCOLOATO.

Laboratorio di enogastronomia indirizzo prodotti dolciari:

La magica storia del cioccolato

Come nasce il cacao

Cioccolato e amore

Cioccolato: bevanda o medicina?

Le date del cioccolato

Orientarsi nelle varie composizioni

Cosa cercare nelle etichette

Le confezioni

Aromi e ripieni di fantasia

Come valutare la qualità

Tecniche di assaggio

Qualità e tecniche del dolce al cioccolato e mousse

Scienze degli alimenti:

La filiera

Proprietà organolettiche

Conservazione e alterazione

Legislazione:

Etichettatura per la vendita dei prodotti

Chimica:

Analisi organolettica

Inglese:

I prodotti a base di CIOCCOLATO

Francese:

I prodotti a base di CIOCCOLATO

Fase di applicazione

Pentamestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Tempi e docenti coinvolti	<p>T1 Presentazione dell'UDA (1 ora Docente coordinatore)</p> <p>T2 La filiera Proprietà organolettiche Conservazione e alterazione (8 ore docente di scienze degli alimenti)</p> <p>T3 La mandorla nei prodotti da forno La magica storia del cioccolato Come nasce il cacao Cioccolato e amore Cioccolato: bevanda o medicina? Le date del cioccolato Orientarsi nelle varie composizioni Cosa cercare nelle etichette Le confezioni Aromi e ripieni di fantasia Come valutare la qualità Tecniche di assaggio Qualità e tecniche del dolce al cioccolato e mousse (12 ore docente di enogastronomia indirizzo prodotti dolciari)</p> <p>T4 Analisi organolettica del cioccolato (4 ore docente di chimica)</p> <p>T5 I prodotti a base di cioccolato (3 ore docente di inglese)</p> <p>T6 I prodotti a base di cioccolato (3 ore docente di francese)</p>
Esperienze attivate	
Metodologia	<p>Attività laboratoriale Lezione frontale Cooperative Learning</p>
Risorse umane • interne	Alunni e docenti della V ^a sez A e B indirizzo enogastronomia Prodotti Dolciari
Strumenti	<p>Libri di testo Materiale informativo Attrezzature laboratoriali di settore</p>
Valutazione	

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTI: FIORE ROSA — PETRAGALLO MARIA

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

CLASSE: 5^a Sezione A – Enogastronomia –Prodotti Dolciari A.S.2017/2018

ORE SVOLTE: 45./66

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Il gruppo classe costituito da 15 allievi, ha mostrato da colloqui, discussioni guidate, e osservazioni sistematiche svolte nella prima fase dell'anno scolastico, una fragile preparazione di base i cui nuclei portanti della disciplina non risultavano del tutto assimilati. Le maggiori difficoltà, consistevano nella comprensione dei principi alla base delle tecniche analitiche, perciò mancando basi solide, si è privilegiato un approccio agli argomenti in modo semplificato, puntando molto all'aspetto applicativo senza però trascurare la formalizzazione, utilizzando una terminologia chiara, adeguata e scientifica.

Gli studenti hanno risposto in maniera diversa: si sono identificati taluni allievi più motivati, attivamente partecipati ai vari momenti dell'attività condotta e dall'impegno soddisfacente, per il restante gruppo classe la partecipazione e impegno sono stati pressochè accettabili.

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

COMPETENZE DISCIPLINARI

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

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

P3. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

P4. analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

P5. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

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

MODULO N. 1: MATERIALI E METODI DELL'ANALISI CHIMICA

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
• P1	Unità 1.1 Le fasi di un'analisi chimica 1.2 La sicurezza alimentare 1.3 I fattori di rischio per gli alimenti 1.4 Le finalità dell'analisi bromatologica	- Conoscere le fasi operative di una procedura analitica; Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti. - Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento.

MODULO N. 2: GLI OLI E I GRASSI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	Unità 2.1 Lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi. 2.2 Oli e grassi di maggiore impiego nelle produzioni da forno. 2.3 Irrancidimento. 2.4 Gli Oli. 2.5 Principali metodi di analisi degli oli e dei grassi nel significato dell'analisi	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse applicate ai grassi alimentari. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.

MODULO N.3: LE SOSTANZE ZUCCHERINE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	Unità 3.1 Classificazione dei glucidi. 3.2 Sostanze zuccherine di maggiore impiego nelle produzioni da forno 3.3 Principali metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e significato dell'analisi	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei principali dolcificanti. - Conoscere i principi dei metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.

MODULO N. 4 : IL LATTE, ALIMENTO PROTEICO

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	Unità 4.1 Amminoacidi. 4.2 Proprietà funzionali e strutturali delle proteine. 4.3 Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno. 4.4 Il Latte: definizione legale e caratteristiche generali; composizione chimica, tipi di latte reperibili in commercio. 4.5 Principali controlli analitici del latte e significato delle analisi	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche merceologiche del latte. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.

MODULO N. 5: LE FARINE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	Unità 5.1 I cereali: caratteristiche generali e loro impiego in campo alimentare. 5.2 Il frumento: composizione chimica e struttura della cariosside. 5.3 Le farine e le semole: generalità. 5.4 Il processo di panificazione: principi fisici e chimici generali. 5.5 Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati e loro significato.	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche merceologiche del latte. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.

METODOLOGIA

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Le docenti

FIORE Rosa/PETRAGALLO Maria

Altamura 10 Maggio 2018

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

DOCENTE: Albergo Nicola

TESTO: Cataldo V. Biffaro - Rosalba Labile - Raffaella Labile, "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" vol. 2, HOEPLI

ORE SVOLTE: 100

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Gli alunni hanno complessivamente frequentato le lezioni in maniera non assidua a causa delle numerose assenze. Inoltre hanno dimostrato un interesse discontinuo, una partecipazione e un impegno saltuari tuttavia hanno raggiunto una preparazione di base globalmente sufficiente.

MAPPA DELLE COMPETENZE

Q1 - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Q2 - Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno

Q3 - Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Q4 - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi

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

UDA N.1: L'organizzazione aziendale

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q1 • Q4 	<ul style="list-style-type: none"> • L'impresa. • Le tipologie d'impresa. • L'organigramma aziendale. • La distinta base. • Il ciclo di vita di un prodotto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.

UDA N.2: I trasportatori industriali

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q1 • Q2 • Q3 • Q4 	<ul style="list-style-type: none"> • I trasporti interni. • Classificazione dei trasporti industriali • La gestione dei trasporti. • I trasportatori industriali: elementi costitutivi e finalità. • Trasportatori a rulli. • Trasportatori a nastro. • Altri trasportatori interni. • Trasportatori pneumatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. - Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.

UDA N.3: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q1 • Q2 • Q3 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di calore e temperatura. • La trasmissione del calore. • Attrezzature per la cottura. • Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare. • Lavorazioni del cioccolato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.

UDA N.4: I circuiti elettropneumatici

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Q1 • Q3 	<ul style="list-style-type: none"> • Fondamenti di automazione. • Il sistema pneumatico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici di macchine del settore.

METODOLOGIA

Lezione frontale partecipata, problem solving e collaborative learning.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo, appunti del docente	Aula didattica	Orali, scritte (domande a risposta aperta e prove strutturate) e pratiche. La valutazione ha mirato all'accertamento del raggiungimento degli obiettivi didattici tenendo conto dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza e dell'impegno profuso a casa e a scuola.

Data: 10/05/2018

Il docente
Albergo Nicola

PROGETTO

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Art.4 legge 28 marzo2003 n53

DOCENTE TUTOR:

PROF. Vito Domenico POPOLIZIO

CLASSE 3^ "A" PASTICCERIA a.s. 2015-2016

CLASSE 4^ "A" PASTICCERIA. a.s. 2016-2017

CLASSE 5^ "A" PASTICCERIA. a.s. 2017-2018

1. TITOLO DEL PROGETTO

Esperto della Filiera Corta

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: **I.I.S.S. M. DE NORA ALTAMURA (BA) INDIRIZZO ALBERGHIERO**

Codice Mecc.: BAIS004007

Indirizzo: LAGO PASSARELLO N. 3

Tel.: **0803115518** fax **0803115518**

e- mail bais004007@istruzione.it

Dirigente Scolastico **PROF. ING. GIUSEPPE ACHILLE**

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo	Ruolo progettuale
Pasticceria La dolce vita	Gravina	Sede di stage
Bar Mate	Gravina	Sede di Stage
Villaggio Blue Marine	Rodi Garganico (FG)	Sede di stage
Sala ric. Masseria dell'Alta murgia	S.P. Tarantina Altamura	Sede di stage
Pasticceria Parisi	Gravina	Sede di stage
Pasticceria Galena	Grumo Appula	Sede di stage
Pasticceria Caputo	Altamura	Sede di stage
Caffè Commercio	Gravina	Sede di stage
Pasticceria Noviello	Altamura	Sede di stage
Pasticceria Mattiace	Toritto	Sede di stage
		Sede di stage

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
Ats masseria dell'alta murgia	s.p. Tarantina altamura
Comune di Altamura	
Consorzio taste and tour in masserie	Via trapani 35 altamura

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il Percorso formativo proposto e integrato con il sistema scolastico, avrà come tipologia d'azione il completamento della formazione di base degli alunni e l'acquisizione di un livello minimo di competenza specifiche professionali emergenti e orientate al mondo del lavoro. Si favorirà il raccordo tra l'istruzione, la formazione e il mondo del lavoro per sviluppare l'occupabilità degli studenti.

Terzo anno a.s. 2015/2016

Tale percorso si articolerà in: 150 (n. 142 ore di stage in azienda e n. 8 ore di formazione teorica in aula):

n. 4 ore modulo "Sicurezza ambienti di lavoro";

n. 4 ore modulo "H.A.C.C.P."

quarto anno anno a.s. 2016/2017

Il percorso si articolerà in 150 (n. 142 ore di stage in azienda e n. 8 ore di formazione teorica in aula):

n. 4 ore modulo "Sicurezza ambienti di lavoro";

n. 4 ore modulo "H.A.C.C.P."

quinto anno anno a.s. 2017/2018

Percorso di 100 ore di stage in azienda

Alla fine dei moduli gli alunni potranno conseguire gli attestati di frequenza ai corsi.

Il percorso formativo di specializzazione proposto sarà:

1. coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;
2. effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;
3. coerente con il fabbisogno del territorio.

Gli elementi distintivi che caratterizzano il settore dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera sono quelli di rispondere efficacemente alla crescente domanda e di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo delle medie e piccole imprese del made in Italy quindi attraverso una progettazione dei saperi che valorizzi i "giacimenti enogastronomici" del sistema Italia, valorizzazione che passa attraverso un patto con il territorio, ed è proprio a partire da un nuovo patto che coinvolge la valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti vocazionali: risorse paesaggistiche, risorse agrarie, risorse architettoniche (centri storici, monumenti, ecc) risorse economiche, risorse umane, nonché la storia che caratterizza il territorio stesso che deve fondersi l'interazione tra scuola e sistemi produttivi con le relative filiere agro alimentari, filiere ristorative, filiere dell'accoglienza e filiere della commercializzazione. Tutto questo richiede l'acquisizione di un sapere polivalente, scientifico, tecnologico ed economico. Gli Istituti professionali sono chiamati a diventare "scuole dell'innovazione territoriale" attraverso percorsi che valorizzino la costruzione di un sapere scientifico, tecnologico, che abituino gli allievi e le allieve al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, quali valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. valori che, insieme ai valori della costituzione, stanno alla base del convivenza civile.

il perseguimento di questi valori richiede oltre ad un approccio interdisciplinare ed alla specificità della singola disciplina mediante l'uso di metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale, capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione degli studenti, quindi l'utilizzo di metodi induttivi, metodologie partecipative e didattica diffusa di laboratorio con largo utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, ricorso a metodologie progettuali che utilizzino le opportunità offerte dall'alternanza scuola lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili. Tutte le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, e alternanza scuola-lavoro saranno fatte proprie nel percorso progettuale ricordando le programmazioni dipartimentali curriculari con la programmazioni formative certificate all'esterno dell'istituzione scolastica.

Un nuovo impianto che abbia alla base comune tra docenti, esperti e studenti che faccia dei percorsi dell'istruzione professionale un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, al servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme i prodotti, di una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. I cambiamenti della vita sociale con i conseguenti riflessi nel settore della ristorazione, richiedono un rinnovamento di metodi e strumenti didattici, oltre ad un arricchimento di contenuti per formare professionisti, orientati alla ricerca, capaci di rispondere sia operativamente che con soluzioni originali, alle esigenze della ristorazione di oggi e di domani.

Obiettivi educativi trasversali:

1. Sviluppare nei giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienza aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
3. Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

Obiettivi formativi trasversali:

1. Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
2. Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa;
3. Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
4. Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
5. Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
6. Migliorare la comunicazione a tutti i livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
7. Sollecitare capacità critiche e di problemsolving;
8. Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni;

Obiettivi professionalizzanti:

1. Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo scelto dall'alunno.

Gli obiettivi sono stati elaborati al fine di poter individuare precisamente le competenze che gli alunni devono dimostrare e non una generica "conoscenza" non facilmente valutabile. L'intero percorso didattico è volto a formare la figura professionale Esperto nella valorizzazione dei prodotti della filiera corta con l'obiettivo di raggiungere la finalità del progetto nei metodi formativi si cercherà di privilegiare l'apprendimento on the job: per sviluppare la capacità di apprendere dal lavoro mediante l'utilizzo di strumenti che costringono all'autoriflessione. In particolare il percorso progettuale deve sviluppare il pensiero critico, le competenze di "Imparare ad imparare" attraverso l'utilizzo di metodologie dell'apprendimento attivo, aperto al mondo del lavoro. Impegno che richiede una organizzazione ed una progettazione del curricolo con modalità didattiche e di frequenza più flessibili e idonee a riconoscere i saperi e le competenze già acquisite dagli studenti e dalle studentesse. La cucina in Italia è ancora molto legata alle tradizioni ed abitudini radicate, che mantiene e fa convivere elementi arcaici e innovativi.

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI 4^a Prodotti Dolciari "A"

--

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Il comitato tecnico scientifico collabora nell'individuazione delle aziende da coinvolgere nella realizzazione del percorso formativo sulla base di criteri stabiliti dalla L. 107/2015. Anche i dipartimenti, insieme ai consigli di classe, al fine di armonizzare i percorsi formativi contribuiscono alla realizzazione dei progetti.

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSEINTERESSATI

Controllo e monitoraggio delle attività.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO
IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

a.s. 2015/2016 Prof. Vito Domenico Popolizio
a.s. 2016/2017 Prof. Vito Domenico Popolizio
a.s. 2017/2018 Prof. Vito Domenico Popolizio

Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);

- a) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- b) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- c) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- d) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- e) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, d'aparte dello studente coinvolto;
- f) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- g) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

TUTOR ESTERNI

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel ri-

spetto delle procedure interne;

- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe
- e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Prima dell'avvio delle attività, il tutor interno effettua una rilevazione dei fabbisogni delle aziende da coinvolgere, cercando di associare ad ognuna, stagisti con le giuste caratteristiche e competenze professionali.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Incremento dell'occupabilità ed inserimento degli stagisti nei diversi contesti aziendali.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

1. Rilevazione dei fabbisogni alunni e aziende;
2. Sensibilizzazione consigli di classe e famiglie;
3. Percorso di alternanza: stage;
4. svolgimento di ore di lezione frontale in aula: 4 ore HACCP e 4 ore Sicurezza Ambienti di Lavoro

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

3° anno:

n° 142 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Marzo 2016 /31 Agosto 2016;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo “ HACCP” e rilascio certificazione;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo “Sicurezza Ambienti di Lavoro” e rilascio attestato di frequenza.

4° anno:

n° 142 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Marzo 2017 /31 Agosto 2017;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo “ HACCP” e rilascio certificazione;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo “Sicurezza Ambienti di Lavoro” e rilascio attestato di frequenza.

5° anno:

n° 100 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Settembre 2017 / maggio 2018;

totale ore svolte nel triennio 400 ore

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Descrizione del progetto formativo	Discussione in laboratorio

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Inserimento all'interno delle realtà aziendali, formazione della figura di riferimento	Stage aziendale

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Da svolgere esclusivamente nelle aziende sede di stage .

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

--

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende.

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Da svolgere a cura del G.O.P. TUTOR SCOLASTICO

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Alla fine di ogni anno scolastico, i tutor aziendali compileranno le schede di valutazione degli alunni ad integrazione della certificazione delle competenze che verrà rilasciata dalla scuola di concerto con le varie aziende.

18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Secondo biennio/ quinto anno</p> <p><i>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</i></p> <p>2°</p> <p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze da filiera</i></p>	<p>Secondo biennio/ quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.• Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.• Riconoscere gli stili di cucina attuali.• Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.• Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere,	<p>Secondo biennio/ quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none">• La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.• Tecnica professionale enogastronomica• Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.• Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.• Il cibo come alimento e prodotto culturale.• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.

<p>3°</p> <p><i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</i></p> <p><i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</i></p> <p><i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></p>	<p>con particolare riguardo al territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. • Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. • Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. • Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. • Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. • Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. <p>Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. • Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). • I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. • L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. • Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno. <p>Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</p> <p>Sicurezza degli ambienti di lavoro.</p>
--	---	---

20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

A cura dell'I.I.S.S. M. Denora

Data, 10 Maggio 2018

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V AP

N	Cognome e Nome	Firma
1	Denora Caterina	
2	Indrio Rita Lucia	
3	Sofia Maria Rita	
4	Piccinni Maria Annunziata	
5	Paradiso Antonella Nicoletta	
6	Fiore Francesco Paolo	
7	Popolizio Vito Domenico	
8	Maria Pietragallo	
9	Fiore Rosa	
10	Cicirelli Nicola	
11	Albergo Nicola	
12	Priore Annunziata	

Il Dirigente Scolastico

Ing. Giuseppe Achille