



MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE "MICHELE DE NORA"
Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA
Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258



www.iissdenora.gov.it

bais004007@istruzione.it

bais004007@pec.istruzione.it

cod. fiscale: 82014200727

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico: 2017/2018

CLASSE: V BC

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: Enogastronomia

Coordinatore di classe:

prof. DOMENICO FIORE

Dirigente Scolastico:

ing. GIUSEPPE ACHILLE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S.S. "M. De Nora" di Altamura nasce, nell'anno scolastico 1996/97, dall'aggregazione dell'I.P.S.S.C.T. "N. Lorusso" e dell'I.P.S.I.A. "M. De Nora", con sede amministrativa in via Lago Passarello, n. 3.

L'Istituto, sempre attento alle richieste dell'utenza e del territorio, ha accolto progressivamente le innovazioni didattico - organizzative che l'hanno portato ad istituire, tra gli altri già esistenti, l'indirizzo alberghiero nell'A.S. 2001/02 e, dall'A.S. 2011-12, una classe sperimentale presso la Casa Circondariale di Altamura.

Le due scuole aggregate offrono, pertanto, i seguenti indirizzi di studio:

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
- SERVIZI COMMERCIALI
- SERVIZI SOCIO-SANITARI

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

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

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

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

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare una sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio ambientale, culturale ed artistico del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente correlata all'utilizzo delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni:

“Enogastronomia” – “Servizi di sala e vendita” e “Accoglienza turistica”. A sottolineare la correlazione tra i diversi indirizzi, alcune discipline sono presenti come filo conduttore nelle tre aree di indirizzo , pur con un monte ore annuale differenziato per ogni figura professionale.

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

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

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

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana*	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione*	2	2	2	2	2
Lingua inglese*	3	3	3	3	3
Matematica*	4	4	3	3	3
Diritto ed economia*	2	2	0	0	0
Scienze integrate(Scienze della Terra e Biologia) *	2	2	0	0	0
Scienze motorie e sportive*	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative*	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)**	2	0	0	0	0
Scienze integrate (Chimica)**	0	2	0	0	0
Scienza degli alimenti**	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica **	2	2	0	0	0
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina**	2	2	0	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita**	2	2	6	2	2
Seconda lingua straniera**	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione**	0	0	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	0	0	4	5	5
Ore complessive	32	32	32	32	32

*discipline area comune

**disciplina area d'indirizzo

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

prof.	BERLOCO SAVERIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA
prof.	BONFANTI LORENZO	RELIGIONE
prof.ssa	CORNACCHIA MONICA	TEDESCO
prof.ssa	D'ALELIO ELISABETTA	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE RICETTIVE
prof.ssa	DE PINTO LUCIA	SCIENZE MOTORIE
prof.	FIORE DOMENICO	MATEMATICA
prof.ssa	FLORIO FRANCESCA	INGLESE
prof.	IACOVETTI FRANCESCO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
prof.ssa	SOFIA MARIA RITA	FRANCESE
prof.ssa	TINELLI ANTONIA	ITALIANO e STORIA
prof.	VIGGIANI ANTONIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA

GRIGLIA CONTINUITA' DEI DOCENTI

DOCENTE		MATERIA	CONTINUITA' NEL TRIENNIO
prof.	BERLOCO SAVERIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	3
prof.	BONFANTI LORENZO	RELIGIONE	3
prof.ssa	CORNACCHIA MONICA	TEDESCO	1
prof.ssa	D'ALELIO ELISABETTA	DIR. E TECN. AMM. STRUTTURE RICETTIVE	3
prof.ssa	DE PINTO LUCIA	SCIENZE MOTORIE	3
prof.	FIGLIO DOMENICO	MATEMATICA	1
prof.ssa	FLORIO FRANCESCA	INGLESE	1
prof.	IACOVETTI FRANCESCO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
prof.ssa	SOFIA MARIA RITA	FRANCESE	3
prof.ssa	TINELLI ANTONIA	ITALIANO e STORIA	3
prof.	VIGGIANI ANTONIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA	1

COMMISSARI INTERNI

prof. BERLOCO SAVERIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA
prof.ssa DE PINTO LUCIA	SCIENZE MOTORIE
prof.ssa TINELLI ANTONIA	ITALIANO e STORIA

ELENCO DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE

CANDIDATI INTERNI

	COGNOME	NOME	PROVENIENZA	DATA DI NASCITA
1	BARONE	ARIANNA	Altamura	08/11/1999
2	BIANCHI	MIKI	Altamura	24/04/1998
3	CARNEVALE	PASQUALE	Acquaviva delle Fonti	12/04/1999
4	DELIGIO	ALESSANDRO	Santeramo in Colle	13/12/1998
5	DIBENEDETTO	MARIA CLELIA	Altamura	24/09/1999
6	GIAMPETRUZZI	DANIELE	Santeramo in Colle	05/10/1998
7	IACOVELLI	VINCENZO	Altamura	18/02/1999
8	LATERZA	GIUSEPPE	Altamura	01/04/1999
9	LORUSSO	FELICIA	Altamura	17/07/1998
10	LORUSSO	FRANCESCO	Altamura	18/02/2000
11	LUCARELLI	ROCCO	Santeramo in Colle	28/11/1998
12	MEVOLI	DAVIDE	Altamura	22/07/1999
12	NUZZOLESE	DANIELE	Altamura	22/03/1999
14	OSTUNI	ANGELO	Altamura	09/11/1998
15	PAPANGELO	ANNA MARGHERITA	Altamura	09/01/2000
16	PATRUNO	MATTEO	Spinazzola	18/03/1999
17	POPOLIZIO	YLENIA	Altamura	15/01/1998
18	RARINCA	IOAN DENIS	Altamura	20/03/1999
19	SALAMANNA	ALESSIO	Grumo Appula	11/11/1999
20	TORTORELLI	ANDREA	Altamura	02/02/1999

CURRICULUM ALUNNI

	COGNOME	NOME	Esito scrutinio finale A.S. 2016/2017
1	BARONE	ARIANNA	ammessa alla classe V
2	BIANCHI	MIKI	giudizio sospeso
3	CARNEVALE	PASQUALE	ammesso alla classe V
4	DELIGIO	ALESSANDRO	ammesso alla classe V
5	DIBENEDETTO	MARIA CLELIA	ammessa alla classe V
6	GIAMPETRUZZI	DANIELE	non ammesso agli Esami di Stato
7	IACOVELLI	VINCENZO	ammesso alla classe V
8	LATERZA	GIUSEPPE	ammesso alla classe V
9	LORUSSO	FELICIA	ammessa alla classe V
10	LORUSSO	FRANCESCO	ammesso alla classe V
11	LUCARELLI	ROCCO	ammesso alla classe V
12	MEVOLI	DAVIDE	ammesso alla classe V
12	NUZZOLESE	DANIELE	ammesso alla classe V
14	OSTUNI	ANGELO	non ammesso agli Esami di Stato
15	PAPANGELO	ANNA MARGHERITA	ammessa alla classe V
16	PATRUNO	MATTEO	ammesso alla classe V
17	POPOLIZIO	YLENIA	non ammessa agli Esami di Stato
18	RARINCA	IOAN DENIS	ammesso alla classe V
19	SALAMANNA	ALESSIO	giudizio sospeso
20	TORTORELLI	ANDREA	ammesso alla classe V

CREDITI SCOLASTICI

	COGNOME	NOME	CREDITI	
			CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]
1	BARONE	ARIANNA	5	5
2	BIANCHI	MIKI	4	4
3	CARNEVALE	PASQUALE	6	5
4	DELIGIO	ALESSANDRO	4	4
5	DIBENEDETTO	MARIA CLELIA	5	6
6	GIAMPETRUZZI	DANIELE	4	4
7	IACOVELLI	VINCENZO	5	5
8	LATERZA	GIUSEPPE	5	4
9	LORUSSO	FELICIA	5	5
10	LORUSSO	FRANCESCO	5	5
11	LUCARELLI	ROCCO	6	5
12	MEVOLI	DAVIDE	5	5
12	NUZZOLESE	DANIELE	6	5
14	OSTUNI	ANGELO	5	5
15	PAPANGELO	ANNA MARGHERITA	5	6
16	PATRUNO	MATTEO	6	6
17	POPOLIZIO	YLENIA	4	4
18	RARINCA	IOAN DENIS	4	5
19	SALAMANNA	ALESSIO	5	4
20	TORTORELLI	ANDREA	4	4

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V BC è composta da 20 alunni (5 femmine e 15 maschi) provenienti dai comuni di Altamura (14), Santeramo in Colle (3), Acquaviva delle Fonti (1), Grumo Appula (1), e Spinazzola (1). Sono presenti tre alunni non ammessi agli Esami di Stato nell'anno scolastico 2016/2017. Nel passaggio dalla classe quarta alla classe quinta due alunni sono stati promossi con debito formativo. Dodici alunni della classe hanno studiato come seconda lingua straniera il tedesco e otto alunni il francese. Fanno parte della V BC due alunni con D.S.A. per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto sin da subito un Piano Didattico Personalizzato condiviso con le famiglie.

Gli alunni hanno sempre tenuto un comportamento improntato alla correttezza, sia con i compagni, che con i docenti.

Non si può affermare, però, lo stesso per quanto attiene il rispetto della puntualità e l'assiduità nella frequenza. Non pochi sono stati, infatti, gli ingressi in ritardo e, in alcuni casi, il numero delle assenze non è stato trascurabile, avvicinandosi anche alla soglia di non ammissibilità.

L'attività didattica è sempre stata finalizzata a suscitare negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità come discenti, all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e alla maturazione graduale di un'autonomia di giudizio. Durante l'anno, ogni singolo docente ha provveduto, in ragione delle necessità ravvisate, al recupero delle competenze e capacità minime richieste e al recupero di eventuali lacune delle conoscenze. Inoltre il Consiglio di Classe ha cercato, in ragione della finalità dell'Esame di Stato e compatibilmente con il tempo a disposizione, di impostare l'attività didattica attraverso un itinerario il più possibile interdisciplinare e conforme alle linee guida.

L'impegno, per quasi tutti gli alunni, è stato finalizzato a mettere a punto il lavoro fatto in aula, impegnandosi nel dialogo educativo e formativo, e a consolidare gli apprendimenti nel lavoro personale extra – aula.

Soltanto per pochi la propensione alle assenze e lo scarso impegno domestico hanno ostacolato sia il consolidamento di un più adeguato metodo di studio, sia il conseguimento di risultati in linea con le reali capacità scolastiche; per altri alunni lo studio individuale e la rielaborazione autonoma e personale dei concetti acquisiti in aula non sono stati costanti e continui, condizionandone i risultati in alcune discipline (matematica e lingue straniere).

Alla fine dell'anno si evidenziano differenze di preparazione di base, per lo più dovute ad inclinazioni, ad interessi personali e alla disponibilità all'apprendimento ed impegno profuso in classe ed a casa. Chiara la propensione che gli studenti hanno mostrato per gli aspetti tecnico-applicativi del percorso di studi intrapreso, dove il gruppo classe ha ottenuto risultati migliori. Per quanto riguarda, invece, le discipline che richiedono una concettualizzazione e formalizzazione espositiva, non si sono raggiunti gli stessi risultati.

Il livello medio di preparazione è più che sufficiente; pochissimi allievi sono riusciti a distinguersi, dimostrando apprezzabili capacità di analisi e di sintesi nonché attitudine alla riflessione critica e conseguendo perciò valutazioni di buon livello; la maggior parte ha raggiunto un livello di preparazione mediamente sufficiente mentre solo per qualcuno persistono lacune pregresse che avrebbero richiesto un impegno più costante per essere sanate; quest'ultimi studenti, nonostante le ripetute sollecitazioni e stimoli promossi da tutti i docenti, hanno stentato ad allinearsi ai ritmi di lavoro, sia per scarsa inclinazione allo studio che per carenza di motivazione.

I risultati, nel complesso, sono da considerarsi in linea con gli obiettivi preventivati e rispondenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi e ai tempi di apprendimento e alle differenti abilità cognitive ed operative.

Per quanto riguarda i rapporti scuola - famiglia, i ricevimenti generali hanno visto la presenza di pochi genitori, mentre quelli mensili non sono stati per niente utilizzati.

OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio, nella seduta del 14 Novembre 2017, ha approvato la Programmazione Didattica ed Educativa di classe, definendo attività, intenti ed obiettivi in conformità al P.O.F.

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

Obiettivi educativi interdisciplinari:

	EDUCATIVI	CULTURALI
MONOENNIO	<p>Interiorizzare la figura professionale del proprio settore lavorativo.</p> <p>Ricerca motivazioni e stimoli per una partecipazione ampia al dialogo educativo</p> <p>Promuovere un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura</p>	<p>Ampliare il proprio bagaglio culturale per un consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro</p> <p>Appropriarsi, razionalizzare e rendere efficace i contenuti proposti dalle varie discipline in termine di conoscenze, competenze e abilità</p> <p>Possedere un metodo di studio efficace per il proseguimento negli studi</p>

Competenze per aree disciplinari:

AREA COMUNE	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	TUTTE LE DISCIPLINE
Stabilire i collegamenti tra le tradizioni storiche e culturali delle realtà locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	STORIA ITALIANO RELIGIONE
Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	INGLESE FRANCESE TEDESCO
Utilizzare il linguaggio e i modi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	MATEMATICA D.T.A.S.R. S.C.A.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni	MATEMATICA D.T.A.S.R. S.C.A.
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio – sportiva per il benessere individuale e collettivo	TUTTE LE DISCIPLINE

AREA DI INDIRIZZO	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	LAB. SALA E VENDITA LAB. ENOG. CUCINA
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera	LAB. SALA E VENDITA LAB. ENOG. CUCINA
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio	ITALIANO LINGUE STRANIERE LAB. SALA E VENDITA LAB. ENOG. CUCINA
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	LAB. SALA E VENDITA LAB. ENOG. CUCINA ITALIANO STORIA
Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	LAB. SALA E VENDITA LAB. ENOG. CUCINA
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	LAB. SALA E VENDITA LAB. ENOG. CUCINA
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	D.T.A.S.R

Obiettivi specifici disciplinari:

Essi sono specificati nei tipi e nei livelli raggiunti nei curricoli di ogni singola disciplina allegati al presente documento (*allegato A*).

Contenuti svolti:

Essi sono specificati nei curricoli di ogni singola disciplina allegati al presente documento

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

Le verifiche scritte sono state effettuate al termine di una o più unità didattiche di apprendimento.

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

Per la valutazione è stata utilizzata la seguente griglia deliberata dal Collegio dei Docenti.

Livello 0	2	Insufficienza gravissima	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato e incapace di decifrare la situazione, anche in presenza di indicazioni specifiche.	Non permette la verifica delle conoscenze acquisite	Non si attiva per rispondere alla consegna.
	3	insufficienza molto grave	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo è disorientato, riesce a decifrare la situazione e a individuare le competenze richieste solo se aiutato.	Conoscenze assenti, non distingue l'essenziale, l'esposizione non è comprensibile.	Non è in grado di affrontare le consegne più elementari in modo autonomo. Commette gravi errori di sequenza e di esecuzione in presenza di una guida continua.
	4	gravemente insufficiente	Competenze fondamentali non raggiunte. L'allievo si orienta a fatica. Riesce a decifrare la situazione e ad individuare le competenze richieste, ma non è in grado di agire efficacemente.	Conoscenza molto ridotta e frammentaria. Fraintende, distingue l'essenziale solo se guidato, l'esposizione è scorretta e poco comprensibile.	È in grado di affrontare consegne elementari, con errori di sequenza e di esecuzione. Necessita di essere guidato.
	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, ma generica, mnemonica e superficiale. Rielabora con difficoltà, esposizione stentata.	È in grado di affrontare consegne semplici, con errori non troppo gravi. Necessita talvolta di una guida nell'esecuzione. Manca di precisione rispetto degli standard
Livello 1	6	sufficiente	Competenze fondamentali raggiunte. L'allievo si orienta nella situazione, individua le competenze richiamate e agisce opportunamente, in parziale autonomia e sicurezza.	Conoscenza degli aspetti fondamentali. Argomenta con qualche incertezza e in modo non sempre ordinato, effettua qualche collegamento, linguaggio corretto ma semplice e non del tutto preciso.	È in grado di affrontare consegne semplici in parziale autonomia, con qualche errore di esecuzione. Assicura la precisione richiesta per la maggior parte degli standard.
Livello 2	7	buono	Competenze fondamentali completamente raggiunte. L'allievo comprende la situazione, individua le competenze richieste e agisce opportunamente, in buona autonomia e sicurezza	Buona conoscenza dell'argomento. Argomenta, spiega, dimostra in parziale autonomia. Effettua analisi del problema proposto e individua la soluzione, si esprime con discreta proprietà di linguaggio.	È in grado di affrontare consegne semplici in autonomia, con precisione e razionalità, rispettando gli standard richiesti. Di fronte a consegne più complesse si evidenzia qualche incertezza, poca precisione e mancanza di autonomia
	8	distinto	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica in modo autonomo e con sicurezza nel contesto. Se stimolato è in grado di applicare le competenze anche in contesti diversi.	Conoscenza completa e approfondita. Argomenta, spiega, dimostra autonomamente e con sicurezza. Si esprime con proprietà e scioltezza. Rielaborazione autonoma e personale.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
Livello 3	9	ottimo	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica anche in contesti diversi in modo autonomo e con sicurezza. Propone con creatività nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili. Capacità di approfondire autonomamente.	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.
	10	eccellente	Competenze completamente raggiunte, che l'allievo applica con disinvoltura anche in contesti diversi. Propone con creatività ed autonomia nuove applicazioni delle competenze raggiunte.	Conoscenza completa e approfondita, riferimenti culturali trasversali alle diverse discipline ed extra-scolastici. Rielabora autonomamente con spunti personali apprezzabili, interpreta e valuta con motivazioni convincenti e originali. Interiorizzazione, capacità di approfondire autonomamente	È in grado di affrontare consegne molto complesse in autonomia, con precisione e razionalità. Sa adattarsi a circostanze specifiche usando l'esperienza pregressa. Propone soluzioni innovative.

Valutazione della 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. Inoltre

- 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.

Il collegio dei docenti dell'I.I.S.S. "M. De Nora" ha deliberato i criteri di assegnazione del voto di condotta, in base ai seguenti indicatori:

- Comportamento
- Frequenza
- Partecipazione
- Socializzazione
- Alternanza Scuola Lavoro

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

METODOLOGIE E STRUMENTI ADOTTATI

Metodologie didattiche

I metodi sono stati molteplici e la scelta di uno o più di essi è sempre stata legata all'obiettivo da raggiungere, al contenuto da trasmettere, alla specificità dell'alunno. In questa griglia vengono annerite le caselle corrispondenti alle metodologie usate dalle varie discipline:

	ITALIANO	STORIA	LINGUE STRANIERE	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	RELIGIONE	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	DTASR	L.AB. SERV. ENOG.
Lezioni frontali									
Discussione guidata									
Ricerche									
Tesine									
Recupero									
Attività laboratoriali									

Strumenti e spazi utilizzati

	ITALIANO	STORIA	LINGUE STRANIERE	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	RELIGIONE	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	DTASR	L.AB. SERV. ENOG.
Libri di testo									
Quotidiani e articoli di giornale									
Dispense e/o appunti									
Materiale audiovisivo									
Software didattici									
Laboratori									

Strumenti di verifica

	ITALIANO	STORIA	LINGUE STRANIERE	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	RELIGIONE	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	DTASR	LAB. SERV. ENOG.
Verifica orale									
Relazione scritta									
Verifica scritta									
Tema tradizionale									
Prove strutturate									
Risoluzione di problemi									
Prove semistrutturate									

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

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

- Donazioni Sangue (I.I.S.S. "M. DE NORA" – 15/3/2018 e 16/4/2018)
- Salone dello studente (Bari – 24/11/2017)
- Partecipazione al "Business Day" (Teatro Mangiatordi -28/1/2018)
- Progetto alternanza scuola lavoro
- Incontro informativo con i rappresentanti dell'A.I.D.O. (I.I.S.S. "M. DE NORA – 22/11/2017)
- Orientamento in uscita: incontro con i responsabili dell'agenzia "Professione Militare" e con gli incaricati della MARINA MILITARE (I.I.S.S. "M. DE NORA" - 23/01/2018)
- Orientamento in uscita: incontro sul post-diploma in "TECNOLOGIE AGROALIMENTARI" con i rappresentanti dell'I.T.S. di Locorotondo (I.I.S.S. "M. DE NORA" – 28/03/2018)
- Viaggio d'istruzione in Sicilia dal 4 al 7 Marzo 2018

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, giusta delibera del Collegio dei Docenti, è stato attribuito agli studenti nel modo seguente:

Si attribuisce il credito scolastico minimo secondo le fasce di valutazione di cui alla Tabella A allegata al DM n. 99 del 16/12/2009 di seguito riportata:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO - (Punti)		
	I anno (classe 3 ^a)	II anno (classe 4 ^a)	III anno (classe 5 ^a)
M = 6	3 - 4	3 - 4	4 - 5
6 < M ≤ 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5 - 6	5 - 6	6 - 7
8 < M ≤ 9	6 - 7	6 - 7	7 - 8
9 < M ≤ 10	7 - 8	7 - 8	8 - 9

Il consiglio di classe 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. scuola 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.

PRIMA PROVA SCRITTA

Premesso 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, al termine di ogni modulo sono state assegnate tracce allo scopo di verificare la preparazione acquisita e la qualità dell'apprendimento, in base agli obiettivi prefissati nella programmazione curricolare.

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 riferimento storico-politico, 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).

Nella parte finale dell'anno scolastico è stata svolta una simulazione della prima prova. La valutazione degli obiettivi cognitivi e formativi è stata effettuata in rapporto alla griglia di valutazione allegata:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA

Griglia valutazione Tipologia A - Analisi del testo

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			

Griglia valutazione Tipologia B - Saggio breve o articolo di giornale

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			

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

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			

SECONDA PROVA SCRITTA

Nel programma di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, sono stati sviluppati temi commenti ed esercitazioni pratiche nonché ricerche al fine di focalizzare gli argomenti e, in particolare, sviluppare l'auto-orientamento

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

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							

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 BC	<ul style="list-style-type: none">• Laboratorio servizi enogastronomici: cucina• Lingua inglese• Scienze Motorie• D.T.A.S.R.	Laboratorio servizi enogastronomici: cucina

Sono state svolte due simulazioni di terza prova (che si allegano al documento) secondo il seguente calendario:

CLASSE	1^ SIMULAZIONE	2^ SIMULAZIONE
V BC	12/3/2018	8/5/2018

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA – TIPOLOGIA E

1^ Fase (scritta)				
INDICATORI	Lab. Serv. Enog./Cucina	Inglese	D.T.A.S.R.	Scienze Motorie
Pertinenza della risposta	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
Conoscenza dei contenuti	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
Abilità di sintesi	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA = 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.45			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
Totale per materia /3 /3 /3 /3
PUNTEGGIO 1^ FASE		/15	

2^ Fase (pratica)			
Laboratorio Servizi Enogastronomici / Cucina			
<i>INDICATORI</i>	PARZIALMENTE ADEGUATA 0.25	ADEGUATA 0.50	COMPLETA 0.75
Capacità progettuale			
Capacità organizzativa			
Conoscenze delle tecniche operative di base			
Presentazione e Gusto			
PUNTEGGIO 2^ FASE /15		
PUNTEGGIO FINALE /15		

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 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTI	FIRMA
prof.	BERLOCO SAVERIO	
prof.	BONFANTI LORENZO	
prof.ssa	CORNACCHIA MONICA	
prof.ssa	D'ALESIO ELISABETTA	
prof.ssa	DE PINTO LUCIA	
prof.	IORE DOMENICO	
prof.ssa	FLORIO FRANCESCA	
prof.	IACOVETTI FRANCESCO	
prof.ssa	SOFIA MARIA RITA	
prof.ssa	TINELLI ANTONIA	
prof.	VIGGIANI ANTONIO	

Altamura, 15 Maggio 2018

Il Dirigente Scolastico

Ing. Giuseppe Achille

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	2
PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	3
QUADRO ORARIO	4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
GRIGLIA CONTINUITA' DEI DOCENTI	5
ELENCO DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE.....	5
CURRICULUM ALUNNI.....	6
CREDITI SCOLASTICI.....	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
OBIETTIVI DEL PERCORSO FORMATIVO.....	8
Obiettivi educativi interdisciplinari:	8
Competenze per aree disciplinari:	9
VERIFICA E VALUTAZIONE	10
Valutazione della condotta.....	13
METODOLOGIE E STRUMENTI ADOTTATI	15
Metodologie didattiche	15
Strumenti e spazi utilizzati	15
Strumenti di verifica	16
ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....	16
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	17
PRIMA PROVA SCRITTA.....	18
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA	18
SECONDA PROVA SCRITTA.....	20
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA	20
TERZA PROVA SCRITTA.....	21
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA – TIPOLOGIA E	22
COLLOQUIO	23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	23
IL CONSIGLIO DI CLASSE	24