



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"



Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 - 3115518

www.iissdenora.it

bais004007@istruzione.it

iissdenora@pec.it



SETTORE SERVIZI

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

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

ESAME DI STATO 2017/2018

Classe V Sezione B/P

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Approvato nel Consiglio di classe del 10 maggio 2018

"Nell'educazione un tesoro"

(J. Delors - Collana "I libri dell'UNESCO")

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

INDICE

➤ COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2017/18	pag. 3
1. INFORMAZIONI IDIRIZZO DI STUDIO	
➤ Indirizzo “ Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” (D.P.R. n. 87/2010 – Allegato B) - Profilo culturale	pag. 4
➤ Articolazione “Enogastronomia”- Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali Risultati di apprendimento e competenze in uscita	pag. 4
➤ Insegnamenti e risultati di apprendimento espressi in termini di competenze (secondo biennio e quinto anno)	pag. 5
➤ Quadro orario “Articolazione Enogastronomia” – Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali	pag. 9
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5^A B/P	
➤ COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	pag.10
➤ ELENCO ALUNNI	pag.10
➤ PROVENIENZA TERRITORIALE	pag.10
➤ CURRICULUM ALUNNI (credito scolastico 3° e 4° anno)	pag.11
➤ PROFILO DIDATTICO-EDUCATIVO DELLA CLASSE	pag.11
3. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
➤ OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI	pag.13
➤ METODOLOGIA DI LAVORO	pag.14
➤ STRUMENTI UTILIZZATI	pag.15
➤ CONTENUTI DISCIPLINARI E PERCORSO INTERDISCIPLINARE (U.D.A.)	pag.15
➤ ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO	pag.16
➤ AMPLIAMENTO DELL’ OFFERTA FORMATIVA	pag.16
<ul style="list-style-type: none"> • Progetto di potenziamento di “Cittadinanza e Costituzione” • Orientamento in uscita a.s. 2016/17 • Partecipazione della classe a fiere ed eventi 	
➤ VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI	pag.16
➤ VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	pag.17
➤ TABELLA DI CORRELAZIONE VOTO- GIUDIZIO-COMPETENZE –ATTIVITÀ	pag. 9
➤ VOTO DI CONDOTTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE	pag.20
➤ CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	pag.21
4. PREPARAZIONE ALL’ESAME DI STATO	
➤ ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.22
<ul style="list-style-type: none"> • Prove d’esame • Colloquio d’esame e griglia di valutazione 	pag.22 pag.23/24
➤ GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE	
<ul style="list-style-type: none"> • Griglia di valutazione prima prova scritta -Tipologia A (proposta) • Griglia di valutazione prima prova scritta -Tipologia B (proposta) • Griglia di valutazione prima prova scritta -Tipologia C/D (proposta) • Griglia di valutazione seconda prova scritta (proposta) • Griglia di valutazione terza prova scritta (proposta) 	pag.25 pag.26 pag.27 pag.28 pag.29
5. ALLEGATI	
➤ Allegato n.1: RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI	da pag.33 a pag. 64
➤ Allegato n.2: RELAZIONE TUTOR ALTERNANZA SACUOLA-LAVORO	pag.65
➤ Allegato n.3: PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA	pag.66
➤ Allegato n.4: SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA	pag.73

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2017/18➤ **Componente docente e continuità didattica (CD)**

CD*	Docente	Disciplina d'insegnamento
III – IV -V anno	FALCONIERI CLAUDIA	Lingua e letteratura italiana – Storia
III –IV - V anno	TRICARICO LUGIA	Lingua Inglese
IV-V anno	CAPONIO FRANCESCA	Lingua Francese
IV-V anno	CORNACCHIA MONICA	Lingua e Civiltà Tedesca
III- IV-V anno	INDRIO DOMENICO	Matematica
III - IV -V anno	de PINTO LUCIA	Scienze motorie e sportive
III- IV-V anno	BONFANTI LORENZO	I.R.C. o attività alternative
V anno	ALBERGO NICOLA	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
III – IV -V anno	FIORE FRANCESCO PAOLO	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia – Pasticceria
IV -V anno	FIORE ROSA	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
V anno	PETRAGALLO MARIA	Laboratorio di analisi microbiologica e chimica
IV-V anno	PARADISO ANTONELLA	Diritto e Tecnica Amministrativa delle strutture ricettive
III- IV-V anno	PORFIDO BEATRICE	Sc. e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

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

1. INFORMAZIONI INDIRIZZO DI STUDIO

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

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

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

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

L’indirizzo di studio presenta le articolazioni di “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo di indirizzo viene orientato e declinato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Settore: Servizi – Indirizzo: Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera – Articolazione: Enogastronomia – Opzione: prodotti dolciari artigianali e industriali	
Direttiva MIUR n. 5 del 16 gennaio 2012	
AREA GENERALE Istruzione Professionale Risultati di Apprendimento specificati in termini di competenze Secondo biennio e quinto anno	
Lingua e letteratura italiana	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Storia	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Lingua Inglese	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua

	comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali .
Matematica	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

AREA DI INDIRIZZO	
Risultati di Apprendimento specificati in termini di competenze	
Secondo biennio e quinto anno	
Seconda lingua straniera	Padroneggiare, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno

controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per l'avita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela dell'apersona, all'ambiente e del territorio
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Laboratorio dei servizi enogastronomici - pasticceria	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per

	ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
	Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno
	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona , dell'ambiente e del territorio
	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona , dell'ambiente e del territorio
	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

COMPETENZE AREA PONTE

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

QUADRO ORARIO

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL’AREA DI INDIRIZZO

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

Note

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5^AB/P

➤ **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

DESCRIZIONE	N.
Numero alunni	16
Alunni di sesso maschile	5
Alunni di sesso femminile	11

➤ **ELENCO CANDIDATI**

N.O.	COGNOME	NOME	4° anno di corso (a.s. 2016/2017)
1	ANGELASTRI	IRENE	4 ^A B/P
2	ANNUNZIATO	DONATELLA	4 ^A B/P
3	BALDASSARRA	ANTONELLA	4 ^A B/P
4	CAPUTO	VINCENZO	4 ^A B/P
5	CARLUCCI	MARGHERITA	4 ^A B/P
6	CREANZA	ANGELICA	4 ^A B/P
7	DELLISANTI	MARIAGRAZIA	4 ^A B/P
8	FRACCALVIERI	LORENZO	4 ^A B/P
9	MASTROMARINO	CLAUDIA	4 ^A B/P
10	NOVIELLO	DOMINGA	4 ^A B/P
11	NUZZI	ROBERTA	4 ^A B/P
12	PELLEGRINO	ANGELANTONIO	4 ^A B/P
13	RAGUSO	ANGELA RAFFAELLA	4 ^A B/P
14	SAIA	THOMAS	4 ^A B/P
15	SOLDANO	DEBORA	4 ^A B/P
16	STANO	ROCCO	4 ^A B/P

PROVENIENZA TERRITORIALE

DESCRIZIONE	%
Sede (Altamura)	81%
Pendolari	19%

➤ **CURRICULUM ALUNNI**

CREDITO SCOLASTICO				
ALUNNO/A			PUNTI CREDITO	PUNTI CREDITO
N.O.	COGNOME	NOME	3° ANNO	4° ANNO
1	ANGELASTRI	IRENE	5	5
2	ANNUNZIATO	DONATELLA	5	4
3	BALDASSARRA	ANTONELLA	6	6
4	CAPUTO	VINCENZO	8	8
5	CARLUCCI	MARGHERITA	8	6
6	CREANZA	ANGELICA	4	4
7	DELLISANTI	MARIAGRAZIA	5	5
8	FRACCALVIERI	LORENZO	5	5
9	MASTROMARINO	CLAUDIA	5	5
10	NOVIELLO	DOMINGA	7	6
11	NUZZI	ROBERTA	6	6
12	PELLEGRINO	ANGELANTONIO	5	4
13	RAGUSO	ANGELA RAFFAELLA	7	7
14	SAIA	THOMAS	4	4
15	SOLDANO	DEBORA	4	4
16	STANO	ROCCO	7	7

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

La classe 5^a BP consta di 16 studenti, di cui 5 maschi e 11 femmine, tutti provenienti dalla classe 4^a BP. Un'alunna presenta Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), e le informazioni relative al caso son riportate nel PDP.

Tutti gli studenti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

Per quanto riguarda la seconda Lingua straniera, un gruppo di tre studentesse ha seguito l'insegnamento della Lingua e civiltà tedesca, caratterizzato anche dalla presenza di una ragazza madrelingua impegnata in un anno di attività come assistente linguistica nella nostra scuola. Il resto della classe (13 studenti) ha seguito l'insegnamento della Lingua Francese.

La provenienza territoriale degli studenti è eterogenea: tredici risiedono in Altamura, uno nel Comune di Gravina in Puglia, uno nel Comune di Santeramo in Colle e uno nel Comune di Cassano delle Murge.

Il livello socio-economico e culturale delle famiglie è medio/basso; nonostante ciò l'attenzione allo sviluppo formativo dei propri figli è stata costante da parte dei genitori.

Quasi tutti gli studenti contribuiscono all'economia familiare svolgendo lavori in strutture ristorative e ricettive del territorio e, pertanto, risultano più "completi" sul piano tecnico-pratico della formazione con competenze apprezzabili. Nel corso del quinquennio la composizione del gruppo docente ha subito vari cambiamenti conseguenti al passaggio dal primo biennio (1^a e 2^a

classe) al primo anno del secondo biennio (3^a classe) e per turnover di alcuni docenti. Dal terzo anno di corso in poi, la classe ha invece usufruito di una sostanziale continuità didattica con ricaduta positiva sull'evoluzione didattico-formativa di ciascun alunno.

- **Andamento educativo-didattico della classe**

Per quanto concerne il comportamento, la classe è sostanzialmente corretta, responsabile e collaborativa. Sul piano della relazione tra pari, è ben affiatata e solidale, grazie anche al percorso comune sviluppato dalla terza classe. La frequenza risulta regolare per la maggior parte degli studenti e saltuaria per due studentesse.

La classe, in generale, mostra disponibilità ed interesse nell'affrontare il lavoro scolastico, anche se l'impegno non sempre è costante. La maggior parte degli studenti partecipa al dialogo didattico- educativo in modo settoriale essendo orientata verso il "sapere pratico" piuttosto che verso quello teorico, sia per un maggior coinvolgimento emotivo che per maggiore inclinazione. Per alcuni studenti, il ritmo di apprendimento è risultato lento, faticoso per impegno discontinuo e per metodo di studio non sistematico e poco organizzato. Tuttavia un esiguo gruppo di studenti è in grado di sostenere un dialogo vivace, partecipativo e motivato arricchendo le lezioni con note personali e costruttive all'insegna della curiosità e desiderio di conoscenza.

In occasione di eventi, manifestazioni e gare, tutti gli studenti offrono spontaneamente la loro disponibilità, partecipando attivamente e collaborando sia tra di loro che con i docenti.

- **Livello di preparazione conseguito**

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

Pochi studenti hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno costante e adeguate capacità di riflessione personale, raggiungendo un livello soddisfacente di abilità e competenze. Permane qualche situazione un po' critica, ma comunque accettabile, sia per quanto riguarda l'acquisizione dei contenuti disciplinari teorici che per gli aspetti legati alla metodologia di studio. Alcuni studenti, infine, presentano qualche difficoltà nell'esposizione orale e nell'elaborazione personale dei contenuti di alcune discipline sia dell'area generale che di quella professionalizzante.

Si evidenziano le seguenti fasce di livello:

- 1) un esiguo gruppo di studenti ha maturato un percorso formativo significativo con risultati complessivamente buoni; possiede un metodo di lavoro che consente la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni e strutture delle diverse discipline anche in contesti meno noti;
- 2) un gruppo più numeroso di studenti ha conseguito una preparazione sufficiente anche se non completamente autonoma nella rielaborazione e applicazione dei contenuti.
- 3) alcuni studenti hanno maturato una preparazione quasi accettabile.

L'intensificarsi dell'impegno e della partecipazione nell'ultima parte dell'anno scolastico lasciano, tuttavia, intravedere la possibilità di un recupero anche per gli studenti i cui risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti.

Complessivamente si può ritenere che la classe, nel corso del triennio, abbia migliorato le acquisizioni delle conoscenze, recepito in modo più adeguato le connessioni tra i "diversi saperi", superando la parcellizzazione imposta dal curriculum, e sviluppando maggiori competenze

professionali, grazie anche all'integrazione offerta dallo strumento normativo dell'alternanza scuola-lavoro.

Infine, è opportuno rilevare che tutti i docenti, compatibilmente con il tempo a disposizione, hanno cercato di sviluppare percorsi il più possibile interdisciplinari per rafforzare le competenze trasversali.

- **Sostegno e recupero**

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

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

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

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

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

3. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI** (N.B. Per gli "Obiettivi di apprendimento specifici" si fa riferimento alle relazioni finali dei docenti).

Obiettivi Comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici, rapportandosi ad interlocutori diversi.
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni.
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali.

Obiettivi Cognitivi

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

Obiettivi Formativi

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

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

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

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

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

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

QUADRO RIASSUNTIVO

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo, ricerche, tesine	Lezione pratica	Metodo induttivo/deduttivo	Attività Laboratoriale	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	X	X		X		X
Lingua Inglese	X	X		X	X	X
Lingua Francese	X	X		X	X	X
Lingua e civiltà tedesca	X	X		X	X	X
Storia	X	X		X		X
Matematica	X			X		X

Scienze motorie e sportive	X	X	X	X		X
I.R.C. o attività alternative	X			X		X
Lab. Servizi. Enogastronomici Pasticceria	X	X	X		X	X
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	X			X		X
Lab. di analisi microbiologica e chimica	X			X		X
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	X	X		X		X
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari.	X	X		X	X	X
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.	X	X		X		X

➤ **STRUMENTI UTILIZZATI**

Mezzi e strumenti

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

- libri di testo;
- diapositive in power-point;
- articoli di giornale per la preparazione dei temi di attualità o relativi a problematiche socio-economiche e culturali;
- materiale integrativo a seconda delle necessità;
- sussidi audiovisivi
- materiali informatici

Spazi utilizzati

- Aula
- Laboratorio Linguistico
- Laboratorio Enogastronomico
- Laboratorio multimediale.

➤ **CONTENUTI DISCIPLINARI**

Per quanto riguarda le competenze, conoscenze e abilità specifiche di ogni disciplina si fa riferimento alla relazione di ogni docente riportate nella sezione: "5. ALLEGATI" a pag. 32.

L'attività curricolare si è articolata in due periodi didattici: trimestre (settembre –dicembre 2017) e pentamestre (gennaio-giugno 2018)

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

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

TITOLO U.D.A.: Il cioccolato: "Dalla pianta all'arte pura" Periodo: pentamestre, da gennaio ad aprile 2018 per un totale di 36 ore.

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

➤ **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

Percorso di Alternanza scuola –lavoro, a.a. s.s. 2015/16 - 2016/17 - 2017/18

Gli studenti della classe V B/P hanno svolto, nel triennio (2015/16 – 2016/17 – 2017/18), attività di alternanza presso aziende ricettive e ristorative del territorio, dove hanno avuto la possibilità di confrontarsi con la realtà del mondo del lavoro e di poter ampliare, sviluppare e consolidare, in contesti non formali, il proprio bagaglio culturale e tecnico-professionale appreso a scuola. Gli studenti sono stati accompagnati nel percorso dal tutor interno, prof. Fiore Francesco Paolo e dai “tutors” aziendali. (Allegato n. 2)

➤ **AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA**

• **Orientamento in uscita a.s. 2017/18**

L’attività di orientamento d’Istituto è stata svolta attraverso eventi programmati e rivolti a tutte le classi quinte. L’orientamento si è sviluppato nel corso dell’anno scolastico con l’obiettivo di far acquisire agli studenti informazioni sul mondo del lavoro, sulla tipologia degli studi universitari e della formazione tecnica superiore, allo scopo di condurre gli studenti verso scelte mirate e consapevoli.

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

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

- incontro con i rappresentanti della Marina Militare e dell’Esercito italiano;
- **orientamento post-diploma** presso Salone dello studente della Fiera del Levante di Bari;
- partecipazione alla Quarta Edizione di “**Expo Food**” di Altamura presso l’Azienda Di Marno Group;
- incontro con rappresentanti dell’Università “N. Mandela” di Matera sul corso di Mediazione linguistica;
- orientamento “Business Day” di Net Working Excellent c/o Cinema Mangiatoridi;
- orientamento IFTS di Locorotondo – Agroalimentare in Puglia.

• **Partecipazione a fiere ed eventi**

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

- rappresentazione teatrale in lingua Inglese presso il teatro Showille di Bari;
- donazione sangue presso emoteca mobile AVIS;
- incontro con rappresentante AIDO;
- Visita d’istruzione sui “Luoghi di Verga” in Sicilia;
- Gara nazionale settore pasticceria Istituti Alberghieri a Termoli;
- Partecipazione alla Fiera Internazionale del gelato di Longarone (BL).

➤ **VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI**

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

Le **verifiche scritte** hanno riguardato le seguenti **tipologie**:

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

Le **verifiche scritte** sono state effettuate in numero congruo per trimestre e pentamestre compatibilmente con i tempi a disposizione.

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

- aderenza alla traccia;
- coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato;
- capacità di usare i linguaggi specifici delle discipline in modo pertinente;
- conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi;
- abilità e competenze specifiche e trasversali.

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

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

- capacità ad orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;
- individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;
- capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;
- capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi;
- capacità di integrare le conoscenze;
- acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- efficacia comunicativa;
- analisi e sintesi.

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

➤ **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

Articolazione del processo di apprendimento

• **Valutazione in ingresso**

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

• **Valutazione in itinere**

La valutazione in itinere, effettuata attraverso prove scritte, orali e pratiche, ha avuto come obiettivo la verifica dei contenuti disciplinari in termini di:

- conoscenze;
- abilità;
- competenze.

• **Valutazione finale**

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

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

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

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

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

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

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

➤ **ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA**

Il 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

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. Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal sei al dieci. L'insufficienza nel voto di condotta (voto inferiore a 6) comporterà la non ammissione agli esami di Stato.

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

Il Consiglio di classe attribuirà, un voto di comportamento compreso tra 1 e 10 utilizzando la seguente griglia di valutazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA DEGLI STUDENTI

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	
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	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			

➤ **CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Il credito scolastico viene determinato nel modo seguente.

Il Consiglio di classe attribuisce il punteggio minimo della banda di oscillazione relativa alla media dei voti riportati nello scrutinio finale, secondo la tabella:

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 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.

Il consiglio di classe, attribuisce per tutte le fasce solo il minimo del credito se:

- La sufficienza in una o due materie sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo ma per voto di consiglio dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale;
- Il voto di condotta è uguale a 6/10.

4. PREPARAZIONE ALL' ESAME DI STATO

➤ ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

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

PROVE D'ESAME

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

Seconda prova scritta			
Data	Tempo assegnato	Tipologia	Disciplina
19/02/2018	3 ore	Tipologia A	Scienza e cultura dell' alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

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

Terza prova scritta (vedi allegati)				
N.	Tipologia	Data	Tempo assegnato	Discipline coinvolte
1^ Simulazione	Tipologia E (D.M. n. 429 20/11/2000)	13/03/2018	4 ore	Lab. Servizi Enog. - Pasticceria
				Inglese
				Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
				D.T.A.R.S.
2^ Simulazione	Tipologia E (D.M. n. 429 20/11/2000)	09/05/2018	4 ore	Lab. Servizi Enog. - Pasticceria
				Inglese
				Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
				D.T.A.R.S.

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

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

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

➤ **COLLOQUIO D'ESAME E GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato	
I Argomento proposto dal candidato	1.Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace.	4		
		Autonoma e sostanzialmente Soddisfacente.	3		
		Accettabile e sostanzialmente corretta.	2		
		Guidata e in parte approssimativa. Inadeguata, limitata e superficiale.	1,5 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. Disorganica e superficiale.	1,5 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. Scorretta, stentata.	1,5 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. Frammentarie e fortemente lacunose.	3 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. Disorganica e superficiale.	3 1-2		
III Discussione prove scritte	3.Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata.	4		
		Sostanzialmente efficace.	3		
		Adeguata.	2		
		Incerta e approssimativa. Inefficace.	1,5 1		
				___/16	
III Discussione prove scritte	1.Capacità di autovalutazione e autocorrezione	I PROVA	Adeguata Inefficace	0,5 0	
		II PROVA	Adeguata Inefficace	0,5 0	
		III PROVA	Adeguata Inefficace	1 0	
				___/2	
Punteggio TOTALE				___/30	

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

CANDIDATA/O _____

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

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

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

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

CANDIDATA/O _____

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2 ^a PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2017/18 CLASSE V Sez. B Articolazione Enogastronomia Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali CANDIDATO/A _____							
Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica.	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI							

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA SCRITTA – Tipologia E

CANDIDATO/A _____

1^ Fase scritta						
INDICATORI		Punteggio teorico	Lab. Serv. Enog./Pastic.	Inglese	An. e contr. ch. dei prod. alim.	D.T.A.R.S
Conoscenza dei contenuti	Completa	1,0				
	Parzialmente completa	0,8				
	Incompleta (mancano informazioni importanti); lievi errori	0,6				
	Generica, superficiale e/o con errori gravi	0,4				
	Appena accennati	0,2				
	Nulla	0,0				
Abilità di elaborazione e sintesi e	Buona	1,0				
	Adeguate	0,8				
	Parzialmente adeguata	0,6				
	Inadeguata	0,4				
	Scarsa	0,2				
	Nulla	0,0				
Competenza linguistica ed uso del linguaggio specifico	Buona	1,0				
	Adeguate	0,8				
	Parzialmente adeguata	0,6				
	Inadeguata	0,4				
	Scarsa	0,2				
	Nulla	0,0				
Punteggio conseguito per ogni disciplina		 /3 /3 /3 /3
Punteggio totale/12						

2^ Fase pratica			
Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria			
INDICATORI/DESCRITTORI		Punteggio teorico	Punteggio conseguito
CAPACITÀ PROGETTUALE (0,2 - 1 punto)	Inadeguata	0,2	
	Parzialmente adeguata	0,4	
	Adeguata	0,6	
	Sufficiente	0,8	
	Completa	1,0	
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/3

Riepilogo	
PUNTEGGIO 1^ FASE (teorica)/12
PUNTEGGIO 2^ FASE (pratica)/3
TOTALE/15

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

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

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA (IRC)

DOCENTE: Bonfanti Lorenzo

CLASSE: 5^ B/P - A.S. 2017/18

TESTO: L. Solinas, *Tutti i colori della vita*, Ed. SEI

Relazione

La classe 5^ BP è composta da alunni che si avvalgono dell'IRC. L'interesse verso la disciplina per buona parte della classe è più che sufficiente, anche se inizialmente gli alunni con diffidenza o superficialità intervenivano nella discussione sul tema oggetto di studio. Successivamente la conoscenza reciproca tra classe e docente ha permesso di apprezzare ciò che di buono e positivo tutti potevano apportare al dialogo formativo. Inoltre la reale prospettiva della fine del tempo scolastico e dell'inizio di quello lavorativo ha meglio disposto alcuni 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. Pochi hanno continuato a manifestare un atteggiamento distaccato approcciandosi con sufficienza ai temi proposti.

Si tratta di una classe compatta dal punto di vista delle relazioni, ma non omogenea sotto il profilo didattico; sotto quello comportamentale si riscontra una sostanziale correttezza.

Si evidenzia quanto segue:

- la classe ha dimostrato una buona disponibilità nell'ascoltare le sollecitazioni proposte e nel partecipare al dialogo formativo in classe;

- il comportamento degli alunni è stato sostanzialmente corretto e per la maggior parte, propenso agli approfondimenti e all'elaborazione di un contributo personale;
- tutto ciò ha permesso al docente di affrontare la quasi totalità delle tematiche in programma.

Finalità

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

Le **competenze** dell'insegnamento della Religione sono:

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

Articolazione dei contenuti

Modulo 1 "La dottrina sociale della Chiesa e Il Concilio Vaticano II"		
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
<p>Sa interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</p> <p>Ha maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.</p>	<p>Discute dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.</p> <p>Si pone domande e enuclea temi per l'approfondimento personale e per l'arricchimento del proprio progetto di vita.</p>	<p>La responsabilità della propria vita. La libertà di coscienza. La coscienza cristiana. I valori. La coscienza individuale e sociale. La responsabilità sociale e politica. Il Volontariato. La salvaguardia del creato.</p> <p>La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, confrontata con altri modelli di famiglia.</p>

Modulo 3 “Le religioni a tavola”		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Sa sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità e figura professionale in un mondo multiculturale.</p> <p>Sa cogliere i segni del cristianesimo nelle tradizioni alimentari in relazione alla propria figura professionale</p>	<p>Dialogo tra religioni diverse</p>	<p>Il ruolo della religione nella società contemporanea, attraverso il cibo.</p>

LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

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

Prof. Bonfanti Lorenzo

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: FALCONIERI CLAUDIA

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

CLASSE: 5^a Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S.

2017/2018

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe V BP durante l'anno, ha sempre tenuto un comportamento corretto e il lavoro educativo e formativo è stato sereno e abbastanza regolare.

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

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

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

Risultati di apprendimento:

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

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

1) Positivism, Naturalismo, Verismo**periodo: settembre/ottobre**

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

2) Il Decadentismo**periodo: novembre/marzo**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico, artistico - Saper operare collegamenti fra tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale - Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di inizio '900 -Riconoscere e padroneggiare le linee fondamentali della letteratura del Decadentismo 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Luigi Pirandello: biografia, produzione letteraria, poetica - Lettura, parafrasi, analisi 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 alla corrente del Decadentismo e del romanzo europeo - Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore - Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari - Sviluppare le capacità logico, argomentative, critiche e di rielaborazione

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

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico artistico 	<ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo europeo - Italo Svevo: cenni sulla biografia e la produzione letteraria, poetica 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari

<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - La coscienza di Zeno - La lirica italiana del Primo Novecento: Crepuscolarismo, Futurismo Ermetismo - Giuseppe Ungaretti: cenni su vita, opere e produzione poetica - Eugenio Montale: biografia, produzione letteraria, poetica - Lettura, parafrasi, analisi, commento di brani antologici 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alle correnti sviluppatesi fra la prima e la seconda guerra mondiale in Italia e in Europa - Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore. - Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari <p>Sviluppare le capacità logico argomentative, di critica e rielaborazione personale</p>
--	--	---

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

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

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

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

METODOLOGIA

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, lavagna, Internet.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STORIA

DOCENTE: FALCONIERI CLAUDIA

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

CLASSE: 5^a Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

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

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

Risultati di apprendimento:

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

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**1) L'Europa e il mondo di primo Novecento****periodo: settembre/ottobre**

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

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

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il Comunismo in Unione Sovietica - Il Primo dopoguerra in Italia - Il Fascismo in Italia - La Repubblica di Weimar - L'ascesa di Hitler e i Nazismo - La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare gli avvenimenti fra le due guerre mondiali nello spazio e nel tempo - Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra le due guerre mondiali e le vicende attuali - Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione degli avvenimenti fra le due guerre mondiali sia in campo economico sia sociale, che politico-istituzionale - Saper esporre un avvenimento

		storico con padronanza linguistica.
--	--	-------------------------------------

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 e 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 - La Shoah 	<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 degli avvenimenti relativi alla seconda guerra mondiale sia in campo economico sia sociale, che politico-istituzionale - Saper esporre un 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 e 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 - Il "Miracolo economico" (da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) - L'Italia del Sessantotto (da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) - La caduta del muro di Berlino (da portare 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 degli avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali sia in campo economico sia sociale, che politico-istituzionale - Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.

METODOLOGIA

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

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

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

VERIFICA E VALUTAZIONE
Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche: - Interrogazioni brevi e lunghe. - Discussioni collettive.
CRITERI DI VALUTAZIONE
La verifica è stata intesa come accertamento dei livelli di conoscenze, delle competenze, delle capacità di creare collegamenti, delle considerazioni critiche e delle proprietà di linguaggio.

Prof.ssa FALCONIERI Claudia

MATEMATICA

DOCENTE: INDRIO DomenicoTESTO: Bergamini-Trifone-Barozzi: Matematica.bianco Zanichelli EditoreCLASSE: 5^a Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI
<p>Una serie di sovrapposizioni con altre attività interne ed esterne all'istituto e le numerose assenze degli alunni hanno fatto sì che le ore di lezione effettivamente svolte fossero inferiori a quelle previste e a quelle che la disciplina richiederebbe. Lo svolgimento del programma, di conseguenza, ha subito rallentamenti. Durante l'anno scolastico è stato effettuato un continuo recupero in itinere. In termini di rapporti personali non vi è nulla da segnalare. L'attenzione e la partecipazione al dialogo, in classe, è da ritenersi, in media, appena accettabile. E' mancata quasi per tutti gli alunni l'applicazione costante a casa. Una frequenza ed una applicazione più assidua avrebbe consentito di raggiungere risultati sicuramente migliori. La valutazione finale terrà conto degli esiti delle verifiche scritte ed orali, nonché dell'impegno, della partecipazione in classe, della frequenza.</p> <p><u>OBIETTIVI FORMATIVI</u></p> <p>L'apprendimento della matematica nel quarto e quinto anno di corso è finalizzato ad un consolidamento degli esiti di formazione prefigurati al termine del curricolo triennale, tenuto conto dello sviluppo degli studenti e, in particolare, delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.</p> <p>Pertanto l'insegnamento è mirato all'approfondimento e, in parte, all'ampliamento delle conoscenze e ad una maggiore padronanza delle competenze già acquisite. Inoltre, contribuisce all'acquisizione di chiarezza di pensiero, alla capacità di argomentare in modo consapevole e coerente e con proprietà di linguaggio, al raffinamento del proprio metodo di studio, al consolidamento di capacità di astrazione e formalizzazione, al recupero delle conoscenze di base e all'acquisizione di contenuti curricolari.</p>

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

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

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

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

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

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

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

METODOLOGIA

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

parte del docente.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI
Libro di testo, lavagna	Aula
VERIFICA E VALUTAZIONE	
Le verifiche, sino ad oggi, sono state effettuata durante e/o alla fine di uno o più moduli, mediante prove contenenti risoluzione di problemi ed esercizi, domande a risposta aperta e/o chiusa e/o multipla, mediante interrogazioni classiche, interrogazioni dialogiche, esercizi svolti in classe o assegnati per casa, nonché mediante le osservazioni sull'operatività quotidiana e gli interventi elaborativi ed interpretativi estemporanei. La verifica è stata anche indirizzata alla valutazione del grado di crescita dell'alunno.	
CRITERI DI VALUTAZIONE: inseriti in ogni prova	

Prof. INDRIO Domenico

LINGUA INGLESE

DOCENTE: prof.ssa TRICARICO Luigia**TESTO:** WELL DONE COOKING –ELI editore**CLASSE:** 5[^] Sezione B – Enogastronomia /Pasticceria**ORE SVOLTE:** 72/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe abbastanza omogenea, composta da allievi provenienti dalla stessa classe quarta dell'istituto, si presenta molto eterogenea dal punto di vista dei contenuti, delle competenze e della preparazione linguistica. La continuità d'insegnamento nel corso dei cinque anni mi ha permesso di instaurare un buon rapporto con gli studenti, che sicuramente ha favorito il livello di attenzione e l'interazione comunicativa con la maggior parte di loro. A questo, però, nel corso del tempo ed in particolare in questo ultimo biennio, non ha fatto seguito uno studio approfondito e metodico: nel momento della verifica delle conoscenze e soprattutto delle competenze, la preparazione, per un gruppo di studenti, è risultata spesso superficiale, frutto di un impegno mnemonico, di una scarsa rielaborazione e sintesi dei contenuti e di un metodo non ancora proficuo.

Gli studenti hanno maturato, complessivamente, sufficienti capacità di comprensione e produzione, sia a livello scritto che orale, ma emergono ancora difficoltà nell'affrontare le tipologie di scrittura oggetto d'Esame. Proprio per colmare tali carenze e per migliorare la capacità espositiva di tutti sono stati effettuati in classe più interventi di consolidamento e recupero delle abilità linguistiche, sia attraverso l'ascolto, la lettura, la comprensione, sia attraverso la correzione individuale e collettiva degli elaborati svolti in classe o come compito per casa.

Alcuni alunni hanno raggiunto ottime competenze linguistiche, dimostrando maturità di argomentazione e correttezza formale; per gli altri i risultati sono accettabili ed ancora legati ad uno studio mnemonico. L'esposizione orale degli argomenti trattati si è dimostrata per alcuni difficoltosa, comunicare in lingua straniera e soprattutto attraverso un linguaggio strettamente settoriale è risultato complicato.

L'alunna con diagnosi DSA si avvale degli strumenti compensativi, ove necessario.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE

Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Livello B1 padronanza del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI**Modulo 1: "FOOD AND HEALTH."**

CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere le caratteristiche ed il valore nutrizionale degli alimenti e saperne riferire. Conoscere alcune diete e forme di alimentazione, saperne riferire e saper operare dei confronti.	Saper riferire sui disturbi alimentari: anoressia e bulimia. Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The eatwell plate ➤ The Mediterranean Diet ➤ The teenager diet ➤ Food allergies and intolerances ➤ Celiac diseases ➤ Eating disorders ➤ Alternative diets: macrobiotic, vegetarian and vegan ➤ Alternative diets: raw food, fruitarian

MODULO 2: "FOOD AND CULTURE "

CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere gli aspetti della gastronomia, dell'arte della tavola e la loro evoluzione nei secoli,	saperne riferire ed operare dei confronti Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Food in ancient Rome ➤ Food in Medieval Britain ➤ Food in the Renaissance ➤ 19th food ➤ Modern food and beverages

MODULO 3: "FOOD AND RELIGION"

CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere le abitudini alimentari dettate dall'Islamismo, dall'Ebraismo e dal Buddismo	saper confrontare le abitudini alimentari delle diverse religioni Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Religious menu 1 ➤ Religious menu 2

	corretto	
MODULO 4: "WINE & BEER"		
CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere la storia del vino , le varietà e gli abbinamenti vino e cibo Conoscere la storia della birra ,e le sue varietà	Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Understanding and serving wines ➤ red and white wines ➤ a bunch of history ➤ Wine tasting and wine temperature ➤ the history of beer ➤ The brewing process

MODULO 5: "CHOCOLATE "		
CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere la storia del cioccolato . come è prodotto e il suo utilizzo in cucina	Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chocolate history ➤ how it is produced ➤ how it is used
MODULO 6: "THE BRITISH MEALS"		
CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere i pasti inglesi e i menu	Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ the British meals ➤ Special menus ➤ afternoon tea menus ➤ Dessert and cheese menu ➤ banqueting

MODULO 7: "BARS AND RESTAURANTS"		
CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Conoscere i vari tipi di ristorante e i menu	Saper riferire, sia a livello scritto, sia orale, le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ types of bars ➤ types of restaurants ➤ services and facilities in bar & restaurants ➤ Starbucks & Pret a manger

METODOLOGIA

Il metodo adottato nel corso dell'anno scolastico è fondato sull'approccio funzionale-comunicativo, cognitivo e induttivo guidato, con cui si è cercato di privilegiare un apprendimento graduale della lingua e del lessico specifico e degli argomenti previsti dai programmi ministeriali in modo da consentire a tutte i discenti di essere in grado di decodificare un messaggio orale e scritto, formulare domande e redigere risposte, esporre gli argomenti in maniera lineare e con le dovute conoscenze lessicali, con apporti personali riguardanti gli argomenti studiati. Il tutto è avvenuto con letture o ascolto e comprensione di brani e dialoghi. esecuzione di questionari ed esercizi di varie tipologie.

STRUMENTI DIDATTICI

Il libro di testo ha costituito il costante punto di riferimento nello studio della disciplina e, contestualmente, un valido strumento per arricchire e diversificare le attività.
Per ampliare ed approfondire alcuni contenuti sono state utilizzate fotocopie e materiali autentici.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prof.ssa TRICARICO Luigia

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: FRANCESCA ROMANA CAPONIO

TESTO: CRESCITELLI-DEMAJO – “**METIER ET SAVEURS**” – ED. CLITT

CLASSE: 5^A Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017 /2018

ORE SVOLTE: 58

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe formata da 13 alunni, si è mostrata sempre interessata all'apprendimento della lingua francese, impegnandosi nella quasi totalità a rafforzare le competenze linguistiche. Gli alunni non hanno mai mancato di sostenere con un dialogo vivace, partecipativo, motivato, le lezioni, arricchendole all'insegna della curiosità e della voglia di conoscere gli argomenti affrontati. Per alcuni, la partecipazione dialettica al dialogo didattico e l'impegno costante hanno consentito l'acquisizione di un metodo di lavoro che ha permesso loro la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni, delle strutture e del lessico appresi riuscendo a conseguire un grado di preparazione soddisfacente, altri hanno conseguito un a preparazione pienamente sufficiente anche se non completamente autonoma è la rielaborazione dei contenuti. La classe ha raggiunto un grado di preparazione nel complesso discreto, acquisendo capacità ricettive e produttive necessarie all'utilizzo della lingua straniera.

CONTENUTI, ATTIVITA' E COMPETENZE
--

Per quanto riguarda i contenuti e le attività si è proceduto regolarmente secondo quanto programmato all'inizio dell'anno. Pertanto sono state apprese e sviluppate le funzioni comunicative, le nozioni grammaticali ed il lessico presentati nei moduli comprensivi di letture, esercizi e materiali autentici inerenti argomenti di ristorazione e più specificatamente approfondimenti del settore dell'arte dolciaria. 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, si è cercato di far acquisire una competenza comunicativa in situazione professionale in modo da favorire la possibilità di sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto comunicativo.

MAPPA DELLE COMPETENZE

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 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'
-------------------	-----------------

<p>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.</p>	<p>-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.</p>
---	--

ARGOMENTI SVOLTI	
MODULO N. 1	LES ETAPES DE LA CUISINE FRANCAISE L' evolution de la cuisine française de A. Escoffier à A. Ducasse La Nouvelle Cuisine : P. Bocuse La gastronomie moléculaire. Les additifs en pâtisserie moléculaire : les gélifiants, les épaississants, les émulsifiants. Des ingrédients de la pâtisserie moléculaire : l'alginate de sodium, le lactate de calcium, la lécithine de soja. Des techniques de pâtisserie moléculaire : la sphérification.
MODULO N. 5	LES METS Le fromage : son histoire, sa fabrication. Les familles des fromages français. Le service et la dégustation des fromages.
MODULO N. 7	A L' ECOUTE DE LA CLIENTELE Les interdits réligieux. L'alimentation méditerranéenne. L'alimentation biologique. Le régime végétarien et végétalien.
MODULO N. 8	SAVEURS ET CULTURES A la découverte des saveurs La Bourgogne et la Champagne : les vins, le terroir, les cépages, l'implantation des vignobles en France. Les champagnes, la méthode champenoise. Le service des vins et la dégustation. La Provence : les saveurs de la Méditerranée. Le calisson d'Aix et le nougat de Montélimar. L'huile d'olive.

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	SPAZI
Libro di testo, lavagna, Internet, pubblicazioni di settore, documenti autentici.	Aula didattica Laboratorio linguistico.

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. Le verifiche scritte e orali hanno mirato 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.

Prof.ssa CAPONIO Francesca Romana

LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA

DOCENTE: Cornacchia Monica

TESTO: PAPRIKA NEU Deutschkurs fuer Gastronomie-Service- und Barpersonal

ORE SVOLTE: 60/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe 5BP si compone di sole 3 alunne che nel corso delle ore curriculari di lingua tedesca si uniscono in classe articolata con il gruppo classe 5 BC. Le ragazze si sono mostrate interessate nel dialogo nel recupero di elementi basilari per l'apprendimento della lingua tedesca presentando tuttavia un andamento piuttosto incostante della partecipazione, dovuto anche ai diversi impegni legati alle attività di indirizzo. L'anno scolastico in termine è stato inoltre caratterizzato dalla presenza di una ragazza madrelingua impegnata in un anno di attività come assistente linguistica nella nostra scuola. Agevolati da tale presenza le alunne non hanno mai mancato di sostenere un dialogo vivace, partecipativo e motivato, arricchendo le lezioni con il sostegno della curiosità e della voglia di conoscere gli argomenti affrontati. Per una di loro la partecipazione dialettica al dialogo didattico e l'impegno costante le hanno consentito l'acquisizione di un metodo di lavoro che ha permesso la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni, delle strutture e del lessico appresi riuscendo a conseguire un grado di preparazione soddisfacente, mentre le altre hanno conseguito una preparazione mediamente sufficiente anche se non completamente autonoma nella rielaborazione dei contenuti. Il grado di preparazione raggiunto dalle ragazze si presenta, dunque, non uniforme, poichè solo una alunna ha raggiunto un grado di preparazione nel complesso più che discreto, ha acquisito capacità ricettive e produttive necessarie all'utilizzo della lingua straniera, per il resto tali capacità si presentano appena sviluppate. Per quanto riguarda i **contenuti** e le **attività** si è proceduto solo marginalmente secondo quanto programmato all'inizio dell'anno, proprio a causa delle numerose attività di indirizzo e, soprattutto, a gravi lacune pregresse che impedivano il normale svolgimento del programma. Tuttavia sono state apprese e sviluppate le funzioni comunicative, le nozioni grammaticali ed il lessico attraverso moduli comprensivi di letture, esercizi e materiali autentici inerenti argomenti di ristorazione e spesso con approfondimenti del settore dell'arte dolciaria (penalizzato dall'associazione al gruppo di indirizzo cucina). Sono state revisionate e approfondite, supportandole con un lungo lavoro di recupero in itinere, 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, si è cercato di far acquisire una competenza comunicativa in situazione professionale in modo da favorire la possibilità di sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto comunicativo.

MAPPA DELLE COMPETENZE

- L1.** Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo
- L2.** Saper comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.
- L3.** Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.
- L4.** Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto.
- L5.** Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.
- L6.** Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali e scritti attinenti anche ad aree estranee al settore specifico.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità		
MODULO N. 1: "Grammatik des Alltagslebens"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
L1. L3. L6.	<p>Modulo 1: "Grammatik"</p> <p>1. Personal Pronomen: Nominativ, Akkusativ, Dativ 2. Vergangene Zeiten: Perfekt, Praeteritum 3. komparativ ind Superlativ der Adjektiven 4. Die Ordnungszahlen, Daten 5. Die Sprache des Alltagsleben 6. Imperativ 7. Relativ Pronomen</p>	<p>-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo delle lingue straniere.</p> <p>-Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.</p>
L1. L2. L3. L6.	<p>MODULO 2: "ALKOHOLISCHE GETRAENKE"</p> <p>1. Bier, Bierarten, Bier und Speisen 2. Wein, Weine und Speisen 3. Tipps und Trends: Neue Weintrends: Klassiker und Newcomer-</p>	<p>-Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale delle lingue straniere.</p> <p>-Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.</p>
L1. L2. L3. L6.	<p>MODULO 3: "MENUEKUNDE"</p> <p>1. Menuereihenfolge 2. Allgemeine Festmenues, einige Beispiele 3. Speisekarte 4. Tipps und trends: Die Speisekarte als Marketinginstrument</p>	<p>-Produrre una non troppo varia tipologia di testi scritti e orali.</p> <p>-Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.</p>
L1. L3. L6.	<p>Modulo 4: Die Bedienung</p> <p>1. Das Benehmen bei Tisch 2. Servieren in einem Restaurant</p>	<p>-Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale delle lingue straniere.</p> <p>-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo</p>
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ

L1.	Modul 5: die Karriere Das Personal Das Kuechenpersonal Die Stellensuche:die Bewerbungen	-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo
L2.		
L3.		
L6.		
L1.	Modul 6: Landeskunde und Kultur Weihnachten : die Traditionen der deutschsprachigen Laender Nazismus Lebensmittel und Aktionen Die Schokolade: Geschichte, Ursprung, aktuelle Produkte Ein typisch oesterreichischeres Rezept: Rehruecken	-Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.delle lingue straniere. -Produrre una non troppo varia tipologia di testi scritti e orali.
L3.		
L5.		
L6.		
L6.		

METODOLOGIA

Il lavoro è stato ispirato al metodo audio-orale e all'approccio comunicativo, agevolato notevolmente dalla presenza della assistente di madrelingua tedesca. 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, visione di film in lingua

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, fotocopie, pubblicazioni di settore, visione di video inerenti all'argomento trattato, film.

SPAZI

Aula didattica, laboratori linguistici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Controllo di tutte le attività svolte, per prendere atto dei ritmi di apprendimento di ciascuno e ad individuare eventuali difficoltà sulle quali ci si è soffermati con ulteriori spiegazioni ed esercizi integrativi. Le verifiche scritte e orali hanno mirato 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.

Nessuna attività di recupero extra scolastica, sopperita da un continuo lavoro di ripetizione e recupero rallentando e bloccando lo svolgimento del programma.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Griglie di valutazione come da approvazione di dipartimento

Prof.ssa CORNACCHIA Monica

SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: LUCIA MARIA DE PINTO

TESTO: A 360° - ALLENARSI/ VOLUME UNICO + ME BOOK + RISORSE DIGITALI

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

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

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE

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

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

Modulo 1: "Aspetti comunicativi, culturali e relazionali dello sport"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dello sport	C1.7 I codici e le carte europee ed internazionali su etica e sport – sport e sviluppo sostenibile. C1.8 La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati. C1.9 Modelli nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva e dell'associazionismo sportivo scolastico	A1.7 Conoscere i codici e le carte europee ed internazionali su etica e sport – sport e sviluppo sostenibile. A1.8 Riconoscere la pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati. A1.9 Padroneggiare i modelli nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva e dell'associazionismo sportivo scolastico.

MODULO 2: "Capacità ed abilità espressive"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività	C1.12 Tecniche di comunicazione verbale e non verbale. C1.13 Tecniche di espressione corporea. C1.14 L'espressività corporea in	A1.12 A Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle relazioni interpersonali.

corporea	alcune produzioni artistico-letterarie. C1.15 Il linguaggio del corpo come elemento di identità culturale dei vari popoli in prospettiva interculturale.	A1.13 Collegare con coerenza i contenuti della comunicazione verbale con i comportamenti comunicativi non verbali. I linguaggi della mente e del corpo – principali tappe della ricerca scientifica. A1.14 Utilizzare l'espressione corporea in manifestazioni ricreative, culturali e artistiche, danza performance teatrali e artistiche e giochi. A.1.15 Identificare i segni della comunicazione sociale.
----------	---	---

MODULO 3: Il benessere individuale e collettivo

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	C1.10 Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione. C1.11 Elementi di primo soccorso e di medicina dello sport.	A1.10 Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. A1.11 Utilizzare nozioni base di Primo Soccorso

MODULO 4: "Il benessere."

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	C1.4 Igiene e alimentazione. C1.5 Effetti di sostanze dopanti nell'organismo.	A1.4 Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva. A1.5 Conoscere e valutare gli effetti di sostanze dopanti nell'organismo.

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

Prof.ssa DE PINTO Lucia

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

DOCENTE: PORFIDO BEATRICE

TESTO: "Scienza e cultura dell'alimentazione" – Prodotti dolciari - ALMA/PLAN – Volume B

Testo di consultazione: Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari - Fascicolo per il 2° biennio e 5° anno- A. MACHADO – POSEIDONIA Scuola

CLASSE: 5^ Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2017/2018

ORE SVOLTE: 77/99

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Sul piano comportamentale il gruppo classe è stato sostanzialmente corretto. Una serie di sovrapposizioni con altre attività interne ed esterne all'istituto e le assenze degli alunni hanno fatto sì che le ore di lezione effettivamente svolte fossero inferiori a quelle previste. La continuità d'insegnamento dal 3° anno ha sicuramente permesso di instaurare un buon rapporto comunicativo con gli studenti che faceva ben sperare in una maggiore ricaduta sul piano formativo. E' mancata quasi per tutti gli alunni l'impegno e l'applicazione costante nello studio personale a casa. Una frequenza ed una applicazione più assidua avrebbe consentito di raggiungere risultati sicuramente migliori. Durante l'anno scolastico è stato effettuato un continuo recupero in itinere e pochi hanno dimostrato capacità di recupero motivazionale e formativo, finalizzando il proprio impegno di studio al conseguimento delle abilità e competenze richieste dalla disciplina. L'attenzione e la partecipazione al dialogo didattico-educativo in classe è stata, in media, accettabile; solo alcuni studenti si sono distinti per interazione attiva e propositiva. I risultati di apprendimento conseguiti dal gruppo classe sono eterogenei in relazione alle inclinazioni, attitudini e bagaglio culturale personale di ciascun studente ed impegno profuso. Un gruppo esiguo di studenti consegue conoscenze e competenze apprezzabili per interesse, impegno costante ed abilità di base strutturate.

La maggior parte degli studenti invece consegue risultati cognitivi appena sufficienti. Alcuni studenti non conseguono i risultati minimi di apprendimento per frequenza discontinua e scarso impegno.

In media, il livello di conoscenze, abilità e competenze conseguito dalla classe è da ritenersi sufficiente.

ELENCO DELLE COMPETENZE in uscita dal percorso scolastico(Linee guida ministeriali)

P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.

P2. Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

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

Il piano di lavoro è stato strutturato in moduli e gli argomenti articolati in Unità didattiche (U.D.)
(Per i contenuti, vedasi programma svolto)

MODULO N.1 - LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE
--

U.D.1.1 - La qualità alimentare

U.D.1.2 – La sicurezza alimentare

U.D.1.3 – Prevenzioner delle malattie a trasmissione alimentare

MODULO N.2 – ALIMENTAZIONE E SALUTE

- U.D.2.1 – Principi di alimentazione equilibrata
- U.D.2.2 – La dieta in condizioni fisiologiche
- U.D.2.3 – Alimentazione e prevenzione
- U.D.2.4 – Malattie correlate all'alimentazione

Da completare, entro la fine dell'anno scolastico, il seguente modulo:

MODULO N.3 – MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

- U.D.3.1 – Analisi microbiologiche degli alimenti
- U.D.3.2 – Contaminazioni microbiche dei prodotti dolciari e da forno

METODOLOGIA

Lezione frontale interattiva, insegnamento per problemi, metodo induttivo/deduttivo, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati. Si è cercato di sviluppare l'attitudine alla riflessione, al pensiero critico, alla rielaborazione dei contenuti.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, lavagna, tabelle LARN, Internet.

SPAZI

Aula didattica

VALUTAZIONE

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

Prof.ssa PORFIDO Beatrice

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 B – Enogastronomia –Prodotti Dolciari A.S.2017/2018**ORE SVOLTE:** 45/66**RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

Il gruppo classe costituito da 16 allievi, ha mostrato da colloqui, discussioni guidate, e osservazioni sistematiche svolte nella prima fase dell'anno scolastico, una sufficiente preparazione di base i cui nuclei portanti della disciplina non risultavano del tutto assimilati. Le maggiori difficoltà, consistevano nella comprensione dei principi alla base delle tecniche analitiche, perciò mancando basi solide, si è privilegiato un approccio agli argomenti in modo semplificato, puntando molto all'aspetto applicativo senza però trascurare la formalizzazione, utilizzando una terminologia chiara, adeguata e scientifica. Gli studenti hanno risposto in maniera diversa: si è identificato un gruppo più motivato, attivamente partecipe ai vari momenti dell'attività condotta e dall'impegno soddisfacente, l'altro dalla partecipazione ed impegno accettabili. Si ritiene che nel gruppo classe il percorso scolastico nel complesso si può tracciare secondo una sistematica ed apprezzabile progressione di apprendimento per conoscenze, competenze e capacità. Il livello di preparazione globale si attesta su un risultato mediamente buono per diversi allievi accanto ad un risultato pienamente 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	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse applicate ai grassi alimentari. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
MODULO N.3: LE SOSTANZE ZUCCHERINE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> • P1 • 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	ABILITÀ'
<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	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche merceologiche del latte. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
MODULO N. 5: LE FARINE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
	Unità 5.1 I cereali: caratteristiche generali e	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare un

<ul style="list-style-type: none"> • P1 • P2 • P3 	<p>loro impiego in campo alimentare.</p> <p>5.2 Il frumento: composizione chimica e struttura della cariosside.</p> <p>5.3 Le farine e le semole: generalità.</p> <p>5.4 Il processo di panificazione: principi fisici e chimici generali.</p> <p>5.5 Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati e loro significato.</p>	<p>adeguato linguaggio tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

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

<p>Gli alunni hanno complessivamente frequentato le lezioni in maniera assidua, dimostrando un interesse adeguato, una partecipazione e un impegno accettabili che hanno permesso di raggiungere una preparazione di base globalmente più che sufficiente.</p>
--

MAPPA DELLE COMPETENZE

<p>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.</p>
--

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.

Il docente
Albergo Nicola

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI 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 BP hanno dimostrato un comportamento sostanzialmente corretto ed educato. In ingresso, il livello di preparazione tecnico-pratica degli studenti, si attestava sulla sufficienza. Nel corso dell'anno scolastico hanno maturato un maggiore interesse per la disciplina e sviluppato un maggiore "sapere pratico". La maggior parte degli studenti si è impegnata con serietà nello studio e nella attività pratica di laboratorio conseguendo buoni risultati, altri invece hanno conseguito solo risultati sufficienti dovuti a qualche discontinuità nella frequenza e partecipazione. Quasi tutti gli studenti continuano ad apprendere anche in contesti non formali, in quanto lavorano in strutture ricettive del territorio durante le

festività. Tutti gli studenti hanno partecipato con spirito collaborativo ed entusiasmo ad alcune esercitazioni "speciali" in occasione di eventi culturali svolti presso l'istituzione scolastica.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE

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

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

UDA - 1: "LE DECORAZIONI E L'ARTE DI LAVORARE LO ZUCCHERO"

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

UDA - 2: "IL CACAO E IL CIOCCOLATO"

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

UDA - 3: "LE CREME E I SEMIFREDDI"

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ

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

METODOLOGIA

Lezioni frontali e di laboratorio

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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVADOCENTE: Prof.ssa Antonella Nicoletta ParadisoTESTO: Grazia Batarra – Monica Mainardi "Imprese ricettive e ristorative oggi" per il quinto anno

ED. TRAMONTANA

CLASSE: 5^a Sezione B – Enogastronomia – Pasticceria

A.S. 2017/18

ORE SVOLTE:**RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI****SITUAZIONE DELLA CLASSE**

La classe formata da 16 alunni ha mostrato sufficiente interesse e motivazione per lo studio della materia; ha risposto in modo positivo al dialogo formativo e, nel corso dei due anni, ha contribuito a costruire un rapporto rispettoso e cordiale, facendo segnare autentici momenti di crescita emotivo-relazionale quando si è reso necessario affrontare momenti di confronto e di dibattito acceso. Per un gruppo di alunni, spesso, è stato necessario il richiamo ad un maggior rispetto delle scadenze delle consegne e ad una maggiore partecipazione alle attività didattiche.

Nella seconda parte del pentamestre, l'impegno nello studio ha subito una flessione anche in conseguenza delle interruzioni dell'attività scolastica coincidenti con periodi temporalmente vicini di vacanze e attività extra-curricolari.

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.

Il livello di preparazione complessivo può considerarsi soddisfacente.

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

- 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 che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali ed internazionali.	<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 delle diverse istituzioni comunitarie - Esprimere i concetti espressi con linguaggio appropriato
MODULO 2: “LA LEGISLAZIONE TURISTICA E LE NORME PER LA TRACCIABILITÀ 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 TRACCIABILITA' 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

Allegato n. 2 - PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO**RELAZIONE FINALE****Tutor: prof. FIORE Francesco Paolo****Titolo: “Esperto della pasticceria e delle arti decorative”**

La classe ha concluso, nell'a.s. 2017/18, il percorso di Alternanza scuola - lavoro di “Esperto della pasticceria e delle arti decorative” iniziato al 3^a anno, per un totale di 400 ore così distribuite:

- 4 ore teoriche sul modulo “HACCP” (a.s. 2016/17)
- 4 ore teoriche sul modulo “L. 626/94 - Sicurezza sul lavoro” (a.s. 2016/17)
- 142 ore in azienda (a.s. 2016/17)
- 150 ore in azienda (a.s. 2015/16).
- 100 ore in azienda (a.s. 2017/18).

Le ore teoriche in aula sono state svolte da un esperto esterno con specifiche competenze di HACCP e di Sicurezza sul lavoro (Legge 626/94).

Durante le ore di alternanza in azienda gli alunni hanno colto l'opportunità di approfondire le competenze didattiche in situazioni di lavoro reale e di sviluppare “nuovi saperi”. Gli studenti, sin da subito, si sono inseriti proficuamente nell'attività produttiva delle varie aziende maturando un significativo percorso di formazione.

La studentessa Soldano Debora non ha svolto attività di alternanza nell'a.s. 2017/18.

QUADRO RIEPILOGATIVO ORE SVOLTE						Certificazione	
Alternanza Scuola-lavoro (a.a.s.s. 2015/16 - 2016/17 – 2017/18)							
	ALUNNO/A		ORE TEORICHE IN AULA	ORE IN AZIENDA	TOTALE ORE	SI	NO
N°	Cognome	Nome					
1	ANGELASTRI	IRENE	8	392	400	X	//
2	ANNUNZIATO	DONATELLA	8	392	400	X	//
3	BALDASSARRA	ANTONELLA	8	392	400	X	//
4	CAPUTO	VINCENZO	8	392	400	X	//
5	CARLUCCI	MARGHERITA	8	392	400	X	//
6	CREANZA	ANGELICA	8	392	400	X	//
7	DELLISANTI	MARIAGRAZIA	8	392	400	X	//
8	FRACCALVIERI	LORENZO	8	392	400	X	//
9	MASTROMARINO	CLAUDIA	8	392	400	X	//
10	NOVIELLO	DOMINGA	8	392	400	X	//
11	NUZZI	ROBERTA	8	392	400	X	//
12	PELLEGRINO	ANGELANTONIO	8	392	400	X	//
13	RAGUSO	A.RAFFAELLA	8	392	400	X	//
14	SAIA	THOMAS	8	392	400	X	//
15	SOLDANO	DEBORA			//	//	//
16	STANO	ROCCO	8	392	400	X	//

Allegato n. 3 - PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**I.I.S.S. "Michele De Nora" Altamura (BA)**

<p>PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA</p> <p>ESAME DI STATO A.S. 2017/2018</p> <p>Classe 5^A Sez. B Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e industriali</p>

Candidata/o:

cognome _____ nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte	Punteggio teorico	Punteggio conseguito dal candidato
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE PRATICA)	3/15	.../3
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE TEORICA)	3/15	.../3
LINGUA INGLESE	3/15	.../3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3/15	.../3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DEI SERVIZI RISTORATIVI	3/15	.../3
TOTALE	15/15	.../15

La Commissione

Altamura, 13/03/2018

REGOLAMENTO

Durata della prova: **4 ore**

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

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

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

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

“Valorizzare il profiterole”

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

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

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

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

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

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

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	

PUNTI ___/3

INGLESE

Name _____

What are the general rules about combining wine and food?

PUNTI __/3

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
--

Nella preparazione dei “profiterols” il burro deve possedere buone caratteristiche di qualità chimica ed organolettica. Il candidato fornisca la definizione di burro secondo la normativa vigente, descriva le caratteristiche chimico-fisiche, i processi di alterazione e almeno un’analisi chimica per il controllo di qualità.

PUNTI ____/3

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DEI SERVIZI RISTORATIVI

Cos'è il marketing e come si sviluppa un piano di marketing?

PUNTI ___/3

Allegato n. 4 – SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**I.I.S.S. “Michele De Nora” Altamura (BA)**

<p>SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA</p> <p>ESAME DI STATO A.S. 2017/2018</p> <p>Classe 5[^] Sez. B Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e industriali</p>
--

Candidata/o:

cognome _____ nome _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte	Punteggio teorico	Punteggio conseguito dal candidato
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE PRATICA)	3/15/3
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - PASTICCERIA (PARTE TEORICA)	3/15/3
LINGUA INGLESE	3/15/3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3/15/3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DEI SERVIZI RISTORATIVI	3/15/3
TOTALE	15/15/15

La Commissione

Altamura, 09/05/2018

REGOLAMENTO

Durata della prova: **4 ore**

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

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

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

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA**“DECORARE IL BISCUIT”**

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

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

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

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

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

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

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	

PUNTI ___/3

INGLESE

Name: _____

DESCRIBE THE TYPE OF FOOD MUSLIMS EAT AND EXPLAIN THE REASONS OF RAMADAM

PUNTI ___/3

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI DOLCIARI

Candidato/a: _____

Descrivi le caratteristiche chimico-fisiche del saccarosio e l'utilizzo nel settore alimentare e nella produzione dei prodotti da forno. Descrivi inoltre, almeno un metodo di analisi chimico-fisica dei glucidi.

PUNTI ___/3

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DEI SERVIZI RISTORATIVI

Candidato/a: _____

DESCRIVI IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO E GLI OBIETTIVI DI MARKETING.

PUNTI ____/3

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FOGLIO FIRME

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
ALBERGO Nicola	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
BONFANTI Lorenzo	Religione	
CAPONIO Francesca	2^ Lingua straniera: Francese	
CORNACCHIA Monica	2^ Lingua straniera: Lingua e civiltà tedesca	
de PINTO Lucia	Scienze motorie e sportive	
FALCONIERI Claudia	Italiano e Storia	
FIORE Francesco Paolo	Lab. Serv. Enog. Pasticceria	
FIORE Rosa	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
INDRIO Domenico	Matematica	
PARADISO Antonella	D.T.A.S.R.	
PETRAGALLO Mariella	Lab. analisi di microbiologica e chimica	
PORFIDO Beatrice	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	
TRICARICO Luigia	1^ Lingua straniera: Inglese	

Data di approvazione, 10 maggio 2018

Il Dirigente scolastico
(prof. ing. ACHILLE Giuseppe)