



Istituto di Istruzione Superiore Morcone
“don Peppino Diana”
Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione
sede di Colle Sannita

Prot. 1517 del 14/05/19

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

classe V CS – anno scolastico 2018/2019

(art. 5, DPR 323/98)

15 maggio 2019

Sommario

Presentazione della classe	1
<i>Introduzione</i>	<i>1</i>
<i>Evoluzione della classe</i>	<i>3</i>
<i>Debiti formativi</i>	<i>4</i>
<i>Criteri per il recupero dei debiti formativi</i>	<i>4</i>
Percorso di apprendimento.....	5
<i>Continuità didattica.....</i>	<i>5</i>
<i>Competenze.....</i>	<i>6</i>
<i>Modalità di lavoro: metodi scelti ed applicati dal consiglio di classe</i>	<i>7</i>
<i>Materiali e strumenti</i>	<i>7</i>
<i>Criteri per la verifica e valutazione dell'apprendimento</i>	<i>8</i>
Attività extracurricolari nel triennio	9
Attività di alternanza scuola-lavoro	10
Scheda delle tematiche trasversali e delle attività di Cittadinanza e Costituzione	11
<i>Macroaree – Tematiche multidisciplinari.....</i>	<i>11</i>
<i>Cittadinanza e Costituzione.....</i>	<i>15</i>
Schede consuntive per singole discipline	16
<i>Lingua e Letteratura italiana.....</i>	<i>17</i>
<i>Lingua inglese.....</i>	<i>19</i>
<i>Lingua francese</i>	<i>21</i>
<i>Matematica.....</i>	<i>23</i>
<i>Storia</i>	<i>25</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>27</i>
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.....</i>	<i>29</i>
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita</i>	<i>31</i>
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina</i>	<i>33</i>
<i>Scienze motorie</i>	<i>35</i>
<i>Religione.....</i>	<i>37</i>
Criteri di valutazione.....	39
Griglia per la valutazione della condotta	39
Attività di preparazione all'esame di stato	41
Allegati.....	42
Documenti a disposizione della commissione	42
Consiglio di classe	43

Presentazione della classe

Introduzione

L'indirizzo professionale per i servizi alberghieri e la ristorazione, nella struttura specifica del nostro istituto, presenta due articolazioni, ovvero Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, in base alle quali il profilo educativo viene orientato e declinato. Attraverso l'articolazione "Enogastronomia", riguardante la classe V CS, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze gastronomiche.

Il diplomato dell'indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro e delle professioni, può proseguire gli studi negli Istituti tecnici superiori (ITS), può iscriversi all'Università.

La V CA – Articolazione Enogastronomia è composta da 15 alunni, 6 maschi e 9 femmine tutti provenienti dalla classe quarta cucina dello scorso anno scolastico. La classe risulta abbastanza omogenea per cultura e educazione. Quasi tutti gli studenti, infatti, provengono da famiglie di operai e agricoltori caratterizzate da un livello culturale modesto, in grado di offrire pochi elementi alla costruzione di un più ampio e ricco percorso educativo.

Molti studenti affiancano allo studio il lavoro svolto, prevalentemente, nel campo della ristorazione locale e questo se da un lato ha permesso loro l'acquisizione di un maggiore maturità e senso di responsabilità, dall'altro, a volte, è stato un limite per un adeguato approfondimento cognitivo.

Nel corso del triennio la classe ha instaurato con i docenti un rapporto educato e corretto.

Complessivamente e gradualmente, ha evidenziato un interesse sempre più propositivo per il lavoro svolto e una partecipazione più responsabile al dialogo educativo, presupposti essenziali per il conseguimento di risultati apprezzabili nello studio.

Gli studenti della V CA hanno dimostrato di essere affiatati e solidali tra di loro e, dal punto di vista comportamentale, sono stati corretti e rispettosi delle regole della vita scolastica. L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del Consiglio di classe che ha visto la collaborazione competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico – educative e anche nell'utilizzo di metodologie e strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi

fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare, così da poter verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti del programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire, anche agli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi e le competenze indicati nelle programmazioni. Inoltre, sono stati effettuati interventi di recupero in itinere nelle discipline che hanno evidenziato delle difficoltà da parte di alcuni alunni. Gli studenti sono stati sempre spronati a partecipare attivamente al dialogo educativo e costante è stato il apporto degli insegnanti con le famiglie per cercare di migliorare sia la loro frequenza che il loro profitto. Alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere nella classe tre fasce di livello: medio – alta, media e bassa. La fascia medio – alta risulta formata da pochi elementi che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo raggiungendo buoni risultati, valorizzando le proprie capacità e acquisendo valide conoscenze e competenze, a tal proposito è opportuno menzionare in particolare uno studente che, oltre ad un proficuo impegno nello studio, è stato punto di riferimento per tutta la classe svolgendo con autorevolezza il ruolo di leader. La fascia media, formata dalla maggior parte degli studenti, si è impegnata in modo più discontinuo e ha partecipato non sempre attivamente al dialogo educativo per cui ha acquisito conoscenze e competenze poco più che sufficienti. Infine, alla fascia bassa appartengono studenti che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno dimostrato impegno discontinuo e interesse settoriale. Tuttavia, in seguito a tutte le strategie messe in atto dalla scuola e grazie alla loro volontà di voler superare le difficoltà di studio, questi studenti hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi sufficiente.

Dal punto di vista comportamentale non si rilevano problematiche: gli studenti hanno sempre mostrato un'ottima predisposizione al dialogo educativo, partecipando spesso alle attività extracurricolari, ai progetti e alle manifestazioni promosse o organizzate dall'Istituto, dimostrando una spiccata maturità, buone capacità organizzative e di interazione sociale.

Elenco alunni

	alunno	provenienza
1	omissis	IV CS
2	omissis	IV CS
3	omissis	IV CS
4	omissis	IV CS
5	omissis	IV CS
6	omissis	IV CS
7	omissis	IV CS
8	omissis	IV CS
9	omissis	IV CS
10	omissis	IV CS
11	omissis	IV CS
12	omissis	IV CS
13	omissis	IV CS
14	omissis	IV CS
15	omissis	IV CS

Evoluzione della classe

	terza	quarta	quinta
Iscritti	14	14	13
Provenienti da altra sezione	-	-	-
Provenienti da altro istituto	-	-	-
Ritirati	-	1	-
Trasferiti	-	-	-
Promossi	14	13	-
Sospensione di giudizio	-	-	-
Non promossi	-	-	-
Prima lingua straniera	Inglese	Inglese	Inglese
Seconda lingua straniera	Francese	Francese	Francese

Debiti formativi

debiti rilevati alla fine del primo periodo nel corrente anno scolastico		
materie	attribuiti	superati
Lingua e Letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	2	2
Matematica	5	4
Storia	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4
Diritto e tecniche amministrative	5	5

Criteria per il recupero dei debiti formativi

Dopo la valutazione del primo periodo di ogni anno scolastico, in ottemperanza alle OO.MM. 80/07 e 92/07 in merito agli interventi di sostegno e recupero, e alla delibera del Collegio dei docenti, nella classe è stato attivato quanto segue al fine di consentire agli alunni il superamento delle insufficienze riportate in sede di scrutinio:

- Interventi di recupero in itinere

Per quanto riguarda gli interventi di sostegno, finalizzati a prevenire l'insuccesso scolastico, sono stati attivati sportelli didattici, per il potenziamento delle abilità trasversali oltre che di ambito.

Percorso di apprendimento

Continuità didattica

disciplina	docente ultimo anno	status	3°	4°
Lingua e Letteratura italiana	Casamassa Giuliano	Titolare	no	sì
Lingua inglese	Anna Teresa Settino	Titolare	sì	sì
Lingua francese	Carla Cavoto	Titolare	sì	sì
Matematica	Elio Nisco	Titolare	no	no
Storia	Casamassa Giuliano	Titolare	no	no
Scienza e cultura dell'alimentazione	Amalia Meoli	Titolare	no	no
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maria Tranfaglia	Titolare	no	no
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	Antonio De Corso	Titolare	no	no
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina	Filomena Siciliano	Titolare	no	no
Scienze motorie	Attanasio Borrillo	Titolare	sì	sì
Religione	Giuseppina De lasio	Incaricata	sì	sì

Competenze

COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA' DA CONSEGUIRE	Livello raggiunto in percentuale di alunni		
		Minimo	Medio	Alto
Costruzione del sé: <ul style="list-style-type: none"> • Imparare a imparare • Progettare 	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> • organizzare e gestire il proprio apprendimento • utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro • elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione 	20 %	60 %	20 %
Relazione con gli altri: <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Collaborare/partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> • comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi con i vari linguaggi. • Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. 	20 %	60 %	20 %
Rapporto con la realtà naturale e sociale: <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> • comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo • costruire conoscenze significative e dotate di senso • esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle opinioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti 	20 %	60 %	20 %

Modalità di lavoro: metodi scelti ed applicati dal consiglio di classe

Interazione alunno-docente	Lezione frontale
	Lezione dialogata
	Esercitazioni individuali e di gruppo
	Correzione degli esercizi assegnati per compito
	Metodo induttivo
	Metodo deduttivo
	Lavoro di gruppo
	Attività individualizzate
	Brainstorming
	Problem Solving
	Flipped classroom
	Attività di laboratorio
	Giochi sportivi di squadra
Lavoro di gruppo	Elaborazioni tesine e mappe concettuali
Attività di recupero	- Recupero in itinere
Attività di sostegno e integrazione	- Durante le ore curriculari
Attività di potenziamento e ampliamento	- PON 2014/2020 - Progetti interni all'istituto

Materiali e strumenti

Libro di testo
Altri libri
Giornali
Dispense
Fotocopie
Videoregistratore / lettore DVD
LIM
Software
Visite guidate e viaggi d'istruzione
Incontri con esperti
Laboratorio multimediale
Laboratori di Sala e Cucina

Criteria per la verifica e valutazione dell'apprendimento

Strumenti di misurazione (punteggi, livelli, scale di misurazione, tassonomie)	Griglie di valutazione nelle singole discipline, così come dal PTOF
Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	Rubriche di valutazione
	Pagelle
Strumenti per la verifica	Correzione di compiti svolti a casa
	Interrogazioni
	Test
	Questionari
	Relazioni
	Presentazione di una lezione
	Prove strutturate
	Prove scritte relative alla disciplina
	Prove esperte
	Prove scritte relative alle U.d.A.
	Simulazioni prove Esame di Stato
	Prove pratiche
	Attività laboratoriali
Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc...) individuale e di gruppo	

Attività extracurricolari nel triennio

tipologia	oggetto	luogo	durata
Visite guidate/ Visite aziendali	Strutture ricettive: visita e stage aziendale	Ischia	6 gg
	Azienda casearia Tempio – Hotel MEC	Paestum	1 g
	RAI – Centro storico Roma	Roma	1 g
Manifestazioni culturali	Giornata della legalità	Sede	1 g
	Lotta al bullismo e al cyber-bullismo: incontro con la Polizia Postale	Sede	3 h
	Droga e tossicodipendenza: incontro con la Polizia di Stato	Centro di Aggregazione (Colle Sannita)	3 h
	<i>Progetto Camper: questo non è amore</i> – Progetto promosso dalla Polizia di Stato contro la violenza di genere	Sede	1 g
Orientamento	<i>Agri for food</i> – Orientamento Università degli Studi del Molise	Campobasso - Unimol	1 g
	Campus Orienta	Roma – Area fiera	1 g
	Incontro con l'Università Giustino Fortunato	Sede	1 g
Attività di ampliamento del curricolo – Progetti multidisciplinari	PON 10.1.1 per l'inclusione e la lotta al disagio – modulo "Tutti in movimento" (Scienze motorie)	Colle Sannita	30 h
	PON 10.2.5 di educazione al patrimonio culturale, artistico e paesaggistico – modulo "Pane: una storia che non finisce mai" (Lab. Cucina)	Colle Sannita	30 h
	Progetto multidisciplinare <i>Le stagioni: percorsi di gusto, arte e benessere</i> (Scienza dell'alimentazione, Lab. Sala, Lab. Cucina, Letteratura, Lingue straniere)	Colle Sannita (Sede e Comune)	30 gg
	Progetto <i>Lo spreco alimentare</i> (Scienza dell'alimentazione, Lab. Sala, Lab. Cucina), in collaborazione col gruppo Rotary di Morcone-San Marco dei Cavoti	Sede	3 gg
	Cogestione 2017: incontro con figure professionali del mondo della ristorazione	Sede	3 gg
	Cogestione 2018: incontro con figure professionali del mondo della ristorazione	Sede	3 gg
Attività di promozione delle eccellenze	Concorso-Premio <i>Memorial Carlo Chiarinelli</i> – Associazione cuochi di Roma <i>F.I.C.</i> : la tradizione nella ristorazione	Roma	3 gg

Attività di alternanza scuola-lavoro

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Ai sensi dell'articolo 1, comma 33 e seguenti, della legge 13 luglio 2015, n°107, l'alternanza scuola-lavoro (Legge 107/15) è stata considerata una modalità didattica in accordo con il profilo culturale, educativo e professionale dell'Istituto per i servizi enogastronomici e l'ospitalità alberghiera ,settore cucina.

Secondo le indicazioni del Collegio docenti e sulla base delle delibere adottate nei consigli di classe del terzo, quarto e quinto anno, è stato articolato un progetto triennale di 400 ore.

Coerentemente con quanto programmato gli studenti hanno svolto lezioni d'aula secondo la curvatura apportata alle discipline coinvolte, hanno effettuato visite guidate, attività laboratoriali con esperti esterni, stage presso le strutture ospitanti in ambito locale e regionale nonché attività di orientamento.

Inoltre gli studenti hanno concluso il loro percorso presentando una relazione finale come bilancio e riflessione sulla valenza formativa e orientativa delle attività svolte; il C.d.c. ha tenuto conto dei risultati raggiunti che hanno concorso alla valutazione finale dei singoli studenti nell'attribuzione del voto di condotta o nell'assegnazione dei crediti scolastici o ancora nelle eventuali discipline coinvolte.

PROGETTI DI ALTERNANZA ORGANIZZATI DALLA SCUOLA:

Progetto Triennale "*Sapere e saper fare in cucina* "

Figura professionale di riferimento : "*Operatore ai servizi della ristorazione settore cucina*"

A.S.2016-17

- Strutture ristorative del territorio
- Strutture alberghiere –Ischia
- Partecipazione ad eventi del territorio:
Sagra del Fungo Porcino-Castelpagano
Festa del Torrone-San Marco dei Cavoti
Festa di Carnevale- Colle Sannita
- Corso Sicurezza

A.S.2017-18

- Strutture ristorative del territorio
- Pon *Chefmania* I.I.S Don Peppino Diana
- Pon *L'oro verde a tavola(Di Fiore-Morcone-Luna Rossa-Circello)*
- Prova del cuoco-Roma
- Corso sicurezza

A.S.2018-19

- Strutture ristorative del territorio
- Orientamento *Salone dello studente-Roma*
- Visita aziende-Paestum

In allegato viene fornito attestato relativo ai percorsi di alternanza scuola-lavoro effettuati dai singoli alunni con il relativo

Scheda delle tematiche trasversali attinenti alle macroaree delle singole discipline e alle attività di Cittadinanza e Costituzione

Macroaree – Tematiche multidisciplinari

Tematiche trasversali	Discipline coinvolte	Contenuti
Salute e benessere	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dieta equilibrata. Alimentazione e malattie correlate.
	Diritto e tecniche amministrative	Le abitudini alimentari. Le norme di igiene alimentare e tutela del consumatore.
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	Il vino a tavola.
	Inglese	Diet and nutrition. Food allergies and intolerances. Eating disorders.
	Francese	Les aliments bons pour la santé. Alimentation saine et équilibrée: régime, pyramide alimentaire. Les troubles alimentaires: la boulimie.
	Lingua e Letteratura italiana	Inettitudine e salute mentale: Italo Svevo e la psicoanalisi ne <i>La coscienza di Zeno</i> .
	Storia	<i>The Roaring Twenties</i> : gli Stati Uniti dal benessere economico degli anni venti al crollo della Borsa del

		1929. Roosevelt e il <i>New Deal</i> .
La sicurezza	Scienza e cultura dell'alimentazione	Pericoli chimico-fisici e biologici lungo la catena alimentare. HACCP Igiene
	Diritto e tecniche amministrative	Le norme sulla sicurezza sul lavoro. HACCP
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	La sicurezza sul lavoro.
	Inglese	Health and safety. Food contamination risks and preventive measures. Food storage.
	Francese	Méthodes de conservation des aliments. HACCP. Slow food L'Hygiène.
	Lingua e Letteratura italiana	<i>Il nido</i> come luogo della sicurezza contro l'orrore del mondo esterno: Giovanni Pascoli.
	Storia	La sicurezza secondo i regimi totalitari: il controllo capillare e la limitazione delle libertà individuali, le strategie per il consenso, l'ordine pubblico, i capri espiatori delle problematiche interne.
Made in Italy	Scienza e cultura dell'alimentazione	Valorizzazione del Made in Italy.

		Prodotti tipici. Certificazione di qualità.
	Diritto e tecniche amministrative	Turismo e marketing.
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	I migliori vini italiani.
	Inglese	Culinary culture. Traditional food and wine in Italy.
	Francese	Les produits italiens dans la gastronomie française. Les produits typiques français.
	Lingua e Letteratura italiana	L'Italia meridionale nell'opera di Giovanni Verga: le novelle di <i>Vita dei Campi</i> e i romanzi del <i>Ciclo dei vinti</i> .
	Storia	L'Italia dopo l'Unità: i problemi economico-sociali, la terza guerra d'indipendenza e i governi della Destra Storica e della Sinistra Storica.
Natura e prodotti BIO	Scienza e cultura dell'alimentazione	Sostenibilità ambientale. Nuovi prodotti alimentari.
	Diritto e tecniche amministrative	I marchi di qualità alimentare e il marketing strategico.
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	Prodotti tipici locali.
	Inglese	The organic choice. From global to local. Slow food revolution.
	Francese	Alimentation Bio: les labels français.

		Le Champagne.
	Lingua e Letteratura italiana	Il simbolismo pascoliano e il panismo dannunziano.
	Storia	La seconda rivoluzione industriale: le nuove industrie e i nuovi prodotti. La <i>Belle Epoque</i> .
Il lavoro	Scienza e cultura dell'alimentazione	Tutela e sicurezza del cliente.
	Diritto e tecniche amministrative	I contratti di ristorazione, le norme sulla costituzione d'impresa, pianificazione programmazione e controllo di gestione.
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	L'arte del servizio.
	Inglese	- Marketing strategies - How to promote your businnes
	Francese	La mise en place. Le menu e la carte. Droit du travail: le contrat, la rémunération, les horaires, la sécurité sociale. Le CV.
	Lingua e Letteratura italiana	Il neorealismo e il concetto dell'impegno dell'intellettuale
	Storia	Le problematiche lavorative in Italia nel primo Novecento e le riforme giolittiane. Il Biennio Rosso.

Cittadinanza e Costituzione

	Tematica
Storia	Le “democrazie imperfette”, i movimenti femministi e quelli dei lavoratori tra il 1900 e il 1914.
	L’evoluzione della legislazione nell’Italia pre-repubblicana: il suffragio maschile, le riforme economiche e sociali, la questione meridionale, le proteste e gli scioperi dei lavoratori durante il Biennio Rosso.
	Totalitarismi e diritti umani: il periodo buio della storia dell’Occidente l’abolizione delle libertà di opinione, di stampa e di manifestazione del dissenso; le leggi di Norimberga e le leggi razziali; l’eugenetica nazista e il progetto di soppressione totale del “diverso”.
	La Repubblica Italiana e la Costituzione: uguaglianza, libertà e diritto al lavoro (articoli 1-12).
Diritto e Tecniche amministrative	Le norme sulla costituzione dell’impresa.
	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.
	Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore.
	I contratti delle imprese ricettive.
	Il mercato turistico: gli organismi e le fonti normative internazionali; gli organismi e le fonti normative interne.
Scienza e cultura dell’alimentazione	Le norme sulla sicurezza alimentare.
	Sostenibilità ambientale.
	Alimentazione e salute.
	Educazione alimentare.
Progetti – Attività extracurricolari – Incontri	<i>Progetto Camper: questo non è amore</i> – Progetto della Polizia di Stato contro la violenza di genere.
	Incontro con la Polizia Postale sulla lotta al bullismo e al cyber-bullismo: riconoscere e combattere il bullismo; i social network e la tutela della propria privacy.
	Rispetto dell’ambiente e sostenibilità nell’ambito del progetto d’istituto <i>Lo spreco alimentare</i> , organizzato in collaborazione con il gruppo Rotary di Morcone-San Marco dei Cavoti. Progetto “Simposio” coinvolgimento della scuola in attività culinarie – culturali organizzate da Enti territoriali della zona

Schede consuntive per singole discipline

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Casamassa Giuliano

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *La scoperta della Letteratura – Edizione Blu – volume 3*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le linee evolutive essenziali della letteratura italiana da Giacomo Leopardi agli autori del Novecento. ✓ Conoscere i vari autori in relazione al contesto storico-culturale, alla biografia, alle opere, alla poetica, alla ideologia e alle scelte stilistiche di ognuno. ✓ Conoscere i passi antologici tratti dalle principali opere.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo. ✓ Implementare e consolidare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. ✓ Utilizzare e produrre testi multimediali. ✓ Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline. ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • Dal Naturalismo al Verismo: Giovanni Verga • I due volti del Decadentismo italiano: Giovanni Pascoli e Gabriele D'Annunzio 	<ul style="list-style-type: none"> • Il grande romanzo europeo del Novecento: la rivoluzione stilistica di Italo Svevo • Luigi Pirandello • La poesia del Novecento: Giuseppe Ungaretti • Il neorealismo • Letteratura contemporanea
---	---

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del primo periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Ricerche | <input type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input checked="" type="checkbox"/> Temi | <input type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Testi argomentativi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione • Conoscenza dei contenuti • Capacità di collegamento tra i contenuti • Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentazioni logiche • Uso corretto della grammatica e del lessico specifico • Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta • Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

LINGUA INGLESE

Docente: Anna Teresa Settino

Libro di testo: MORRIS – *Well done service* - ELI edizione

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le strutture ed i meccanismi linguistici che operano ai diversi livelli: pragmatico-testuale, semantico-lessicale e morfo-sintattico. ✓ Conoscere gli aspetti significativi della civiltà inglese e la microlingua del settore ristorazione.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa verbale. ✓ Leggere e comprendere testi di vario tipo. ✓ Produrre testi multimediali.

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • Safety Procedures and Nutrition Health and Safety Diet and Nutrition • Culinary Culture Culinary Geography Italian Cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> • Job Description How to become a Chef How to become a bar tender, sommelier or waiting staff. • Food Sustainability Biodiversity Traceability and Certification
---	---

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero <i>dopo la valutazione del I periodo</i>
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Ricerche | <input type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

LINGUA FRANCESE

Docente: CAVOTO CARLA

Libro di testo:

Christine Duvallier "Gourmet. Oenogastronomie." ELI

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le strutture ed i meccanismi linguistici che operano ai diversi livelli pragmatico testuale, semantico-lessicale e morfo-sintattico - Conoscere gli aspetti più significativi della civiltà francese e la micro lingua legata al francese della ristorazione
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere in maniera analitica testi sia orali che scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo - Sostenere semplici conversazioni adeguate al contesto ed alla situazione di comunicazione su argomenti generali e specifici del settore d'indirizzo - Produrre testi scritti finalizzati ad usi diversi

Contenuti trattati (Macroaree):

<p>L'Alimentation et la Santé :</p> <p>Les aliments bons pour la santé. Alimentation saine et équilibrée : régime, pyramide alimentaire. Les troubles alimentaires: la boulimie. Alimentation Bio. Les labels français Slow food.</p> <p>Histoire de la gastronomie française,des Gaulois à nos jours.</p> <p>Les produits typiques français:</p> <p>Le foie gras Les huitres</p>	<p>La sécurité alimentaire:</p> <p>HACCP L'Hygiène dans la restauration</p> <p>La Conservation des aliments:</p> <p>Méthodes de conservation des aliments.</p> <p>Decouvrir la France:quelques régions françaises</p> <p>Le monde du Travail dans la restauration:</p> <p>La brigade de cuisine Le menu et la carte Le CV.</p>
--	--

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze			X		
Abilità			X		
Competenze			X		

Attività di recupero e ampliamento del curricolo:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	x studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

- | | |
|---------------------------------------|---|
| x Libro di testo | x Strumenti multimediali |
| x Altri libri | x Incontri con esperti |
| x Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| x Fotocopie | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| x Visite guidate/viaggio d'istruzione | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| x Test | x Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | x Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| x Interrogazioni | x Prove esperte | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| x Prove esperte | x Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| x Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| x Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione: (*modificare in base alla disciplina*)

Verifiche orali	Verifiche scritte
- Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi	- Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche - Prove esperte - Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

MATEMATICA

Docente: Elio Nisco

Libro di testo: BERGAMINI/BAROZZI/TRIFONE – *Moduli di matematica* – ZANICHELLI

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le nozioni trigonometriche ✓ Conoscere le coniche ✓ Conoscere lo studio grafico di funzioni
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, in un contesto di maggiore complessità. ✓ Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli. ✓ Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • RETTE • TRIGONOMETRIA 	<ul style="list-style-type: none"> • CONICHE • STUDIO DEL GRAFICO DI FUNZIONI
--	---

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze				X	
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero <i>dopo la valutazione del I periodo</i>
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving |
| <input type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input checked="" type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

STORIA

Docente: Casamassa Giuliano

Libro di testo: Silvio Paolucci/Giuseppina Signorini, *La storia in tasca – Edizione rossa – volume 3*, Zanichelli

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere lo sviluppo dei fatti storici dalla seconda metà dell'Ottocento al secondo dopoguerra. ✓ Conoscere i protagonisti della storia del secolo scorso. ✓ Conoscere l'evoluzione geopolitica del nostro Paese, dell'Europa e delle maggiori potenze mondiali. ✓ Conoscere gli elementi costitutivi delle grandi dittature del Novecento. ✓ Conoscere le grandi ideologie del XX secolo e i cambiamenti che esse hanno prodotto nella società in cui si sono affermate.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. ✓ Sviluppare e potenziare il proprio senso critico. ✓ Saper curare l'esposizione utilizzando il linguaggio specifico. ✓ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico e affrontare la complessità del vivere civile, inserendosi proficuamente nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Contenuti trattati (macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • L'Italia dopo il 1861: dalla terza guerra d'indipendenza alla crisi di fine secolo • La Seconda Rivoluzione Industriale e la <i>Belle Epoque</i> • L'Età giolittiana • Le problematiche geopolitiche in Europa e nel resto del mondo prima della Grande Guerra • La Prima Guerra Mondiale • La Rivoluzione Russa 	<ul style="list-style-type: none"> • Il dopoguerra negli Stati Uniti d'America: dai ruggenti anni venti al crollo della Borsa di Wall Street • Il dopoguerra in Italia: l'avvento del Fascismo • Il dopoguerra in Germania: dalla Repubblica di Weimar alla dittatura nazista • La Seconda Guerra Mondiale • Il secondo dopoguerra in Italia: la nascita della Repubblica Italiana e l'approvazione della Costituzione • L'età contemporanea
---	--

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze				X	
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del primo periodo
---	---

<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero
--	--

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Ricerche | <input type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Testi argomentativi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione • Conoscenza dei contenuti • Capacità di collegamento tra i contenuti • Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentazioni logiche • Uso corretto della grammatica e del lessico specifico • Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta • Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: MEOLI AMALIA

Libro di testo:

ALIMENTAZIONE OGGI vol.5 di Silvano Rodato (CLITT)

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. - Conoscere la classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. - Conoscere i criteri di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. - Conoscere le certificazioni di qualità e il Sistema HACCP. - Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. - 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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Contenuti trattati (Macroaree)

<p>- Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. • Alimentazione per fasce di età • Tipologie dietetiche • La promozione di uno stile di vita equilibrato. <p>- Tutela e sicurezza del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. • La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. • Le certificazioni di qualità e la "qualità totale" dell'alimento. 	<p>- Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. • La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. • La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi. • I nuovi prodotti alimentari.
--	---

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
----------------	--------------	--------------------	--------------	-------------------	-------------

Conoscenze			x		
Padronanza dei quadri concettuali		x			
Competenze		x			

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input checked="" type="checkbox"/> Temi | <input type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Maria Tranfaglia

Libro di testo: RASCIONI STEFANO / FERRIELLO FABIO – *Gestire le imprese ricettive* – TRAMONTANA

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio ✓ Conoscere le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale ✓ Cooperazione e partecipazione attiva ✓ Saper curare l'esposizione utilizzando i linguaggi specifici delle singole discipline

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico • Il marketing • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
--	---

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze			x		
Padronanza dei quadri concettuali			x		
Competenze			x		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del primo periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Docente: Filomena Siciliano

Libro di testo: DE ROSA – *SOS Chef, volume quinto anno* - CLITT

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valore culturale del cibo rapporto tra gastronomia e società. ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. ✓ Prodotti enogastronomiche e tutela del marchio di qualità. ✓ Criteri di elaborazione di menù e carte. ✓ Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. ✓ Alimenti e piatti della tradizione locale.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo e riutilizzando varie forme e modalità di informazioni e di formazione anche in funzione dei tempi disponibili delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. ✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionale nella produzione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativo, di accoglienza turistica e alberghiera. ✓ Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • IL catering. • Il bancheting. • Organizzazione dei servizi. • Prevenzione antinfortunistica sul lavoro. • I rischi nelle aziende lavorative. • I rischi per la salute. 	<ul style="list-style-type: none"> • I prodotti alimentari, la filiera, le gamme. • I marchi di qualità, sistema di tutelare certificazione. • Il sistema H. A. C. C. P. • La contaminazione e le malattie alimentari. • Allergie alimentari.
---	--

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze				X	
Padronanza dei quadri concettuali				X	
Competenze					X

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
---	---

<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero
--	--

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input checked="" type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Antonio De Corso

Libro di testo: ALMA – *Tecniche di Sala-Bar e Vendita* – PLAN EDIZIONI

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza e produrre schemi riassuntivi. ✓ Saper Leggere e interpretare le etichette alimentari. ✓ Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. ✓ Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. ✓ Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. ✓ Integrare le competenze professionali orientate al coordinamento con i colleghi per ottimizzare le qualità del servizio. ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi dei prodotti enogastronomici, ristorativi, di accoglienza turistica e alberghiera. ✓ Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • La produzione vitivinicola in Italia • Aspetti particolari del lavoro di Bar • Enogastronomia e società 	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing, qualità e territorio • Tecniche di gestione • Catering e Banqueting
---	--

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze				X	

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero <i>dopo la valutazione del I periodo</i>
---	--

<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero
--	--

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving |
| <input type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input checked="" type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione - Conoscenza dei contenuti - Capacità di collegamento tra i contenuti - Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentazioni logiche - Uso corretto della grammatica e del lessico specifico - Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta - Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

SCIENZE MOTORIE

Docente: Attanasio Borrillo

Libro di testo: DEL NISTA PIER LUIGI/ PARKER JUNE/ TASSELLI ANDREA, *Sullo Sport/ Conoscenza, padronanza, rispetto del corpo, D'Anna.*

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presa di coscienza delle proprie capacità motorie ✓ Conoscere e praticare sport di squadra
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestione e controllo della propria corporeità ✓ Sapere seguire gesti tecnici di almeno due discipline sportive (calcetto e pallavolo) ✓ Saper svolgere la funzione di giudice di gara ✓ Ricerca dell'autonomia organizzativa a livello sportivo

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • Il corpo in movimento • Principi e metodologie del primo soccorso • Sport ed autonomia
--

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze			X		
Padronanza dei quadri concettuali			X		
Competenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del primo periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input type="checkbox"/> Problem solving |
| <input type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> Schede di verifica |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Strumenti multimediali | |
| <input type="checkbox"/> Presentazioni multimediali | | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Analisi testuale | <input type="checkbox"/> Prove grafiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Discussione in classe |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate |
| <input type="checkbox"/> Temi | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche | |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi | <input checked="" type="checkbox"/> Test motori | |
| <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici | <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi e di esercizi | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione • Conoscenza dei contenuti • Capacità di collegamento tra i contenuti • Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentazioni logiche • Uso corretto della grammatica e del lessico specifico • Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta • Competenze morfologico-sintattiche

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

RELIGIONE

Docente: Giuseppina De lasio (supplente: Adele Tiso)

Libro di testo: Michele Contadini "Itinerari 2.0", Il Capitello

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze	✓ Sintetizzare e fare propri gli argomenti trattati
Competenze	✓ Interiorizzare, rielaborare ed esporre in modo logico le informazioni acquisite.

Contenuti trattati (Macroaree):

<ul style="list-style-type: none"> • La nuova Evangelizzazione in un mondo che cambia • La morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti 	<ul style="list-style-type: none"> • L'affermazione dei diritti e della dignità della persona, del valore della vita • Il problema etico
---	--

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Conoscenze		X			
Padronanza dei quadri concettuali	X				
Competenze		X			

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> studio individuale <input type="checkbox"/> recupero in itinere <input type="checkbox"/> sportello metodologico <input type="checkbox"/> corso di recupero

Metodologie e strategie didattiche:

- | | | |
|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Ricerche | <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Scoperta guidata | <input type="checkbox"/> Visita guidata |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo | <input type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Brain storming | |

Strumenti di lavoro:

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Audiovisivi |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Visite guidate | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua | <input type="checkbox"/> Attività teatrali in lingua | <input type="checkbox"/> E-mail |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Materiale di laboratorio | <input type="checkbox"/> Schede di verifica |

Criteri di valutazione

La valutazione sommativa e formativa è stata effettuata sulla base dei criteri riportati nella tabella che segue:

situazioni di apprendimento		voto
deconcentrazione demotivazione	funzioni attentive e di concentrazione e motivazione/interesse carenti in misura tale da compromettere forme significative di apprendimento disciplinare	0 - 1 - 2
deficit di elaborazione	strutture cognitive di base non in grado di consentire l'elaborazione dell'informazione disciplinare	3 - 4
fase predisciplinare	conoscenza di frammenti disorganici di contenuti disciplinari	5
assistenza	con l'assistenza e la guida dell'insegnante l'alunno manifesta le abilità e le conoscenze disciplinari essenziali	6
padronanza	l'alunno ha conseguito pienamente gli obiettivi disciplinari	7 - 8
eccellenza	l'alunno, in aggiunta alla padronanza, mostra particolare impegno, attenzione, brillantezza di ragionamento ecc	9 - 10

Griglia per la valutazione della condotta

Voto	Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica <i>(anche durante lo svolgimento delle visite guidate, dei viaggi d'istruzione e all'interno delle strutture ospitanti nel periodo dell'alternanza scuola lavoro)</i> Rispetto del regolamento d'Istituto.	Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne <i>(anche durante l'attività di alternanza scuola lavoro)</i>	Frequenza scolastica <i>(anche durante l'attività di alternanza scuola lavoro)</i>
10	- Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche. - Ottima socializzazione. - Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole. - Nessun provvedimento disciplinare.	- Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, alle proposte di approfondimento. - Impegno assiduo. - Ruolo propositivo all'interno del gruppo classe. - Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti.	- Frequenza assidua e puntuale.
9	- Comportamento positivo e collaborativo. - Puntuale rispetto degli altri e delle regole. - Nessun provvedimento disciplinare.	- Buon livello di interesse e adeguata partecipazione alle attività didattiche <i>(interventi costruttivi)</i> . - Impegno costante. - Diligente adempimento delle consegne scolastiche .	- Frequenza assidua e puntuale.
8	- Comportamento generalmente corretto ma non sempre collaborativo.	- Interesse e partecipazione selettivi <i>(a seconda della</i>	- Frequenza nel complesso regolare.

	<ul style="list-style-type: none"> -Complessivo rispetto delle regole. -Qualche richiamo verbale, nessun provvedimento disciplinare. 	<p><i>disciplina).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Qualche episodio di distrazione e richiamo verbale all'attenzione. -Impegno nel complesso costante. -Generale adempimento delle consegne scolastiche . 	<ul style="list-style-type: none"> -Occasionalmente non puntuale.
7	<ul style="list-style-type: none"> -Comportamento non sempre corretto e poco collaborativo. -Rispetto parziale delle regole segnalato con richiami scritti sul registro di classe. 	<ul style="list-style-type: none"> -Attenzione e partecipazione discontinue e selettive. -Disturbo delle attività di lezione. -Impegno discontinuo. - Non sempre rispettoso delle scadenze e degli impegni scolastici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza non sempre regolare. - Ritardi frequenti. -Assenze giustificate a volte oltre il terzo giorno. -Varie entrate posticipate e uscite anticipate.
6	<ul style="list-style-type: none"> -Scarsa consapevolezza e rispetto delle regole (<i>ripetuti episodi di scarso rispetto nei confronti degli altri e delle attrezzature).</i> -Provvedimenti disciplinari che hanno anche comportato l'allontanamento dalle lezioni per un periodo da 1 a 15 giorni. 	<ul style="list-style-type: none"> -Partecipazione passiva, interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche. -Disturbo delle attività di lezione. -Impegno discontinuo e superficiale. - Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza irregolare. - Ritardi abituali -Assenze generalmente giustificate oltre il terzo giorno. -frequenti entrate posticipate e uscite anticipate.
5	<p>Responsabilità diretta su fatti gravi nei confronti di docenti e/o compagni e/o lesivi della loro dignità. Comportamenti di particolare gravità per i quali vengano deliberate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per un periodo non inferiore ai 15 giorni. Frequenza non regolare e numerose assenze non giustificate. Completo disinteresse per tutte le attività didattiche. Svolgimento scarso o nullo delle consegne e degli impegni scolastici.</p>		

Attività di preparazione all'esame di stato

Anche se gli alunni si sono esercitati nelle singole materie con prove delle varie tipologie, per quanto riguarda le simulazioni nazionali relative alla prima e alla seconda prova scritta, sono state somministrate con la scansione seguente:

Simulazioni Prima Prova – Lingua e Letteratura italiana

- 19 febbraio 2019 (5h)
- 26 marzo 2019 (5h)

Simulazioni Seconda Prova – Scienza e cultura dell'alimentazione / Laboratorio di servizi enogastronomici

- 28 febbraio 2019 (4h) e 1 marzo 2019 (2h)*
- 02 aprile 2019 (4h) e 3 aprile 2019 (2h)*

*Le simulazioni della seconda prova si sono svolte in due giorni: il primo dedicato alla prova scritta ministeriale di Scienza e cultura dell'alimentazione (prima parte della traccia) e di Laboratorio di servizi enogastronomici (seconda parte della traccia)

Simulazione Colloquio

Da effettuarsi, presumibilmente, tra il 15 maggio e il 7 giugno.

Allegati

1. Programmi svolti
2. Griglie di valutazione della prima e della seconda prova scritta
3. Griglia di valutazione del colloquio
4. Tabella dei crediti formativi e scolastici
5. Relazione in merito agli alunni con bisogni educativi speciali

Documenti a disposizione della commissione

1. Piano dell'offerta formativa
2. Programmazione del consiglio di classe
3. Fascicoli personali degli alunni
4. Scheda personale del candidato
5. Elaborati scritti

Consiglio di classe

docente	disciplina	firma
Giuliano Casamassa	Lingua e Letteratura italiana – Storia	
Anna Teresa Settino	Lingua inglese	
Carla Cavoto	Lingua francese	
Elio Nisco	Elio Nisco	
Amalia Meoli	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Maria Tranfaglia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Antonio De Corso	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	
Filomena Siciliano	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina	
Attanasio Borrillo	Scienze motorie	
Adele Tiso (supplente della Prof.ssa Giuseppina De Iasio)	Religione	

Morcone, lì 15/5/2019

Il Coordinatore di classe
Prof. Giuliano Casamassa

Il Dirigente Scolastico
Dott. Giovanni Marro