



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

IV sez.C (II BIENNIO)

indirizzo "Enogastronomia"

Anno scolastico 2017/2018

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Docente coordinatore della classe: Prof. ssa PANICO LUCIANA

Segretario: Prof.ssa BOTTA GIUSEPPINA

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
BOTTA GIUSEPPINA	LINGUA INGLESE
BUSILLO GIUSEPPE	SOSTEGNO
CELORO ARIANNA	LAB.ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
CELORO ARIANNA	LAB.CUCINA copres. SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE
CIAFARDINI ALESSANDRA	ITALIANO E STORIA
D'ALITTO GERARDO	MATEMATICA
DE PISAPIA MADDALENA	LINGUA FRANCESE
FUNICELLO ANTONIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GALIZIA CARLA	SOSTEGNO

LESO RAFFAELE	RELIGIONE
PANICO LUCIANA	DIRITTO E TECN.AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
PINTO FABIO	LAB.ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
CAPODANNO DOMENICO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Rappresentanti Genitori:

Rappresentanti Alunni:

NICOIU	OLIVIA LORENA
RIZZO	GLORIA

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ADELIZZI	EMANUEL
BOTTIGLIERI	ROSARIO
CAPOZZOLI	MARIO
CARRINO	ANNA
CORALLUZZO	COSIMO
FERRI	LUCA
GALLO	ADAMO
GHISU	CRISTIAN SALVATORE
GIUDITTA	CARMINE ROSARIO
KAUR	MANPREET
LA VIA	MARTINA
LAMBERTI	CRISTIAN
MAGAZZENO	MARTINA
NICOIU	OLIVIA LORENA
NOUIRA	AMIRA
PIERRO	ANNA

RAVIELE	CRISTINA
RIZZO	GLORIA
SINGH	SHARANPREET
STABILE	RAFFAELE
SURYADI	ALVONI
TROTTA	DARIO
ZAMPARELLI	ELENA SOFIA

TOTALE ALUNNI: n. 23

Diversamente abili	n.1
BES	n.1
DSA	n.1
Provenienti da altro Istituto	//
Ripetenti nell'Istituto	n.2

SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da n.23 alunni: 12 maschi e 11 femmine. Due studenti frequentano per la seconda volta la classe quarta.

La frequenza risulta regolare tranne che per i seguenti alunni: SINGH SHARANPREET che non ha mai frequentato le lezioni, NOUIRA AMIRA e BOTTIGLIERI ROSARIO che hanno fatto registrare molte assenze.

Dall'indagine conoscitiva della situazione di partenza, effettuata tramite test d'ingresso, è emersa una preparazione di base accettabile nelle diverse discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse. Pertanto, si possono individuare tre fasce di livello: una prima fascia composta da pochissimi alunni con una buona preparazione di base, capacità di rielaborazione dei contenuti, motivazione adeguata ed impegno costante nello studio; una seconda fascia, più numerosa, con preparazione di base accettabile, interesse sufficiente ed impegno applicativo discontinuo ed una terza fascia, composta da pochi elementi, con incertezze nella preparazione di base, interesse superficiale e scarso impegno.

Gli alunni sono vivaci ma collaborativi. Opportunamente guidati seguono con attenzione, interesse ed apertura al dialogo educativo.

Nella classe è presente un'alunna diversamente abile, RAVIELE CRISTINA, che viene seguita dagli insegnanti di sostegno Prof. BUSILLO GIUSEPPE e prof.ssa GALIZIA CARLA per n.9 ore ciascuno.

Per quest'ultima il CdC adotterà una Programmazione Educativa Individualizzata così come previsto dalla legge 104/92.

Per l'alunna RIZZO GLORIA, accompagnata da certificazione di DSA verrà stilato il Piano Didattico Personalizzato (L.170/2010 e DM 5669/2011).

Per l'alunno LAMBERTI CRISTIAN, con Bisogni Educativi Speciali (BES), si attiverà il Piano

COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

PROGRAMMAZIONI E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi particolari da conseguire in ogni materia, declinati in competenze, abilità e conoscenze, si fa riferimento alle programmazioni disciplinari.

Tali programmazioni tengono conto nella loro formulazione:

- della prospettiva curricolare indicata nelle Linee guida;
- della possibilità di istituire relazioni pluridisciplinari tra le materie che condividono le medesime competenze;
- delle relazioni trasversali, espressamente indicate dal consiglio di classe, tra discipline che utilizzano le stesse competenze e/o abilità.

Ciò per consentire un costante consolidamento degli apprendimenti fondato su continue e nuove applicazioni anche in ambiti disciplinari diversi.

I docenti organizzeranno poi liberamente le loro programmazioni in moduli o unità.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e le competenze da far acquisire al termine del corrente anno scolastico. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	
DISCIPLINA	
Lingua e lett. italiana	<ul style="list-style-type: none">• 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
Lingua inglese	<ul style="list-style-type: none">• 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 enogastronomiche
Storia	<ul style="list-style-type: none">• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze,

		<p>delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Matematica		<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Seconda straniera (Francese)	lingua	<ul style="list-style-type: none"> • 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 enogastronomiche • 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
Scienze motorie		<ul style="list-style-type: none"> • adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fairplay</i> • cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale. • potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione.
Scienza e cultura degli Alimenti		<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • 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. • 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.
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<ul style="list-style-type: none"> • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera. • applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e di servizi in relazione al contesto
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione enogastronomia)	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

RAVIELE CRISTINA – DIVERSAMENTE ABILE
RIZZO GLORIA -- DSA
LAMBERTI CRISTIAN -- BES

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

UdA pluridisciplinare: La Conservazione degli alimenti.


DENOMINAZIONE	L'importanza dei metodi di conservazione per la salute
COMPITO/PRODOTTO	<p>Lavoro in Power Point a carattere informativo-descrittivo, con relativa traduzione in lingue, relativamente ad una corretta prassi nell'acquisto di materie prime, nel loro utilizzo, nella loro conservazione, nel loro eventuale riciclo, con particolare riferimento all'igiene e alla sicurezza alimentare nelle preparazioni enogastronomiche.</p> <p>Relazione individuale</p>
COMPETENZE	<p>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza e cultura Alimentaz., Lab.Enogastronomia-settore Cucina, Lab.Enogastronomia settore Sala e Vendita) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla conservazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando la salubrità e l'integrità. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenze Asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese) Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Competenze Asse storico-sociali (Storia, Religione, Diritto e Tecniche amministrative) Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Individuare le normative afferenti alla disciplina dei contratti del settore ristorativo Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Competenze Asse matematico Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico Utilizzo di strumenti informatici al fine di redigere grafici sulle metodologie di conservazione degli alimenti. Utilizzo di istogrammi con parametrizzazione rispetto al tempo della conservazione delle caratteristiche organolettiche di ciascun alimento. Incidenza tra benessere psicofisico e qualità del cibo.</p> <p>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità , regole e responsabilità</p>

	<p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p>Comunicare, Collaborare e Partecipare.</p>
ABILITA'	<p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente testi letti o ascoltati. Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche legate alla conservazione. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue.</p>
CONOSCENZE	<p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritta. Cenni di storia locale legata alle tradizioni gastronomiche. Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata. Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale. Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.</p>
UTENTI DESTINATARI	<p>Alunni della classe IV C "Enogastronomia" - secondo biennio IPSEOA – a.s. 2017/2018.</p>
PREREQUISITI	<p>Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo</p>
FASE DI APPLICAZIONE	<p>Dopo la fine primo trimestre (dal mese di gennaio)</p>
SEQUENZA IN FASI	<ol style="list-style-type: none"> 1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea, i prodotti alimentari). 2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi. 3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio. 4. IV fase: realizzazione della presentazione in power point; preparazione di un piatto sulla base del materiale raccolto sulla conservazione; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso. 5. V fase: presentazione dei prodotti. 6. VI fase: verifica finale.
TEMPI	<p>3 ore curricolari con il docente di Italiano e Storia; 2 ore curricolari con il docente di Religione; 4 ore curricolari con il docente di Scienze e cultura Aliment.; 5 ore curricolari con il docente di Lab.Enogastronomia sett.Cucina e Lab.Enogastronomia settore Sala e Vendita; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 4 ore curricolari con il docente di Diritto e Tecn.amm.ve; 2 ore curricolari con il docente di Matematica; 2 ore curricolari con il docente di Scienze motorie.</p>
ESPERIENZE ESTERNE	<p>Eventuale collaborazione con aziende del territorio, anche per capire l'importanza del sottovuoto e della conservazione in atmosfera modificata.</p>

METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio.
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia.
VERIFICA	<p><u>Apprendimenti:</u> Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)</p> <p><u>Competenze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione) - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive) - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente).
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <p>comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.</p> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

-  Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni

- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e aggiornare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- Libro di testo
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd
- Mappe concettuali
- Codice civile

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	A) prove strutturate : <ol style="list-style-type: none"> 1. Test a scelta multipla 2. Quesiti a completamento 3. Quesiti a corrispondenza 4. Quesiti vero/falso
---------------	--

	<p>B) prove semistrutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. quesiti a risposta singola 2. trattazione sintetica di argomenti 3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici 4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo 2. Relazioni 3. Lettere 4. Articoli di cronaca 5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi 6. Sintesi e riassunti 7. Parafrasi <p>D) prove pratiche:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. di laboratorio 2. sportive
COLLOQUIO	<p>A) Espositivo</p> <p>B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)</p>

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	PROVE PRATICHE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 1,2,3,4,6,7		A
Lingua inglese			
Storia	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 1,2,6		A
Matematica	A) 1,2,4 B) 3,4 C) 5		B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 1,2,5,6		A - B
Scienze motorie e sportive		D) 2	
Religione cattolica	A) 1,2,3,4 B) 1,2		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 1,2,6		A

Lab. enogastr. settore Cucina	A) 1,4 B) 1 D) 1	
Lab. Cucina copres. Sc.Aliment.	A) 1,4 B) 1 D) 1	
Lab. enogastr. settore Sala e Vendita	A) 1,2,3,4 B) 1 D) 1	A
Lingua Francese	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 1,2,6	A

Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semistrutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

- Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
 - a. Frequenza
 - b. Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
 - c. Impegno
 - d. Utilizzazione funzionale del materiale didattico
 - e. Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.

Battipaglia, 16 Novembre 2017

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Botta Giuseppina
Busillo Giuseppe
Celoro Arianna
Ciafardini Alessandra
D'Alitto Gerardo
De Pisapia Maddalena
Funicello Antonia
Galizia Carla
Leso Raffaele
Panico Luciana
Pinto Fabio
Capodanno Domenico