



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](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

#### **II BIENNIO**

#### **DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE IV C eno**

*Anno scolastico 2018/2019*

#### **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Docente coordinatore della classe:** prof.ssa Masucci Anna

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura ricettiva	Palo Maria Antonietta
Lingua Francese	Pinto Sonia
Scienze motorie	Capodanno Domenico
Lingua Inglese	Botta Giuseppina
Matematica	Razzino Gianluca
Italiano e Storia	Masucci Anna
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Apicella Antonio
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	Marchese Michelino
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina (compresenza Sc. Alimentazione)	Giordano Salvatore

Scienza e cultura Alimentaz.	Gorrasi Elvira
Religione	Liambo Rita

**Rappresentanti Genitori:** NESSUN ELETTO

**Rappresentanti Alunni:**

Romagnuolo	Anna
Maggio	Amleto

### CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

#### ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
1. Bottiglieri ( interruzione frequenza il 23/10/2018)	Paola
2. Capozzoli	Mattia
3. Cardonia	Giuseppe
4. Cianciulli	Salvatore
5. Conte	Giusy Carmelina
6. Di Giacomo	Martina
7. Francese	Giovanni
8. Giordano	Serafino Pompeo
9. Lamberti	Cristian
10. Limoli	Michela
11. Locascio	Giacomo
12. Maggio	Amleto
13. Marino	Valentina
14. Masiello	Ilaria
15. Mirra	Ilaria
16. Molino	Teresa
17. Petraglia	Luca
18. Petraglia	Lucia
19. Romagnuolo	Anna
20. Salicone	Christian
21. Singh	Samandeep
22. Sorvillo	Rosario
23. Spera	Luca
24. Sperandeo	Katia
25. Stabile	Eugenio
26. Volonnino	Gerardo
27. Voto	Antonio

TOTALE ALUNNI: 26

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

#### SITUAZIONE INIZIALE:

Dalle osservazioni sistematiche e dagli altri elementi di valutazione raccolti, è emersa la seguente situazione:

- dal punto di vista didattico la classe non presenta problematiche di rilievo. I docenti concordano nel dire che, ad una prima osservazione, vi è un piccolo gruppo di alunni che si trova ad un livello base e un altro gruppo a un livello medio. Pertanto il corpo docente si adopererà per adottare una metodologia atta a stimolare e a far partecipi tutti gli alunni ai processi di apprendimento per il conseguimento degli obiettivi programmati. Dal punto di vista disciplinare non ci sono particolari problemi, quasi tutti gli alunni sono nel complesso scolarizzati, presentano una vivacità facilmente contenibile e non si evidenziano segnali di associazionismo negativo.

Per gli alunni G. S. P. e S. K. verrà predisposto il P.D.P. ( visto il P.D.P. predisposto già l'anno scorso).

Per l'alunno P .L. verrà predisposto un P.E.P. per situazioni di svantaggio temporanee, che potrebbero compromettere la frequenza e il positivo svolgimento del percorso scolastico e formativo dell'alunno.

#### COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

Nell'articolazione **“Servizi enogastronomici- settore cucina”** gli studenti acquisiranno le seguenti competenze professionali:

1. riconoscere nell'evoluzione dei processi, dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
2. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
3. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
4. svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
5. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
6. applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
7. intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## 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"><li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li><li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li><li>• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</li></ul>
Storia	<ul style="list-style-type: none"><li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</li><li>• 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;</li></ul>
Lingua Inglese	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li><li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li></ul>
Matematica	<ul style="list-style-type: none"><li>• utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li><li>• utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li><li>• utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li><li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</li> </ul>
<b>Seconda lingua straniera (Francese)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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);</li> <li>• 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;</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filier;a</li> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li> </ul>
<b>Scienze motorie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fairplay</i>;</li> <li>• cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale;</li> <li>• potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione;</li> </ul>
<b>Religione cattolica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita;</li> <li>• riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significat;</li> </ul>
<b>Scienza e Cultura degli Alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</li> <li>• 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;</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</li> </ul>
<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</li> <li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</li> </ul> <p>integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</li> </ul>
<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Settore Sala e Vendita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</li> <li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</li> <li>• utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</li> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico alberghiera;</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e di servizi in relazione al contesto;</li> </ul>
<b>Diritto e Tecniche Amm/ne della Struttura Ricettiva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e comprendere i dati nelle tabelle;</li> <li>• individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</li> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;</li> <li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di</li> </ul>

	<p>mercato, valorizzando i prodotti tipici;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;</li> <li>• conoscere l'ambiente in cui si opera, individuando le diverse imprese ristorative presenti sul territorio;</li> <li>• svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali;</li> <li>• adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;</li> <li>• sovrintendere all'organizzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-ristorative.</li> </ul>
--	---

*Alunni diversamente abili, con DSA, BES:*

Obiettivi minimi: Programmazione del Consiglio di classe
Differenziata: redazione del piano didattico personalizzato

#### AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

TITOLO N.1	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
<b>“Sous vide”: la cottura sottovuoto a bassa temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capire i meccanismi chimici che si innescano impiegando la tecnica sous vide a bassa temperatura</li> <li>- Analizzare i principali sistemi di cottura a bassa temperatura</li> <li>- Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e trascrizione della ricetta da eseguire in</li> </ul>	TUTTI	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</li> <li>• Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</li> <li>• Saper relazionare in lingua straniera</li> </ul>	<p>Febbraio - Maggio 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione: <b>7 h</b> in classe: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione del percorso U.d A.</li> <li>- Analisi dei diversi effetti ottenuti sulle materie prime utilizzando la tecnica della cottura sottovuoto</li> <li>- Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese</li> <li>- Aggiornamento del ricettario personale</li> </ul> </li> <li>• Attività in laboratorio: <b>10 h:</b></li> </ul>

	<p>lingua inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia di un piatto con applicazione della tecnica sous vide a bassa temperatura. Aggiornamento ricettario personale</li> </ul> <p><b>ABILITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e saper eseguire la tecnica del sottovuoto.</li> <li>- Realizzare diverse preparazioni e lavorare diverse materie prime trasformandole con la cottura "<i>sous vide</i>".</li> <li>- Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche da fonti di vario genere.</li> <li>- Individuare le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura.</li> <li>- Comprendere le trasformazioni chimiche delle diverse materie</li> </ul>		<p>l'esperienza vissuta in modo anche sintetico ma chiaro in forma scritta e/o orale.</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare, collaborare e partecipare.</li> <li>• Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico- tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> </ul> <p><b>Competenze disciplinari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper indicare le tecniche di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esecuzione corretta del metodo di cottura attraverso attività in laboratorio eseguendo ricette classiche adottando la tecnica di cottura innovativa</li> <li>• Conclusione: <b>3 h:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di una video ricetta</li> </ul> </li> <li>• Test di fine U.d A.</li> </ul>
--	--	--	---	--



	<p>prime.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare autonomamente le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura.</li> <li>- Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura.</li> <li>- Adottare nell'ambito lavorativo comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente di lavoro e della salute propria e degli altri.</li> <li>- Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto agli altri.</li> </ul>			
--	---	--	--	--

Le materie coinvolte saranno:

**ITALIANO- LABORATORIO SETTORE CUCINA- SCIENZE DEGLI ALIMENTI-  
LINGUA INGLESE**

<b>TITOLO N.2</b>	<b>CONOSCENZE- ABILITA'</b>	<b>DESTIN ATARI</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>TEMPI E MODALITA'</b>
<b>ALTERNAN ZA SCUOLA LAVORO</b>	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Norme di comportamento idoneo all'ambiente di lavoro e ruolo dell'alunno come tirocinante.</li> </ul> <p><b>ABILITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Saper svolgere con professionalità la mansione affidata</li> <li>✓ Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri</li> </ul>	<b>TUTTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Agire in modo autonomo e responsabile.</li> <li>✓ Collaborare e partecipare.</li> <li>✓ Intervenire nelle diverse fasi del servizio utilizzando gli strumenti e le tecniche più opportune.</li> <li>✓ Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</li> </ul>	Gennaio, Giugno 2019

## **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 attualizzare 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 verranno utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- lavagna;
- libro di testo;
- testi trattati con finalità specifiche;
- documenti di vario tipo;
- personal computer;
- documenti elettronici, cartacei e filmati;
- laboratorio informatico;
- dizionari;
- quotidiani e riviste;
- cd, cD-rom, MP3, dvd.

## 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	<p>A) prove strutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Test a scelta multipla</li> <li>2. Quesiti a completamento</li> <li>3. Quesiti a corrispondenza</li> <li>4. Quesiti vero/falso</li> </ol> <p>B) prove semi strutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. quesiti a risposta singola</li> <li>2. trattazione sintetica di argomenti</li> <li>3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici</li> <li>4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali</li> </ol> <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo</li> <li>2. Relazioni</li> <li>3. Lettere</li> <li>4. Articoli di cronaca</li> <li>5. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li> </ol>
---------------	---

	6. Sintesi e riassunti 7. Parafrasi D) prove pratiche
COLLOQUIO	A) Espositivo B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)

I docenti delle diverse discipline utilizzeranno:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A (1,2,3,4) B, C(1,2)	A, B
Lingua inglese	A (1,2,3,4) B, C(1)	A, B
Storia	B (1,2); C(2,3)	A
Matematica	A (1,2,3,4) B	A, B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1,2,3,4) C (1,2,6); B(1,2,3)	A, B
Scienze motorie	D	A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A1, A4, B2, C3, C6	A, B
Laboratorio Settore Cucina- Laboratorio Settore Sala e Vendita	A1, D	A
Lingua Francese	A (1,2,3,4,) B, C(1)	A, B

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

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:

1. Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

- ✓ Frequenza
- ✓ Presenza alle verifiche programmate dai docenti
- ✓ Impegno
- ✓ Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- ✓ Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa

2. Progressione rispetto ai livelli di partenza

3. Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere

4. 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.