



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.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

#### **II BIENNIO**

#### **DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

#### **III B ENOGASTRONOMIA**

*Anno scolastico 2019/2020*

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

**Docente coordinatore della classe: prof.ssa Antonella Ferro**

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>
REGAZZI ANTONIETTA	MATEMATICA
ALIBERTI VILMA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FERRO ANTONELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
D'ACUNZO CARLO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
DANIELA AMBROSIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
DI FLORA FRANCESCO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
COLUCCI ANNA	RELIGIONE CATTOLICA
MORRONE GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
AMATUCCIO GIUSEPPINA	ITALIANO E STORIA
TOMEIO GIOVANNA	FRANCESE
CIPRIANI DONATELLA	INGLESE
MASI PASCQUALINO	SOSTEGNO
TASCONE MARIA PIA	SOSTEGNO

Rappresentanti Genitori:

COMPONENTE NON ELETTA	
-----------------------	--

Rappresentanti Alunni:

MEMOLI ANNA	
FORTE ANNUNZIATA	

## CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

	COGNOME E NOME
1	BALAU ROBERTO CONSTANTIN
2	CENTOLA GIORGIA
3	CONFORTI GIUSEPPE
4	DANNO ANNA
5	DI BIASE MARIANNA
6	DI MATTEO LEONARDO
7	FERRANTE FABIANA
8	FORTE ANNUNZIATA
9	MEMOLI ANNA
10	MIGLIARO AURORA
11	NAPOLI GIULIANO
12	NICOLINO ANDREA
13	PENG SERGIO
14	PERRIELLO CARMINALEX
15	POTENZA CARMINE
16	RINALDI VINCENZO
17	SACCO PAOLO
18	TRUONO BRUNO
19	VERTULLO MARTINA
20	VIGGIANO DIEGO
21	VOCCIA MASSIMILIANO

TOTALE ALUNNI: 21

Diversamente abili	1
BES	0
DSA	0
Provenienti da altro Istituto	0
Non frequentanti da inizio a.s.	3
Ripetenti nell'Istituto	4

#### SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da 21 alunni: 18 maschi e 8 femmine; fra questi, 3 alunni, seppur iscritti regolarmente nel registro di classe, ad oggi, non hanno mai frequentato.

Tra i frequentanti 1 alunno è ripetente.

Gli alunni sono molto vivaci e devono essere opportunamente guidati per partecipare in maniera concreta e proficua al dialogo educativo.

La situazione di partenza è stata rilevata attraverso test d'ingresso e colloqui. Dai risultati si evidenzia una classe con una preparazione di livello medio-basso, nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse. Gli allievi hanno mostrato un atteggiamento non sempre positivo nei confronti della varie discipline e una partecipazione generalmente poco attiva e produttiva.

Il possesso dei prerequisiti di base essenziali, relativamente ai diversi assi culturali, risulta essere il seguente:

**asse dei linguaggi:** la maggior della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse matematico:** una minima parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse scientifico-tecnologico:** la maggior parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali.

**asse storico-sociale:** solo una parte della classe possiede i prerequisiti essenziali di base.

Lo sviluppo e il potenziamento dei valori culturali e sociali di base sarà perseguito in relazione agli obiettivi corrispondenti definiti nella programmazione generale del Consiglio di Classe.

Nel gruppo classe si rileva la presenza di un alunno diversamente abile per il quale si segue apposito Piano Educativo Individuale e i cui docenti di sostegno sono il prof. Pasqualino Masi e la prof.ssa Maria Pia Tascone. L'alunno risulta particolarmente vivace e la sua gestione, nel contesto classe, diventa particolarmente difficile nelle ultime ore di lezione.

Per quanto concerne le competenze da raggiungere, si farà essenzialmente riferimento al PECUP proprio dell'Istruzione professionale e al profilo professionale dell'articolazione. Le **competenze tecnico-professionali** sono quelle riportate nelle Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento (Riferimenti normativi: D.P.R. 15/03/2010 n.87, decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e che verranno indicate nei piani di lavoro delle singole discipline.

#### COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, trasformazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un

evento culturale.

## 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	COMPETENZE DA RAGGIUNGERE
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>
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>
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>
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>
Seconda lingua straniera (Francese)	<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 filiera</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>
Scienze motorie	<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>
Religione cattolica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenze trasversali: Comunicare - Imparare ad imparare - Collaborare e partecipare – Agire in modo autonomo e responsabile.</li> <li>• Competenze asse dei linguaggi: Padroneggiare gli strumenti espressivi e comunicativi - Trasformare le informazioni in concetti</li> <li>• competenze disciplinari: Capacità di discernimento della proposta religiosa, approfondimento dei contenuti: Dio Padre – Dio Figlio – Dio Spirito Santo</li> </ul> <p>Sintesi: Attuazione personale e comunitaria del messaggio cristiano nelle diverse posizioni etiche che le persone assumono</p>
Scienza E cultura degli Alimenti	<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>
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina	<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>• 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>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</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>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	<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> <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>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	<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>

T.B.	PEI
------	-----

**AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:**

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE	TEMPI E MODALITA'
1	UDA INTERDISCIPLINARE:  SOUS VIDE, LA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA	<p>Comprendere e saper eseguire la tecnica del sottovuoto.</p> <p>Realizzare diverse preparazioni e lavorare diverse materie prime trasformandole con la cottura sous vide.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche da fonti di vario genere</p> <p>Individuare le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimiche delle diverse materie prime.</p> <p>Utilizzare autonomamente le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di</p>	Alunni della classe	<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 l'esperienza vissuta in modo anche sintetico ma chiaro in forma scritta e/o orale.</li> </ul> <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 ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifica-</li> </ul>	<p>Da febbraio ad aprile/maggio 2019 in orario curriculare con i docenti della classe</p> <p>(vedi allegato)</p>

		<p>questa tecnica di cottura</p> <p>Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura</p> <p>Adottare nell'ambito lavorativo comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente di lavoro e della salute propria e degli altri</p> <p>Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto agli altri</p> <p>(Si fa riferimento alla scheda di programmazione della UDA)</p>		<p>tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali</p> <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>	
--	--	---	--	---	--

## 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 vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- 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
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici
- 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 semistrutturate:</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> <li>6. Sintesi e riassunti</li> <li>7. Parafrasi</li> </ol> <p>D) prove grafiche</p>
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	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	A) 1,2,3,4 B) 2,3 C) 1,2,4,5,6,7	A
Lingua inglese	A) 1,2,3,4 B) 1,2 C) 2,3	A
Storia		A
Matematica	A) 1,2,3,4 B) 1,2,3,4 C) 2,5 D)	A B
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A) 1,2 ,3,4 B) 1,2 C) 2,5	A B
Scienze motorie	A ) 1,4	A B
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A) 1,2,3,4 B) 1,2	A B
Laboratorio di Cucina	A) 1,2,3,4 B) 1,2	A
Laboratorio Sala e Vendita	A) 1,2 ,3 ,4	A
Lingua Francese	A) 1,2,3,4, B) 1	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:

1 Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- 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.

***IL CONSIGLIO DI CLASSE:***

<b>Nominativo</b>	<b>Materia</b>	<b>Firma</b>
Aliberti Vilma	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Amatuccio Giuseppina	Lingua e Lett. Italiana, Storia	
Colucci Anna	Religione	
Ferro Antonella	Diritto e Tec. Ammin. della Strutt. Ric.	
Masi Pasqualino	Sostegno	
Tascone Maria Pia	Sostegno	
Morrone Giovanni	Sc. Motorie	
Regazzi Antonietta	Matematica	
D'Acunzo Carlo	Laboratorio Cucina	
Tomeo Giovanna	Lingua Francese	
Ambrosio Daniela	Laboratorio Enogastronomia settore cucina	
Di Flora Francesco	Laboratorio Enogastronomia settore sala e vendita	
Cipriani Donatella	Lingua Inglese	

***BATTIPAGLIA, 10 dicembre 2019***