



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Località Praino 87023 **DIAMANTE (CS)**

ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E PER GEOMETRI "GIOVANNI PAOLO II"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE & PER I SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA / ITCG - IPAA - IPSEOA

☎ 0985/81535 (sede di Diamante) ☎ 0985/86027 (sede di Cirella) - ☎ 0985/81545 - ✉ Dirigente scolastico: 0985/81493  
✉ csis023003@istruzione.it ✉ [itcg\\_diamante@libero.it](mailto:itcg_diamante@libero.it) / PEC [csis023003@pec.istruzione.it](mailto:csis023003@pec.istruzione.it)

Website: [www.iissdiamante.it](http://www.iissdiamante.it)

Cod. Mecc. CSIS023003 - Distretto Scolastico n° 21 - Codice Fiscale 82001210788



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del comma 5 del dm 37/2019)

### Classe 5<sup>^</sup> A E.N.O.A.

(INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA)

Anno scolastico 2018/2019

## INDICE

- Quadro orario pag.2
- Composizione del Consiglio di classe con continuità pag. 3
- Composizione della Commissione d'Esame pag. 4
- Presentazione dell'Istituto pag. 5
- Profilo del diplomato dell'Istituto Professionale per Servizi Enogastronomici e dell'ospitalità Alberghiera pag. 7
- Obiettivi trasversali raggiunti (comportamentali, cognitivi, professionali) pag. 9
- Presentazione della classe pag. 10
- Livelli di partenza, processo di apprendimento, attività di recupero pag. 11
- Metodologie pag. 12
- Tipologie di verifiche effettuate pag. 13
- Criteri di valutazione pag. 13
- Criteri per l'attribuzione del credito scolastico pag. 14
- Criteri per il riconoscimento del credito formativo pag. 17
- Percorsi didattici pag. 18
- Percorsi di Cittadinanza e Costituzione pag. 19
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento(ASL) pag. 20
- Attività di ampliamento dell'offerta formativa pag. 21
- Tabella di corrispondenza generale voto/giudizio pag. 22
- Griglia di valutazione del voto di comportamento pag. 23
- Date delle simulazioni delle prove d'esame pag. 24
- Schede informative analitiche relative alle discipline insegnate nel corso dell'ultimo anno scolastico pag. 25
- Allegati n. 1: griglie di valutazione
- Firme dei docenti del consiglio di classe

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**5^ A E.N.O.A. A.S. 2018/2019**

**(redatto in base all'O.M. n. 205/2019)**

Vista la programmazione educativo – didattica formulata dal Consiglio di Classe della classe 5^ A E.N.O.A. per l'anno scolastico 2018/2019,

Viste le programmazioni formulate per l'anno scolastico 2018/2019 dai docenti membri del consiglio di Classe per le singole discipline previste dal piano di studio,

Vista la programmazione didattica-educativa formulata dal Collegio dei Docenti dell'Istituto,

Viste le attività educative-didattiche curriculari ed extracurriculari effettivamente svolte dalla classe nel corso dell'anno scolastico 2018/2019

Visto il percorso formativo della classe effettuato nel corso dell'anno,

Considerato anche l'andamento degli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018

**IL CONSIGLIO DI CLASSE della 5^A E.N.O.A.,**  
**nella seduta del 09/05/2019**

**DELIBERA**

Di elaborare il DOCUMENTO FINALE relativo alle attività educativo – didattiche svolte dalla 5^ sez. A E.N.O.A. nell'anno scolastico 2018/2019 che, si articola come segue

# QUADRO ORARIO Corso E.N.O.A.

## DISCIPLINE Secondo Biennio e V Anno

Discipline	III	IV	V
Religione/attività alternative	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			
Discipline	III	IV	V
Scienza e cultura dell' alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA			
Discipline	III	IV	V
Scienza e cultura dell' alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	4	4

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

**Dirigente Scolastico: Prof.ssa D'AMICO PATRIZIA**

Docente	Materia	Continuità Didattica		
		III Anno	IV Anno	V Anno
Bloise Domenico	Seconda lingua: Francese	×		×
Borrelli Antonio	Matematica	×	×	×
Calonico Maria	Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva		×	×
Caruso Walter	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			×
Cundari Angela	Lingua Inglese	×	×	×
Fabiani Luigi (sostituito dal Prof De Filippi Carmine)	Sostegno			
Greco Giuseppe	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			×
Longobucco Graziella	Scienze motorie e sportive			×
Marino Luigi	Lingua e letteratura italiana Storia, cittadinanza e costituzione		×	×
Palmieri Nicoletta	Religione	×	×	×
Pugliese Chiara	Scienza e cultura dell'alimentazione			×

**Coordinatrice della classe:**

Componente alunni	Componente genitori
Fittipaldi Luca – Presta Matteo	

## COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE D'ESAME

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	<b>INTERNO</b>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<b>INTERNO</b>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<b>INTERNO</b>
<b>DISCIPLINA</b>	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	<b>ESTERNO</b>
LINGUA E CULTURA INGLESE	<b>ESTERNO</b>
DIRITTO TECN.AMMIN.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<b>ESTERNO</b>

## **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore (ex Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri) di Diamante (CS), in coerenza con gli obiettivi specifici della Scuola Secondaria Superiore di II° Grado mira a promuovere la crescita socio – culturale e professionale degli studenti ed a fornire loro una solida cultura di base ed un'aggiornata formazione specifica.

In vista di tale obiettivo, la scuola aggiorna costantemente le proprie scelte programmatiche nei diversi ambiti disciplinari per meglio rispondere ai bisogni formativi degli studenti e del contesto sociale in continua trasformazione.

L'obiettivo specifico dell'Istituto è promuovere il successo scolastico di tutti gli studenti, ciò significa inserire i giovani in un ambiente accogliente, consapevole delle difficoltà che i giovani devono affrontare, preparato ad aiutare gli studenti a superare con serenità gli ostacoli che incontrano nel loro percorso e, pronto nello stesso tempo a valorizzare le capacità di ciascuno in vista dell'acquisizione di una sempre maggiore autonomia nell'apprendimento.

Questo obiettivo è perseguito senza abbassare gli standard di insegnamento-apprendimento curricolari o alleggerire le responsabilità individuali.

La nostra scuola dedica molta attenzione alla realizzazione di un clima in cui il giovane senta di poter lavorare con agio; essa è organizzata con regole chiare per cui, anche il momento valutativo è disciplinato da norme comuni e condivise.

Questa scelta di fondo della nostra scuola è stata fatta nella convinzione che, in questo modo, l'impegno di ciascuno possa produrre i migliori risultati.

Per la realizzazione di tutto ciò l'Istituto ha predisposto i seguenti strumenti:

- Attività di accoglienza finalizzata all'inserimento consapevole degli studenti nel nuovo ambiente.
- Un'organizzazione scolastica esposta agli studenti e alle relative famiglie per mezzo di figure di riferimento verso cui le singole componenti scolastiche possono rivolgersi per affrontare specifici problemi.
- Attività di recupero per gli studenti con interventi didattici mirati e attività di supporto svolte da singoli docenti e rivolte a soddisfare le esigenze specifiche degli studenti nelle singole discipline.
- Informazione alle famiglie e agli studenti sui criteri di valutazione finali, affinché il percorso scolastico di uno studente non sia condizionato dalla classe di appartenenza, ma risponda a criteri generali comunemente adottati.

- Attività di ri-motivazione allo studio consistente nell'assistenza fornita agli studenti per inserirsi in percorsi scolastici diversi da quelli presenti nella nostra scuola, nel caso in cui lo studente fosse consapevole di avere fatto una scelta non corrispondente alle sue aspettative e attitudini.
- Massima informazione alle famiglie circa l'andamento scolastico dei loro figli.

Sul versante strettamente professionale l'Istituto rinnova e sviluppa un'intensa serie di rapporti con la realtà produttiva locale e il mondo delle professioni per meglio rispondere alle possibili esigenze del mondo produttivo e per facilitare agli studenti l'accesso al lavoro.

Sono attualmente possibili diversi percorsi di studio.

L' I.I.S. è composto da un edificio centrale in cui è collocato, storicamente, l'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometra "Giovanni Paolo II", a cui si sono aggiunti, nel tempo, due nuovi Indirizzi Professionali:

- l'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con relativo Corso Serale
- Indirizzo per Tecnico dei Servizi Socio Sanitari – operatore del benessere.

Presso la sede di Cirella è collocato

- L'Istituto Agrario con piano di studi "ambiente e territorio".

L'I.T.C.G., nato nel 1962 come sede staccata del "Pizzini di Paola", si trova a Diamante, in località Praino, zona ben collegata con mezzi pubblici e navette al centro del paese, ed ospita gli Uffici di Presidenza e di Segreteria.

I giovani in questo Istituto possono frequentare i seguenti indirizzi tecnici:

- AFM - Amministrazione, Finanza e Marketing con articolazione SIA – Sistemi Informativi Aziendali;
- CAT - Costruzione, Ambiente e Territorio;
- Istituto Tecnico Agrario

e i seguenti Indirizzi Professionali:

- ENOA - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con le articolazioni in Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita.
- L'indirizzo professionale di Tecnico dei Servizi Socio Sanitari – operatore del benessere.

L'indirizzo dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, attivo dall'anno scolastico 2011/2012, prevede 2 articolazioni: "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita".

Nell'articolazione del corso dei Servizi per L'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera, gli studenti che al termine del percorso quinquennale e che alla fine del primo biennio hanno optato per il settore di: **Cucina e/o Sala**, conseguono un diploma che dà accesso diretto a tutte le facoltà



universitarie e fornisce agli studenti la loro carta d'identità per poter essere immessi nel mondo del lavoro in maniera qualificata e qualificante nella loro preparazione culturale e per essere parte attiva del mondo del lavoro per la loro progressione professionale. In questa ottica si colloca anche il pacchetto di ore di alternanza scuola lavoro, previste nel curriculum, nonché l'esperienza sul campo effettuata in collaborazione con enti e aziende del territorio durante il loro percorso scolastico. Il nostro territorio, infatti, è a forte vocazione turistica ed è ben conosciuto ed apprezzato a livello nazionale ed internazionale. L'Alto Tirreno Cosentino, più specificatamente "La Riviera dei Cedri", è infatti, un'estesa fascia costiera a ridosso del Parco Nazionale del Pollino e offre agli studenti la possibilità di svolgere attività di stage nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Le numerose risorse naturali offerte dal territorio, evidenziano un diffuso tessuto di piccole e medie imprenditorie riferibili all'accoglienza ed all'enogastronomia, con la presenza di strutture recettive di vario genere: balneari e ristorative, futuro sbocco lavorativo per i nostri studenti.

### **Profilo del Diplomato Istituto Professionale per Servizi Enogastronomici e dell'ospitalità Alberghiera.**

Il diplomato di istruzione professionale in questo indirizzo avrà specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Ogni studente sarà in grado di:

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

Nell'Articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. L'articolazione di enogastronomia si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal I al V anno, conseguendo autonomia per la preparazione di piatti caldi e freddi; l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menu; valorizzazione e promozione delle tipicità del territorio; strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menu coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.

Nell'Articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

PROSPETTIVE POST DIPLOMA: partecipazione a pubblici concorsi per impieghi nelle Amministrazioni statali e parastatali, Ministeri, Regioni, Comuni, Enti pubblici economici e privati. In alternativa all'inserimento lavorativo il diploma consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria e permette la frequenza di corsi post-diploma per acquisire professionalità specifiche.

## **OBIETTIVI TRASVERSALI RAGGIUNTI**

### **Obiettivi generali**

- Padronanza del mezzo linguistico nella ricezione e produzione orale e scritta
- Comprensione dei procedimenti caratteristici dell'indagine scientifica
- Acquisizione delle capacità di riesaminare criticamente e sistemare logicamente le conoscenze acquisite
- Acquisizione di formazione umana, sociale e culturale
- Integrazione di competenze linguistiche acquisite con la scientificità del linguaggio tecnico
- Comprensione della dimensione storica dei fenomeni
- Comprensione delle strutture concettuali e sintattiche del sapere tecnologico
- Crescita di capacità e abilità professionali
- Sviluppo di una cultura e di una coscienza democratica fondata sulla tolleranza, la valorizzazione delle differenze, i valori del pluralismo e della libertà

### **Obiettivi comportamentali**

- Rispetto delle regole
- Relazionarsi con gli altri in modo corretto
- Comunicare in modo efficace
- Saper lavorare in gruppo

### **Obiettivi cognitivi**

- Potenziare le conoscenze e le capacità espressive attraverso l'uso di un linguaggio tecnico adeguato, in merito a tutte le discipline oggetto di studio e caratterizzanti l'indirizzo scolastico
- Potenziare le capacità logiche
- Conseguire un ordine razionale nell'esposizione e nell'organizzazione del metodo di studio
- Saper inquadrare questioni diverse in un medesimo schema logico
- Potenziare le capacità di analisi, sintesi, astrazione, sistemazione
- Maturare abilità che consentano di operare in ambienti in continuo cambiamento

### **Obiettivi professionali**

- Operare per obiettivi e progetti
- Documentare adeguatamente il proprio lavoro
- Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici
- Partecipare al lavoro organizzato, individualmente e in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 19 studenti, di cui sei femmine, provenienti tutti dalla classe quarta.

L'estrazione socio culturale è abbastanza omogenea, la provenienza territoriale è invece abbastanza differenziata; nel corso del triennio la classe ha visto variare la composizione del consiglio di classe. Tutti gli alunni si sono sempre dimostrati corretti ed hanno sempre tenuto un comportamento consono della scuola e delle istituzioni scolastiche.

Corre l'obbligo, intanto, di porre all'attenzione della commissione esaminatrice che non sempre le condizioni in cui l'azione educativa si è espletata sono risultate ottimali, non ultima la pendolarità. Infatti, la maggior parte degli alunni raggiungono quotidianamente la sede scolastica con i mezzi pubblici di trasporto andando incontro alle problematiche legate al pendolarismo i cui effetti nel corso del triennio sono stati particolarmente avvertiti.

Tuttavia, grazie a tutto ciò che la scuola ha offerto in materia di sussidi e mezzi di informazione grazie all'atmosfera distesa presente nel gruppo-classe scaturita dal rispetto e dalla fiducia reciproca, nonché dall'impegno dei docenti per fornire a tutti i mezzi culturali e tecnici per una adeguata affermazione nel mondo del lavoro, gli allievi (la maggior parte) hanno complessivamente raggiunto se pur su diversi livelli, un grado di formazione culturale e professionale aderente al modello operativo prefigurato dal piano di studio di questo tipo di scuola.

La partecipazione al dialogo educativo è stata alterna, differenziata e non omogenea nel corso del tempo; un gruppo degli alunni ha dimostrato disponibilità alle attività proposte dai docenti, sono stati continui nell'impegno ed hanno ottenuto risultati migliori rispetto alla classe; un altro gruppo ha mostrato un impegno accettabile, mentre la rimanente parte non è riuscita ad ottenere gli stessi risultati a causa di numerose assenze e del poco impegno nonostante i continui solleciti dei docenti e le comunicazioni frequenti alle famiglie in merito alle assenze.

Comunque, tutti gli alunni hanno allargato l'ambito delle proprie conoscenze, per cui la preparazione della classe, in relazione ai dati raccolti durante tutto l'anno e rapportati ai livelli di partenza, deve considerarsi positiva.

## **LIVELLO DI PARTENZA, PROCESSO DI APPRENDIMENTO, ATTIVITA' DI RECUPERO**

Nel corso degli anni i docenti hanno cercato di promuovere negli studenti l'acquisizione di una metodologia di studio proficua, di sviluppare le capacità nel lavoro individuale e di gruppo, di sollecitare la riflessione sulla lingua per favorirne la comprensione e l'uso corretto, di sviluppare le connessioni tra studio teorico e le applicazioni delle conoscenze acquisite nei diversi ambiti di attività, anche con approcci pluridisciplinari.

L'azione dei docenti si è pertanto indirizzata al potenziamento di capacità e competenze ed all'arricchimento delle conoscenze attraverso: indicazioni metodologiche, esercizi specifici, spiegazioni ripetute, ripasso, approfondimento degli argomenti svolti e sollecitazioni culturali; tutti questi interventi hanno prodotto risultati decisamente apprezzabili su alcuni alunni e, tale *ricaduta culturale* si è manifestata su tutto il gruppo classe che *ha visto sicuramente crescere le conoscenze e le competenze nel corso del triennio*.

All'inizio del corrente anno scolastico è stato necessario fare un'attività di ripasso, sia per richiamare alla memoria i concetti fondamentali delle discipline che per rafforzare le basi e consentire agli alunni di affrontare lo studio degli argomenti del quinto anno; tale attività è stata spesso potenziata con lo svolgimento di esercizi mirati sui vari argomenti oggetto di discussione; Inoltre, in conformità con quanto stabilito dal Collegio dei Docenti, sono state attuate durante il corso dell'anno scolastico, attività di recupero quali: pausa didattica ed interventi mirati al recupero in itinere nella maggior parte delle discipline.

## METODOLOGIE

MODALITA'	Lingua e Letteratura Italiana	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Lingua Inglese	Seconda lingua: Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore cucina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Scienze Motorie e Sportive	Religione
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	x	x	x		x	x	x	x		x
Lezione multimediale	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x
Lezione applicazione					x						
Lettura e analisi diretta dei testi	x	x	x			x	x		x		
Problem solving					x						
Cooperative learning	x	x	x	x		x	x			x	
Attività di laboratorio											
Esercitazioni pratiche								x	x	x	

## TIPOLOGIE DI VERIFICHE EFFETTUATE

Strumenti utilizzati	Lingua e Letteratura italiana	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Lingua Inglese	Seconda lingua: Francese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore cucina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Scienze Motorie e Sportive
Analisi del testo	x	x								
Saggio breve	x	x								
Articolo di giornale	x									
Tema-relazione	x	x								
Test a risposta aperta				x		x	x	x	x	
Test semi-strutturato			x			x	x	x	x	x
Test strutturato						x				
Risoluzione di problemi					x	x	x			
Prova pratica								x		x
Colloquio orale	x	x				x	x	x	x	

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto e di seguito riportati:

1	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	5	Impegno
2	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	6	Partecipazione
3	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	7	Frequenza
4	Interesse	8	Comportamento

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

### IL CREDITO SCOLASTICO

Il Consiglio di classe attribuisce a ogni alunno, secondo il merito, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola secondaria superiore, un apposito punteggio. La somma dei punteggi ottenuti costituisce il credito scolastico. Elementi di valutazione per l'assegnazione del credito sono:

- Media dei voti di profitto per l'individuazione della Banda di oscillazione
- Assiduità della frequenza e attiva partecipazione al dialogo educativo
- Partecipazione ad attività didattiche complementari ed integrative, inserite nel POF (Progetti PON, Concorsi, Attività Istituzionali)

Il credito scolastico, espresso in numero intero, è stato attribuito, fino all'a.s. 2017-18, nell'ambito delle bande di oscillazione, sulla base della seguente tabella:

MEDIA DEI VOTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TERZO ANNO
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

### LA NUOVA TABELLA DEI CREDITI, dall'a.s. 2018-19

Media	Crediti 3 <sup>^</sup> anno	Crediti 4 <sup>^</sup> anno	Crediti 5 <sup>^</sup> anno
$M < 6$			7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

Viene attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione

In automatico, se la media dei voti è uguale o superiore a 0,50

Se l'Alunno, nelle attività didattiche, abbia dimostrato interesse e partecipazione, anche attraverso una assidua frequenza (non più di 25 giorni, pari circa a 130 ore di assenze)

Se l'Alunno abbia partecipato ad attività complementari ed Integrative per almeno 20 ore accertate e attestare o abbia maturato eventuali crediti formativi.



Il punto di oscillazione sarà assegnato se vi sarà da parte del Consiglio di classe la valutazione positiva di almeno due degli Indicatori. Se all'alunno è già stato attribuito il massimo di punteggio all'interno della banda di oscillazione del credito, non potrà essere aggiunto alcun punteggio che vada oltre la banda di oscillazione e la fascia di credito raggiunto.

Per deliberazione del Collegio dei Docenti, le seguenti iniziative complementari ed integrative concorrono alla definizione del credito scolastico:

Partecipazione a progetti e corsi inclusi nel PTOF, in orario extrascolastico;

Corsi di preparazione a Olimpiadi di Matematica, Informatica, Chimica, Gare Sportive ecc. ( fase di Istituto);

Soggiorni- studi all'estero organizzati dalla scuola in periodo scolastico;

Partecipazione al corso di preparazione alla certificazione in lingua;

Attività di orientamento;

Giornalino scolastico;

Laboratorio teatrale.

NOTA: In ottemperanza al D.M. 49/2000 sul credito formativo, la partecipazione ad iniziative complementari ed integrative non dà luogo all'acquisizione dei crediti formativi, ma rientra tra le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza, che concorrono alla sola definizione del credito scolastico.

## LA TABELLA DI CONVERSIONE DEI CREDITI

Per quanto riguarda gli studenti che nell'a.s. 2017/2018 hanno frequentato la classe quarta, e che quindi affronteranno l'Esame di Stato 2019, occorrerà convertire crediti acquisiti fino a quest'anno. Per evitare confusione tra numeri e calcoli, il Miur ha pensato di creare una tabella di conversione, in modo che per ogni studente sia calcolato il numero di crediti nuovo corrispondente ai crediti già acquisiti. Ecco dunque come verranno convertiti i crediti acquisiti secondo quanto emerge dallo schema di sotto riportato:

Regime transitorio per l'Esame di Stato a.s. 2018/2019		
Somma dei Crediti acquisiti classe 3 <sup>^</sup> a.s. 202016/17 e classe 4 <sup>^</sup> as. 2017/18	Somma	nuovi crediti per la classe 3 <sup>^</sup> e classe 4 <sup>^</sup>
6		15
7		16
8		17
9		18
10		19
11		20
12		21
13		22
14		23
15		24
16		25

## **CRITERI PER IL RICONOSCIMENTO DEL CREDITO FORMATIVO**

### **IL CREDITO FORMATIVO**

Consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivano competenze coerenti con il tipo di corso frequentato. Per il riconoscimento del Credito Formativo, si ritengono valide le esperienze acquisite in ambiti e settori della Società civile, che hanno arricchito la formazione degli Alunni. Tali esperienze di attività culturali, ricreative, di volontariato, solidarietà e cooperazione, di promozione dello Sport dovranno essere debitamente documentate e sottoscritte, con dichiarazione di parere positivo, dal responsabile dell'attività e saranno valutate positivamente dal consiglio di classe, con attribuzione di 0.5 punti alle seguenti condizioni:

- Presentazione, da parte dell'interessato, della certificazione formale e della descrizione sintetica delle attività svolte (D.M.49/00, art.3) entro il 15 Maggio, per consentirne l'esame e la valutazione da parte degli organi competenti
- Coerenza tra l'attività e l'indirizzo degli studi
- Ricaduta positiva sulla valutazione dello studente: sui comportamenti, gli atteggiamenti e i risultati scolastici.

Rientrano tra i crediti formativi:

- Frequenza certificata a corsi estivi di lingue all'estero
- Partecipazione e buona classificazione a concorsi, giochi, gare nazionali e internazionali
- Certificazioni linguistiche (a partire da livello B1) ed informatiche
- Partecipazione ad attività sportive riconosciute dal CONI con durata annuale (La certificazione dovrà contenere l'indicazione del tipo di attività svolta, dell'impegno settimanale, del periodo di svolgimento)
- Stage estivi o in periodi di vacanza, in aziende o presso privati, di almeno due settimane, attività di volontariato, di protezione civile o servizi di soccorso (La certificazione dovrà contenere l'indicazione del tipo di attività, dell'impegno settimanale, del periodo di svolgimento)

## PERCORSI DIDATTICI

Il Consiglio di Classe, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI			
Titolo del Percorso	Periodo	Discipline Coinvolte	Materiali
Turismo ed enogastronomia in Italia.	Ottobre/Novembre	Tutte tranne Italiano Storia Francese Matematica Alimenti Religione	Libri di testo-Fotocopie- Lim
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze.	Dicembre/Gennaio	Tutte tranne Storia Inglese Francese Diritto Religione	Libri di testo-Fotocopie- Lim
Marketing territoriale: idee ed esperienze	Febbraio	Tutte tranne Storia Inglese Francese Matematica Scienze motorie e sportive Religione	Libri di testo-Fotocopie- Lim
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo.	Marzo	Tutte tranne Inglese Francese Matematica Diritto Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Libri di testo-Fotocopie- Lim
Educazione, cittadinanza e salute.	Aprile-Maggio	Tutte	Libri di testo-Fotocopie- Lim

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	
Titolo del Percorso	Discipline Coinvolte
Legalità nella scuola: incontro con Gratteri	Tutte
Discriminazione-Antisemitismo	Tutte
Le nuove sfide ambientali	Tutte

Gli studenti, nel corso del Triennio, relativamente ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza Scuola Lavoro), hanno svolto i percorsi riassunti nella seguente tabella.

<b>ASL 2016/2017</b>				
Titolo Progetto	Moduli	Periodo	Ore Totali	Azienda
<b>Eventmanagement</b>	Presentazione Atti Convegno Mondo Insieme	Novembre 2016	24	Hotel Ducale
	Aspettando il Natale	Dicembre 2016	24	Hotel Ducale
	Sicurezza e Open Day	Dicembre 2016	24	IISS Diamante
<b>Promuovere carriere e competenze digitali</b>	Incontro con esperto e visita aziendale	Novembre 2016	1	Acquario multimediale Diamante
<b>Tirocini Personalizzati</b>	<b>Moduli</b>			
	Stage in Albergo		80-100	Resort La Bruca
	Fiera Turistica di Napoli	Marzo 2017	24	Agenzia Volvendo

<b>ASL 2017/2018</b>		
<b>Titolo Progetto</b>	<b>Ore totali</b>	<b>Azienda</b>
Percorsi della fede e del gusto	30 h	IIS Diamante
Partecipazione Fiera del Turismo Paola	10 h	Santuario San Francesco di Paola
Progetto eventmanagement (Open DAY, chef per un giorno, Giornata della Pizza)	24 h	IIS Diamante
<b>Progetto PIZZA</b>	80 h	IIS Diamante
<b>Master Pizza IIS Diamante</b>		IIS Diamante
<b>Master Pizza presso Accademia del Peperoncino</b>		Accademia del Peperoncino Scalea
<b>Stage Conad</b>	50 h	Conad Scalea
<b>Progetto Pon Bottega</b>	30 h	IIS Diamante

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA  
SVOLTA NELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019**







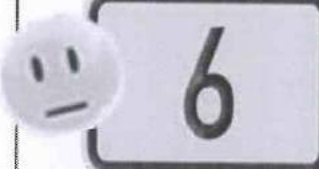

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite Guidate	Nessuna		
Viaggio di Istruzione			
Progetti e Manifestazioni Culturali	"Cultura e legalità" incontro con i Carabinieri	I.I.S. Diamante	2 Ore
	"SHOAH, Storia e significato dell'Olocausto"	I.I.S. Diamante	3 Ore
	" A Scuola con il Geologo"	I.I.S. Diamante	4 ore
	"Crispellata....percors o sportivo e gastronomico"	I.I.S. Diamante	4 ore
	" Libriamoci nell'arte-Street Art"	I.I.S. Diamante	2 ore
Incontri con Esperti	Incontro con i rappresentanti "dell' Associazione maitre Italiana Ristoranti Alberghi" ( A.M.I.R.A.)	I.I.S. Diamante	2 ore
Orientamento	Seminario di orientamento	Unical (Rende)	5 ore
	Incontro con l'accademia della moda	I.I.S. Diamante	1 ora
	Progetto Erasmus	I.I.S. Diamante	1 ora

## TABELLA DI CORRISPONDENZA GENERALE VOTO/GIUDIZIO

### Griglia PTOF

LIVELLI	VOTO	DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'
7	Voto 10	<p>Conoscenze organiche approfondite ed ampliate in modo del tutto personale.</p> <p>Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi.</p> <p>Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato.</p> <p>Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.</p>
6	Voto 9	<p>Conoscenze complete, con qualche approfondimento autonomo.</p> <p>Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi.</p> <p>Espone in modo corretto e con linguaggio appropriato.</p> <p>Rielabora in modo corretto e completo le informazioni</p>
5	Voto 8	<p>Conoscenze complete e approfondite.</p> <p>Applica le conoscenze senza commettere errori.</p> <p>Si esprime in modo corretto e con linguaggio adeguato.</p> <p>Rielabora le informazioni e gestisce con competenze situazioni nuove</p> <p>Sa individuare elementi e relazioni con chiarezza.</p>
4	Voto 7-6	<p>Conoscenze complete e sufficientemente complesse.</p> <p>Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali.</p> <p>Si esprime in modo chiaro e corretto.</p> <p>Rielabora in maniera adeguata le informazioni e gestisce situazioni nuove e di media</p> <p>Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente chiarezza</p>
3	Voto 5	<p>Conoscenze superficiali e a volte lacunose.</p> <p>Applica le conoscenze, ma con qualche errore.</p> <p>Si esprime in modo impreciso.</p> <p>Gestisce con difficoltà situazioni nuove e semplici</p>
2	Voto 4-3	<p>Conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.</p> <p>Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori.</p> <p>Si esprime in modo scorretto ed improprio.</p> <p>Non è capace di servirsi delle informazioni fornite</p>
1	Voto 2-1	<p>Conoscenze nulle</p> <p>Non riesce ad effettuare alcuna applicazione</p> <p>Si esprime in modo scorretto ed improprio .</p> <p>Non è capace di servirsi delle informazioni fornite</p>



	<b>VOTO DI COMPORTAMENTO</b> 
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•E' assiduo nella presenza, puntuale nell'orario e nella presentazione della giustificazione, partecipa attivamente alle attività didattiche, rispetta le consegne e ha sempre il materiale scolastico.</li> <li>•Rispetta le persone e le opinioni degli altri, assume un ruolo propositivo nella classe.</li> <li>•Rispetta le strutture e le attrezzature e le utilizza con accortezza.</li> <li>•Ha partecipato con successo a concorsi, olimpiadi, e/o, si è distinto nelle attività curriculari ed extracurriculari.</li> <li>•Mostra un alto senso di responsabilità.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•E' assiduo nella presenza, puntuale nell' orario e nella presentazione della giustificazione, partecipa attivamente alle attività didattiche, rispetta le consegne e , ha sempre il materiale scolastico.</li> <li>•Rispetta le persone e le opinioni degli altri.</li> <li>•Ha un ruolo propositivo all' interno della classe.</li> <li>•Rispetta le strutture e le attrezzature e le utilizza con accortezza.</li> <li>•Mostra un alto senso di responsabilità</li> </ul>
	<p>É, di norma, regolare nella presenza, puntuale nell'orario e nella presentazione della giustificazione. La partecipazione alle attività didattiche e il rispetto delle consegne è buono :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Rispetta le persone e le opinioni degli altri.</li> <li>•Ha un ruolo positivo all'interno della classe.</li> <li>•Rispetta le strutture e le attrezzature e le utilizza con accortezza.</li> <li>•Ha un comportamento responsabile</li> </ul>
	<p>Non sempre è regolare nella presenza, né puntuale nell'orario e nella presentazione della giustificazione. La partecipazione alle attività didattiche e il rispetto delle consegne è sufficiente o più che sufficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Rispetta le persone e le opinioni degli altri.</li> <li>•Rispetta le strutture e le attrezzature.</li> <li>•Ha un comportamento abbastanza responsabile.</li> </ul>
	<p>Non sempre è regolare nella presenza, né puntuale nell'orario e nella presentazione della giustificazione. La partecipazione alle attività didattiche e, il rispetto delle consegne è quasi sufficiente o sufficiente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Non sempre rispetta le persone e le opinioni degli altri</li> <li>•A volte non rispetta le strutture e le attrezzature.</li> <li>•Ha un comportamento non sempre responsabile.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Non è regolare nella presenza, né puntuale nell'orario e nella presentazione della giustificazione. La partecipazione alle attività didattiche e il rispetto delle consegne è inesistente.</li> <li>•Non rispetta le persone e le opinioni degli altri, compie atti di bullismo.</li> <li>•Non rispetta le strutture e le attrezzature, commette gravi atti di vandalismo.</li> <li>•Il suo comportamento irresponsabile può portare a conseguenze gravi per l'incolumità delle persone e della scuola.</li> <li>•Ha avuto provvedimenti disciplinari con allontanamento dalle lezioni per periodi significativi</li> </ul>

#### **14. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME**

Le simulazioni delle prove scritte sono state svolte secondo le modalità e le indicazioni ministeriali:

prima simulazione della 1<sup>^</sup> prova scritta è stata effettuata il 19 Febbraio 2019

prima simulazione della 2<sup>^</sup> prova scritta è stata effettuata il 28 Febbraio 2019

seconda simulazione della 1<sup>^</sup> prova scritta è stata effettuata il 26 Marzo 2019

seconda simulazione della 2<sup>^</sup> prova scritta è stata effettuata il 02 Aprile 2019

La correzione delle suddette prove è avvenuta seguendo le griglie allegate.

**SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE ALLE DISCIPLINE  
INSEGNATE NEL CORSO DELL'ULTIMO ANNO SCOLASTICO**

## Scheda informativa analitica di Italiano

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
<b>Turismo ed enogastronomia in Italia</b>	
<b>Turismo, Territorio, Identità: Ricerche ed Esperienze</b>	Rapporti tra letteratura, arte, cucina e territorio.
<b>Cinema, Fede, Letteratura, Gastronomia: I quattro pilastri del Turismo</b>	Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. UDA: Percorsi della fede e del gusto: "Strettissimo magro" San Francesco di Paola. Gabriele d'Annunzio: "I Panicelli di Verbicaro"
<b>Educazione Cittadinanza e Salute</b>	
<b>Macroargomenti svolti nel Corso dell'anno</b>	Le Avanguardie: la Scapigliatura, Il Positivismo, Il Naturalismo, Il Verismo italiano. Verga. Carducci. Pascoli. D'Annunzio. Svevo. Pirandello. L'Ermetismo: Ungaretti. Primo Levi. Carlo Levi contenuto e lettura di brani da: "Cristo si è fermato a Eboli".
<b>Obiettivi inizialmente Fissati</b>	Cogliere le caratteristiche essenziali della Letteratura italiana nell'800 e nel 900. Acquisire il concetto di "innovazione" e "continuità" nello sviluppo letterario. Esporre correttamente un argomento in forma scritta ed orale
<b>Criterio di sufficienza Adottato</b>	Conoscenza ed esposizione corretta, anche se semplice e sintetica, degli argomenti trattati.
<b>Metodologia di insegnamento</b>	Raggiungere una buona padronanza della lingua italiana, attraverso la conversazione e la lettura di testi vari: letterari "analisi del testo", storici, articoli di giornale ecc...
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libri di testo, giornale, lezioni guidate, video-lezioni, lavori di gruppo...
<b>Tipologie delle prove di verifica utilizzate per la valutazione</b>	Verifiche formative orali; esercitazioni scritte/orali nel corso delle attività didattiche; verifiche scritte su temi di argomento letterario e di attualità; simulazioni delle prove d'esame.
<b>Numero delle prove svolte</b>	Temi: (due/tre). Questionari: (uno/due) a Quadrimestre. Due tre verifiche orali a quadrimestre.
<b>Obiettivi raggiunti</b>	Non tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi inizialmente fissati. Alcuni si sono limitati ad uno stadio di sufficienza, senza riflettere come organizzare il lavoro da svolgere in modo analitico e sintetico; altri invece, hanno saputo cogliere con arguzia gli aspetti metodologici ed i collegamenti insiti nella disciplina e relazionarli alla realtà quotidiana.
<b>Titolo del libro di testo adottato</b>	Barberi, Squarotti, Genghini "Autori e opere" Vol.3° Ed. ATLAS

## Scheda informativa analitica di Storia

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
<b>Turismo ed enogastronomia in Italia</b>	
<b>Turismo, Territorio, Identità: Ricerche ed Esperienze</b>	
<b>Cinema, Fede, Letteratura, Gastronomia: I quattro pilastri del Turismo</b>	Tra Ottocento e Novecento: Il contesto culturale e letterario, Cultura e Società “Fotografia, Cinema e letteratura”
<b>Educazione Cittadinanza e Salute</b>	La nascita della Repubblica e la promulgazione della Costituzione. La Rivoluzione Industriale: Il mondo della tecnica “Taylor, Ford e la catena di montaggio”
<b>Macroargomenti svolti nel Corso dell’anno</b>	La Seconda Rivoluzione Industriale. L’Età Giolittiana. La prima guerra mondiale. Il fascismo. Il Nazismo. L’Unione Sovietica da Lenin a Stalin. La crisi del 1929. La seconda guerra mondiale. La resistenza e la nascita della Repubblica. La guerra fredda.
<b>Obiettivi inizialmente Fissati</b>	Capacità di selezionare, raccogliere ed ordinare informazioni da fonti diverse. Acquisizione delle caratteristiche essenziali di un fatto storico. Capacità di orientamento nell’inquadrare i fatti storici.
<b>Criterio di sufficienza Adottato</b>	Conoscenza ed esposizione corretta sia pure in forma semplice e sintetica degli argomenti trattati.
<b>Metodologia di insegnamento</b>	Raggiungere una buona conoscenza degli eventi e dei fatti storici attraverso : la Narrazione degli eventi, la Cronologia dei Fatti, la Ricerca degli Eventi e delle loro Cause, la Ricerca di Radici Comuni per la costruzione di una possibile Identità Collettiva, la Mediazione tra Passato, Presente e Futuro; il Confronto tra Passato e Presente.
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libro di testo, lezioni guidate, video-lezioni, lavori di gruppo, realizzazione di mappe concettuali.
<b>Tipologie delle prove di verifica utilizzate per la valutazione</b>	Verifiche formative orali; esercitazioni scritte/orali nel corso delle attività didattiche.
<b>Numero delle prove svolte</b>	Questionari e realizzazione di mappe concettuali sugli argomenti più importanti; Due tre verifiche orali a quadrimestre.
<b>Obiettivi raggiunti</b>	Non tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi inizialmente fissati. Alcuni si sono limitati ad uno stadio di sufficienza, senza riflettere come organizzare il lavoro da svolgere in modo analitico e sintetico; altri invece, hanno saputo cogliere con arguzia gli aspetti metodologici ed i collegamenti insiti nella disciplina e relazionarli alla realtà quotidiana.
<b>Titolo del libro di testo adottato</b>	M. Montanari “Vivere nella Storia” Vol. 3°

## Scheda informativa analitica di Lingua e Cultura Inglese

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
<b>Turismo ed enogastronomia in Italia</b>	Italian Regional enogastronomy
<b>Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze</b>	
<b>Marketing territoriale: idee ed esperienze</b>	
<b>Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo</b>	
<b>Educazione, cittadinanza e salute</b>	HACCP, Safe food for all: the Millennium Challenge, Bacteria, Viruses, Food preservation
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	The sustainable table Slow food Vs Fast Food Italian Regional Enogastronomy Safe food for all: The Millennium Challenge Traceability and Certification Organic and GMO Food HACCP Bacteria, Viruses and Food Poisoning Food contamination Preventing food-borne illnesses Food Preservation techniques (ancient vs. modern) Food allergies and intollerances Special cooking for special needs Revisione delle principali funzioni grammaticali
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	- Saper produrre testi scritti e orali su argomenti di indirizzo e saper sostenere una conversazione sugli stessi. - Comprendere argomenti di microlingua.
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	-Saper riconoscere le principali strutture di un testo utilizzando le competenze di base; -Produrre un semplice testo scritto su argomenti trattati in relazione al proprio indirizzo di studi; -Comprendere il messaggio globale di un testo rielaborandolo con un linguaggio semplice;
<b>Metodologia di insegnamento</b>	Lezione frontale Lezione interattiva Lezione multimediale Lettura dei testi Cooperative learning Attività di laboratorio
<b>Mezzi e strumenti</b>	Computer LIM Videoproiettore Libri di testo
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	Prove Semi-strutturate
<b>Numero delle prove svolte.</b>	2 verifiche scritte per quadrimestre 2 verifiche orali per quadrimestre

<b>Obiettivi raggiunti.</b>	La capacità di gestire una forma comunicativa scritta ed orale in L2 Inglese con pertinenza agli argomenti di studio e di indirizzo in modo molto semplice ed essenziale
<b>Titolo del libro di testo adottato.</b>	Cook Book Up (Olga Cibelli , Daniela d'Avino) Ed CLITT

### Scheda informativa analitica di Francese.

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
<i>COSTITUZIONE E CITTADINANZA</i>	<i>COSTITUZIONE FRANCESE</i>
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	L ' alimentation et la santé-Histoire de la gastronomie française-COTE cuisine-Cote bar- le travail en France.
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	Conoscenze delle strutture e dei meccanismi linguistici della civiltà francese e micro lingua legata al Francese della ristorazione.
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	Esporre in maniera sintetica gli argomenti delle unità svolte e sostenere semplici conversazioni adeguate al contesto della comunicazione.
<b>Metodologia di insegnamento</b>	Il lavoro è stato impostato creando una comunicazione orale e scritta tra gli alunni e l'Insegnante. All' orale sono stati trattati temi di cultura francese relativi all' indirizzo della classe.
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libri di testo, lavagna tradizionale. I tempi sono stati quelli previsti dai programmi ministeriali: ore tre settimanali
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	Le verifiche effettuate hanno mirato a verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati .Diverse sono state le tipologie di verifiche: comprensione del testo, con domande a risposta aperte ed esercizi da svolgere, al termine di una unità didattica .Nel corso dell'anno sono state svolte 4 verifiche scritte e 5 orali
<b>Numero delle prove svolte.</b>	Quattro prove scritte e cinque orali.

<b>Obiettivi raggiunti.</b>	La valutazione delle verifiche formative e sommative orali e scritte svolte durante l'anno è stata orientata all' accertamento del processo di apprendimento ed al raggiungimento degli obiettivi prefissati,
<b>Titolo del libro di testo adottato.</b>	SUPERBE



## Scheda informativa analitica di MATEMATICA

Temi Interdisciplinari		Collegamento disciplinare
Turismo ed enogastronomia in Italia		
Turismo, territorio, identità : ricerche ed esperienze		Integrali Indefiniti - Integrali definiti e Calcolo di Superfici - Aree e Volumi di solidi notevoli
Cinema, fede, letteratura e gastronomia : i quattro pilastri per il turismo		
Educazione, cittadinanza e salute		Funzione di una variabile - Studio di Funzioni
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzione di una variabile</li> <li>- Studio di Funzioni</li> <li>- Integrali Indefiniti</li> <li>- Integrali definiti e Calcolo di Superfici</li> <li>- Aree e Volumi di solidi notevoli</li> </ul>	
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare e potenziare un metodo di studio efficace per imparare ad organizzare autonomamente il proprio lavoro</li> <li>- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata</li> <li>- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una disciplina, nonché nella risoluzione dei problemi</li> <li>- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale</li> <li>- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.</li> </ul>	
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le conoscenze senza commettere errori sostanziali</li> <li>- Esprimersi in modo chiaro e corretto</li> <li>- Rielaborare in maniera adeguata le informazioni e gestire situazioni nuove                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper individuare elementi e relazioni con sufficiente chiarezza</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Metodologia di insegnamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione / Applicazione</li> <li>- Problem Solving</li> <li>- Lezione Multimediale</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Dettatura di appunti</li> <li>- LIM</li> </ul>	
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	Risoluzione di problemi e/o esercizi	
<b>Numero delle prove svolte.</b>	Come da programmazione di dipartimento : 2 prove scritte nel primo quadrimestre 2 prove scritte nel secondo quadrimestre	
<b>Obiettivi raggiunti.</b>	Non tutti gli obiettivi inizialmente fissati sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Alcuni alunni si sono limitati ad uno stadio di sufficienza, senza riflettere come organizzare il lavoro da svolgere in modo analitico e sintetico. Altri alunni, invece, hanno saputo cogliere gli aspetti metodologici ed i collegamenti teorici pratici insiti nella disciplina e relazionarli alla realtà pratica.	
<b>Titolo del libro di testo adottato.</b>	<i>M. Bergamini- A. Trifone- G. Barozzi " Matematica.bianco" Vol 5 - Zanichelli</i>	

## Scheda informativa analitica di Diritto e Tecniche Amministrative

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
Turismo ed enogastronomia in Italia	Il mercato turistico Nazionale e le abitudini alimentari
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze	
Marketing territoriale: idee ed esperienze	Il Web Marketing
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo	
Educazione, cittadinanza e salute	Le norme di igiene alimentari ed i tutela del consumatore
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	<p>Mercato Turistico</p> <p>Il marketing delle imprese ricettive</p> <p>Il business plan delle imprese ricettive e ristorative</p> <p>I marchi di qualità alimentare e le abitudini alimentari</p>
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	Competenze previste nella programmazione modulare
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	<p>Avere una conoscenza completa ma non approfondita</p> <p>Non commettere errori nelle esecuzioni di compiti semplici</p> <p>Saper effettuare analisi complete ma non approfondite</p> <p>Saper sintetizzare le conoscenze anche con la guida dell'insegnante</p> <p>Effettuare valutazioni approfondite con la guida dell'insegnante</p>
<b>Metodologia di insegnamento</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Lettura e analisi diretta dei testi</p> <p>Cooperative learning</p>
<b>Mezzi e strumenti</b>	<p>Libri di testo</p> <p>Computer</p>
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	<p>Test a risposta aperta</p> <p>test semi-strutturato</p> <p>risoluzione problemi</p> <p>colloquio orale</p>
<b>Numero delle prove svolte.</b>	2 nel primo quadrimestre e 2 nel secondo quadrimestre
<b>Obiettivi raggiunti.</b>	Sufficienti per la maggior parte degli alunni, per alcuni i risultati sono buoni e discreti
<b>Titolo del libro di testo adottato.</b>	Gestire le Imprese Ricettive 3 di S. Rascioni e F. Ferriello ed. Tramontana

Scheda informativa analitica di **SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
Turismo ed enogastronomia in Italia.	
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze.	Prodotti tipici e certificazioni di qualità.
Marketing territoriale: idee ed esperienze.	Marketing enogastronomico.
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo.	Cibo e letteratura: un legame indissolubile nei secoli.
Educazione, cittadinanza e salute.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle principali patologie Il rischio e la sicurezza nella filiera agroalimentare
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	Conoscere i criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata Saper applicare semplici conoscenze atte a prevenire le "malattie del benessere" Conoscere i criteri per definire la qualità totale di un alimento Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità) Conoscere il sistema HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare Conoscere i microrganismi responsabili delle principali tossinfezioni alimentari Saper indicare le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	Raggiungere gli obiettivi minimi stabiliti nella programmazione disciplinare.
<b>Metodologia di insegnamento</b>	Lezione frontale Lezione interattiva Lezione multimediale Lettura e analisi diretta dei testi Cooperative learning
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libri di testo Dispense, schemi Dettatura di appunti Computer
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	Test a risposta aperta Test semi-strutturato Test strutturato Colloquio orale
<b>Numero delle prove svolte.</b>	2 (Due).
<b>Obiettivi raggiunti.</b>	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti Redigere un piano HACCP Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti
<b>Titolo del libro di testo adottato.</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione-Enogastronomia-Sala e Vendita A. Machado-PoseidoniaScuola

## Scheda informativa analitica di Laboratorio di Servizi Enogastronomici Cucina

Temi Interdisciplinari	Collegamento disciplinare
Turismo ed enogastronomia in Italia	<i>Prodotti alimentari tipici italiani</i>
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze	<i>Il cedro, il peperoncino e il maiale nero di Calabria</i>
Marketing territoriale: idee ed esperienze	<i>La ristorazione nella Riviera dei Cedri</i>
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo	<i>Offerta turistica dell'Alto Tirreno Cosentino (cedro, peperoncino e maialino nero di Calabria) – il tutto prevede la valorizzazione e la conoscenza del territorio</i>
Educazione, cittadinanza e salute	<i>Menù del territorio e Menù alternativi</i>
<p><b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING</b></li> <li>• <b>IL SISTEMA HACCP</b></li> <li>• <b>REALIZZARE UN MENU'</b></li> <li>• <b>MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI</b></li> <li>• <b>I PRODOTTI TIPICI ITALIANI</b></li> <li>• <b>UN TERRITORIO E I SUOI SAPORI</b></li> <li>• <b>INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI</b></li> <li>• <b>LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTA SUL LUOGO DI LAVORO</b></li> <li>• <b>I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO</b></li> </ul>
<p><b>Obiettivi inizialmente fissati</b></p>	<p>Progettare menù con prodotti tipici del territorio</p> <p>I prodotti DOP</p> <p>I presidi Slow Food</p> <p>I marchi di qualità locali</p> <p>Alimentazione, ambiente, etica</p> <p>Le etichette alimentari</p> <p>Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali</p> <p>I prodotti tipici regionali e nazionali</p> <p>Realizzare menù nella ristorazione in cui si opera</p> <p>Saper realizzare menù per esigenze alimentari specifiche</p> <p>Saper organizzare il servizio e i menù specifici</p> <p>Il catering industriale</p> <p>Lavorare nel settore del banqueting</p> <p>La pianificazione del servizio di banqueting</p> <p>L'organizzazione del servizio di banqueting</p> <p>L'igiene professionale in cucina</p> <p>Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature</p> <p>La sicurezza degli alimenti e l' HACCP</p> <p>L'applicazione dell' HACCP</p> <p>Prevenzione dei rischi e sicurezza</p> <p>Rintracciabilità degli alimenti</p> <p>Individuazione dei pericoli di contaminazione</p> <p>Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature</p> <p>I rischi per la salute nel settore ristorativo</p>

<p><b>Criterio di sufficienza adottato.</b></p>	<p>Progettare menù con prodotti tipici del territorio  I prodotti DOP  I presidi slow Food  I marchi di qualità locali  Alimentazione, ambiente, etica  Le etichette alimentari  Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali  Realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto  Il menù  Principali regole per la stesura di un menù  Menù e stagionalità dei prodotti  Realizzare menù per un ristorante  Realizzare menù per banchetti  Realizzare menù per esigenze alimentari specifiche  Saper organizzare il servizio e i menù specifici  Il catering industriale  Lavorare nel settore del banqueting  La pianificazione del servizio di banqueting  L'organizzazione del servizio di banqueting  Il ristorante informatizzato  L'igiene professionale in cucina  Prevenzione dei rischi e sicurezza  La sicurezza sul luogo di lavoro  I rischi per la salute nel settore ristorativo</p>
<p><b>Metodologia di insegnamento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Esercitazione pratica</li> <li>• Lezione multimediale</li> </ul>
<p><b>Mezzi e strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Dispense, appunti e mappe concettuali</li> <li>• LIM</li> <li>• Laboratorio di cucina</li> </ul>
<p><b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloquio orale</li> <li>• Verifica pratica</li> <li>• Verifica scritta</li> </ul>
<p><b>Numero delle prove svolte.</b></p>	<p>2 prove per ogni quadrimestre</p>

<b>Obiettivi raggiunti.</b>	Progettare menù con prodotti tipici del territorio Riconoscere i marchi di qualità Realizzare l'alimentazione rispettando l'ambiente e l'etica Saper realizzare menù nella ristorazione in cui si opera Saper realizzare menù per esigenze alimentari specifiche Pianificazione ed organizzazione del servizio di banqueting Conoscere l'igiene professionale in cucina La sicurezza degli alimenti e l' HACCP Sicurezza sul luogo di lavoro Rischi per la salute nel settore ristorativo
-----------------------------	--

## Scheda informativa analitica di Enogastronomia Sala e Vendita

Temi Interdisciplinari	Collegamento disciplinare
Turismo ed enogastronomia in Italia	<i>Il vin :la viticoltura in Italia</i>
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze	<i>Menu del territorio</i>
Marketing territoriale: idee ed esperienze	<i>Offerte gastronomiche ed enologiche</i>
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo	
Educazione, cittadinanza e salute	
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	Classificazione dei vini; Tecniche di produzione dei vini; <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cantina e lo stoccaggio dei vini</li> <li>• I vitigni Calabresi.</li> <li>• I vitigni Italiani più conosciuti</li> <li>• Classificazione delle bevande alcoliche; fase di produzione della birra.</li> <li>• I distillati</li> <li>• Organizzare l'azienda ristorativi; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti</li> <li>• L'organizzazione della produzione</li> <li>• Conoscere i maggiori servizi di sala sceglierli in base alle necessità</li> <li>• L'organizzazione del servizio di banqueting;</li> </ul>
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper classificare un vino</li> <li>• Essere in grado di consigliare i vini di tutto il territorio nazionale</li> <li>• Saper redigere una carta dei vini</li> <li>• Saper redigere una carta delle vivande</li> <li>• Sapere tutti i distillati partendo dal prodotto di origine.</li> <li>• Saper consigliare in base alla distillazione un distillato.</li> <li>• Essere in grado di proporre un distillato in genere, evidenziandone pregi e curiosità.</li> <li>• Predisporre ed organizza in maniera ottimale il servizio di un banchetto.</li> </ul>
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le regole ed eseguire i concetti professionali con sufficienza</li> </ul>
<b>Metodologia di insegnamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale (<i>presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche</i>)</li> <li>• Lezione interattiva (<i>discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive</i>)</li> <li>• Lezione multimediale (<i>utilizzo di computer, audio video, ecc.</i>)</li> <li>• Lettura e analisi diretta dei testi</li> </ul>
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Dispense, schemi</li> <li>• Dettatura di appunti</li> <li>• Videoproiettore</li> <li>• Computer</li> </ul>
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test a risposta aperta</li> <li>• Test strutturato</li> <li>• Colloquio orale</li> </ul>
<b>Numero delle prove svolte.</b>	2 prove per ogni quadrimestre

<p><b>Obiettivi raggiunti.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottenere informazioni complete e dettagliate su realizzazione e gestione delle carte di vendita;</li> <li>• Far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione e la cucina a essi legata</li> <li>• Ottenere una conoscenza sull'esecuzione dei banchetti e le nozioni di base sulla loro organizzazione</li> <li>• Acquisire le nozioni tecniche, enologiche di base, indispensabili ad ogni professionista</li> <li>• Acquisire le nozioni necessarie per una corretta degustazione del vino e una perfetta scelta dei suoi abbinamenti</li> <li>• Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione</li> </ul>
<p><b>Titolo del libro di testo adottato.</b></p>	<p>Sala-bar e vendita. Per il 4° e 5° anno dell'articolazione enogastronomia. Autore: Oscar Galeazzi</p>



Scheda informativa analitica di **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

<b>Temi Interdisciplinari</b>	<b>Collegamento disciplinare</b>
Turismo ed enogastronomia in Italia.	Alimentazione.
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze.	Attività in ambiente naturale: orienteering.
Marketing territoriale: idee ed esperienze.	
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo.	Pietro Mennea – La freccia del Sud.
Educazione, cittadinanza e salute.	Aver cura di sé.
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno.</b>	POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO GLI SPORT CORPO UMANO E MOVIMENTO TERRITORIO NATURA SPORT
<b>Obiettivi inizialmente fissati</b>	Saper eseguire gli esercizi di potenziamento a carico naturale. Saper eseguire esercizi di allungamento muscolare.  Sa eseguire adeguatamente la tecnica di base degli sport praticati: Pallavolo, badminton e tennis tavolo. Sa applicare correttamente le regole di gioco.  Saper eseguire correttamente esercizi abbinati conseguenti e dissociati con e senza attrezzi.  Sapersi muovere in sicurezza in diversi contesti. Saper riconoscere i fenomeni atmosferici e prevenire eventuali pericoli.  Saper utilizzare appropriatamente l'attrezzatura necessaria per svolgere in sicurezza le attività in ambiente naturale.
<b>Criterio di sufficienza adottato.</b>	Conoscenza delle caratteristiche tecniche, tattiche e organizzative degli sport praticati. Avere conoscenza del proprio schema corporeo per collegare la motricità all'acquisizione d'abilità.
<b>Metodologia di insegnamento</b>	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i> Lezione multimediale <i>(( utilizzo di computer, audio video, ecc.))</i> Esercitazioni pratiche Cooperative learning.
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libri di testo Computer Lim Dispense, schemi.
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	Test semi strutturato. Prove o test per la valutazione delle abilità. Osservazione per la rilevazione di aspetti comportamentali e relazionali, soprattutto durante le situazioni di gioco. Prova pratica.
<b>Numero delle prove svolte.</b>	2 (Due).
<b>Obiettivi raggiunti.</b>	Gli alunni, in base agli obiettivi proposti, hanno raggiunto una preparazione "mediamente" più che buona.
<b>Titolo del libro di testo adottato.</b>	PERSONAL TRAINER VOL. A + B / IL CORPO E IL MOVIMENTO - LO SPORT

## Scheda informativa analitica di RELIGIONE

Temi Interdisciplinari	Collegamento disciplinare
Turismo ed Enogastronomia in Italia	
Turismo, territorio, identità: ricerche ed esperienze	
Marketing territoriale: idee ed esperienze	
Cinema, fede, letteratura e gastronomia: i quattro pilastri per il turismo	Descrizione del legame tra enogastronomia e le diverse religioni, trattazione dell'argomento riguardante il rapporto tra fede ed alimenti con particolare attenzione alle religioni monoteiste rivelate: ebraismo, islamismo, cristianesimo; analisi del rapporto tra le diverse tradizioni religiose, gastronomia, turismo religioso; motivare l'alunno ad avere rispetto della vita come dono di Dio da tutelare e difendere delle sfide attuali attraverso la cura della salute, dello stile di vita e del rispetto del proprio corpo
Educazione, cittadinanza e salute	
<b>Macroargomenti svolti nel corso dell'anno</b>	Valori, libertà e coscienza, opzione fondamentale. Caratteristiche dell'etica cristiana nella molteplicità delle varie etiche: il messaggio biblico. L'etica della vita: la bioetica. L'etica delle relazioni, in particolare nella famiglia. L'etica del lavoro: l'insegnamento sociale della Chiesa. Dimensione della persona umana, il personalismo.
<b>Obiettivi inizialmente fissati.</b>	Discernere tra le tendenze etiche della cultura odierna, le caratteristiche del messaggio biblico e la specificità cristiana. Cogliere la centralità dell'opzione fondamentale. Comprendere le radici bibliche per il rispetto della vita. Riconoscere il significato positivo del lavoro. Conoscere il pensiero sociale della Chiesa.
<b>Criterio di sufficienza adottato</b>	Saper motivare l'urgenza dei temi etici oggi. Riconoscere le caratteristiche di un'etica biblica e cristologica. Saper usare in modo critico i concetti di libertà, bene-male, coscienza, valori.
<b>Metodologie</b>	Lezione frontale Lezione interattiva Lezione multimediale.
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libri di testo Dispense e schemi.
<b>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione.</b>	Prove scritte, Prove orali.
<b>Numero delle prove svolte</b>	Quattro
<b>Obiettivi raggiunti</b>	Conoscere le principali obiezioni della cultura contemporanea all'etica cristiana. Cogliere il valore della vita per difenderla e tutelarla nelle sfide attuali. Discernere i lati negativi e positivi della globalizzazione. Evidenziare le responsabilità del cristiano nel mondo attuale, secondo il Concilio Vaticano II. Spiegare il significato dei termini: solidarietà, sussidiarietà, bene comune, destinazione universale dei beni..Tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi inizialmente fissati.
<b>Libro di testo adottato.</b>	'Itinerari 2.0' di Michele Contadini

# **ALLEGATO n. 1**

**Griglie di valutazione**

**I prova con tabelle di conversione**

**II prova**

**Colloquio**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE  
PRIMA PROVA SCRITTA**

Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 punti)				PUNTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Ind.1	I1A	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) Strutture rispettate pienamente ed efficacemente. b) Strutture rispettate poco efficacemente c) Strutture rispettate in modo incompleto. d) Strutture scarsamente rispettate.	a)8-7  b)6-5  c)4,5-3,5  d)3-1	
	I1B	Coesione e coerenza testuale.	a) Articolazione ordinata, coerente e coesa. b) Articolazione ordinata ma schematica. c) Articolazione talvolta poco ordinata e poco coerente d) Articolazione molto disordinata e incoerente.	a)8-7  b) 6-5  c)4,5-3,5  d)3-1	
Indic.2	I 2A	Ricchezza e padronanza lessicale.	a) Lessico approfondito e vario. b) Lessico adeguato, ma ripetitivo. c) Lessico generico e ripetitivo d) Lessico improprio	a) 12-11  b) 10 - 9  c)8,5 - 7,5  d) 7 - 5	
	I 2B	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	a) Forma pienamente corretta. b) Qualche lieve errore. c) Alcuni errori significativi. d) Molti errori significativi.	a) 12-11  b) 10-9 c) 8,5-7,5 d) 7-5	
Indic.3	I3A	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze corrette e approfondite. b) Conoscenze corrette. c) Conoscenze corrette, ma superficiali. d) Conoscenze imprecise	a)12-11 b)10-9 c)8,5-7,5 d)7-5	
	I3B	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	a) Valide e significative b) Abbastanza significative c) Poco significative, ma pertinenti d) Non pertinenti o non presenti	a)8-7 b)6 -5 c)4,5- 3,5  d)3-1	

**Tot...../60**

## PRIMA PROVA SCRITTA (ITALIANO)

### TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1) Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	A) Pienamente rispettati. B) Rispettati in modo accettabile. B) Parzialmente rispettati. C) Non rispettati	8-7 6-5 4,5-3,5 3-1	
2) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	A) Comprensione chiara ed approfondita. B) Comprensione chiara ma non del tutto approfondita C) Comprensione incompleta o non chiara. D) Comprensione lacunosa o appena accennata.	14-13 12-11 10,5-9,5 9-7	
3) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	A) Corretta. B) Con lieve imprecisione. C) Con alcuni errori. D) Con frequenti e gravi errori.	10-9 8-7 6,5-5,5 5-3	

4) Interpretazione corretta e articolata del testo.	A) Interpretazione puntuale	8-7	
	B) Interpretazione corretta	6-5	
	C) Interpretazione incompleta	4,5-3,5	
	D) Interpretazione errata	3-1	

Tot...../40

**TIPOLOGIA B**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b>
1)Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	A)Comprensione del testo dato e contenuto approfondito	<b>14-13</b>	
	B)Contenuto completo ma talvolta impreciso.	<b>12-10</b>	
	C)Contenuto superficiale e comprensione parziale.	<b>9,5-8,5</b>	
	D)Contenuto frammentario e comprensione impropria.	<b>8-4</b>	
2)Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	A)Capacità rilevanti.	<b>12-11</b>	
	B)Capacità essenziali.	<b>10-9</b>	
	C)Capacità modeste.	<b>8,5-6,5</b>	
	D)Capacità irrilevanti.	<b>6-4</b>	
3)Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali.	A)Riferimenti corretti e appropriati.	<b>14-13</b>	
	B)Riferimenti coerenti ,ma con qualche imprecisione.	<b>12-10</b>	
	C)Riferimenti essenziali.	<b>9,5-8,5</b>	
	D)Riferimenti irrilevanti.	<b>8-4</b>	

Tot ...../ 40

## TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1) Pertinenza del testo rispetto alla traccia rispetto e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	A) Aderente alla traccia, ottima argomentazione con pertinente titolo.	8-7	
	B) Aderente alla traccia, argomentazione schematica, ma sostanzialmente completa anche nella formulazione del titolo.	6-5	
	C) Non del tutto aderente alla traccia, argomentazione confusa, completa di titolo ma non del tutto pertinente.	4,5-3,5	
	D) Non aderente alla traccia e non completo di titolo.	3-1	
2) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	A) Espressione fluida, con buona coesione sintattica e correttezza formale.	14-13	
	B) Espressione fluida e buona coesione sintattica, ma con occasionali incertezze.	12-10	
	C) Esposizione con alcuni errori, lessico limitato.	9,5- 8,5	
	D) Esposizione contorta, lessico improprio.	8-4	
3) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	A) Tesi con ottima conoscenza dell'argomento e valide interpretazioni personali	18-16	
		15-13	



	B) Discreta conoscenza degli argomenti, rielaborazione originale	<b>12-11</b>	
	C) Accettabile articolazione delle conoscenze e semplice rielaborazione	<b>10-6</b>	
	D) Limitata conoscenza dell'argomento, scarsa rielaborazione		

Tot...../40

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
<b>COMPRESIONE (MAX 3 PUNTI)</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	- Inadeguata	0-1	
	- Adeguata	2	
	- Completamente esauriente	3	
			<b>/20</b>
<b>PADRONANZA (MAX 6 PUNTI)</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e discipline	- I concetti sono scarsi, superficiali, generici e non adeguatamente sviluppati	1-2	
	- I concetti sono sviluppati in modo accettabile	3-4	
	- I concetti sono corretti e ben approfonditi	5-6	
			<b>/20</b>
<b>PADRONANZA (MAX 8 PUNTI)</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	- Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	1-2	
	- Affronta i problemi proposti in parte e alcuni argomenti non sono inerenti	3-4	
	- Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	5-6	
	- Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ed efficace	7-8	
			<b>/20</b>
<b>CAPACITA' (MAX 3 PUNTI)</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	- Confusa e frammentaria	0-1	
	- Sufficientemente chiara con qualche imprecisione	2	
	- Chiara e corretta	3	
			<b>/20</b>

**TOTALE /20**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

				<b>Punteggio Assegnato</b>
Ind. 1	Padronanza della lingua e ricchezza lessicale	a) Si esprime in modo corretto, con proprietà di linguaggio e lessico approfondito e vario b) Si esprime in modo semplice coerente e scorrevole c) Si esprime in modo semplice ma non coerente d) Si esprime in modo confuso, contorto ed elementare	PUNTI a) 7 b) 5 c) 3 d) 2	
Indic. 2	Conoscenza degli argomenti e dei contenuti richiesti	a) Conosce gli argomenti richiesti in modo corretto e approfondito b) Conosce gli argomenti richiesti in modo corretto ma poco approfondito c) Si orienta in modo confuso e superficiale sugli argomenti richiesti d) Non conosce gli argomenti richiesti	a) 5 b) 4 c) 2 d) 1	
Indic. 3	Capacità di organizzare argomentazioni in forma logica e coerente	a) Organizza l'argomentazione in forma corretta e precisa b) Organizza l'argomentazione in forma semplice ma coerente c) Organizza l'argomentazione in modo superficiale e non sempre preciso d) Organizza l'argomentazione in modo frammentario e impreciso	a) 5 b) 4 c) 3 d) 2	
Indic. 4	Osservazioni critiche	a) Osservazioni critiche e pertinenti b) Osservazioni critiche semplici ma pertinenti c) Osservazioni critiche superficiali d) Osservazioni critiche inesistenti	a) 3 b) 2 c) 1 d) 0	

**IL CONSIGLIO DI CLASSE della 5<sup>A</sup> A ENOA, nella seduta del 09/05/2019**

**Approva**

IL DOCUMENTO FINALE relativo alle attività educativo – didattiche  
svolte dalla 5<sup>A</sup> A E.N.O.A. nell'anno scolastico 2018/2019

Docente	Disciplina	Firme
Bloise Domenico	SECONDA LINGUA: FRANCESE	
Borrelli Antonio	MATEMATICA	
Calonico Maria	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	
Caruso Walter	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	
Cundari Angela	LINGUA INGLESE	
Greco Giuseppe	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	
Longobucco Graziella	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Marino Luigi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
Palmieri Nicoletta	RELIGIONE	
Pugliese Chiara	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Fabiani Luigi (Sostituito dal Prof.) De Filippo Carmine	SOSTEGNO	

Le firme apposte dai docenti del Consiglio di Classe attestano l'avvenuta approvazione del Documento in ogni sua parte.

Diamante, li 09/05/2019

Ratificato  
Il Dirigente Scolastico  
(Patrizia D'Amico)

