



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Prot. n. 3310/04 15.05.2019

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2018-2019
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)

IPSEOA POLIGNANO

Classe Quinta Sez. A Sala

Coordinatore: Prof.ssa CALABRESE Giacomina Angela

DIRIGENTE

Prof.ssa MANGHISI Margherita

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto vuole essere un punto di riferimento per la costruzione di professionalità capaci di rispondere alle richieste presenti e future del mondo del lavoro alla luce dei cambiamenti sociali, economici e normativi. Si prefigge di porre al centro di tutte le sue attività l'esigenza di formare professionalità complesse e al tempo stesso flessibili, in cui si coniugano perfettamente sapere, saper fare e saper essere. La formazione civica dello studente è parte integrante del percorso professionalizzante ed è perseguita anche attraverso il rispetto di codici comportamentali e procedurali previsti nelle prassi professionali sui luoghi di lavoro.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“D. Modugno-S. De Lilla”**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Profilo dell'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e l'Ospitalità alberghiera”

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha 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.

È 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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "***Enogastronomia***", "***Servizi sala e di vendita***" e "***Accoglienza turistica***", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "***Enogastronomia***" e "***Servizi di sala e di vendita***", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "***Accoglienza turistica***", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "D. Modugno-S. De Lilla"



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno

Discipline AREA COMUNE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie E Sportive	2	2	2
Religione Cattolica / Attività Alternativa	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline AREA di INDIRIZZO	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in compresenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	0	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



	FONDI STRUTTURALI EUROPEI			Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)				

PROFILO DELLA CLASSE

BREVE STORIA DELLA CLASSE

La classe, composta da 12 alunni, 6 maschi e 6 femmine, provenienti dai comuni di Mola di Bari, Monopoli e Polignano a Mare, si presenta molto ridimensionata rispetto ai precedenti due anni del triennio, in quanto non ammessi agli anni successivi. Gli alunni risultano tutti provenienti dalla 4^a Sala sez. A dello scorso anno ed il corpo docente è rimasto sostanzialmente lo stesso, tranne i docenti di matematica e di D.T.S.A.R. subentrati all'inizio del 4^o anno.

SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO

In base all'osservazione, ai tests di ingresso e alle prime verifiche orali, sul piano disciplinare, la classe appare globalmente corretta, tranne alcuni studenti, che evidenziano atteggiamenti puerili, scarso rispetto delle regole e ridotta sensibilità ai richiami dei docenti. Tale comportamento produce, naturalmente, ripercussioni negative sullo svolgimento delle attività quotidiane. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni si applicano con costanza e senso di responsabilità, sia a scuola che a casa, la rimanente parte, invece, presenta un impegno discontinuo e superficiale e, a volte, disattende le interrogazioni programmate. Il Consiglio concorda nella necessità di attivare strategie finalizzate all'acquisizione di comportamenti più consoni al contesto scolastico e, meglio finalizzati al raggiungimento di competenze professionali coerenti con il loro profilo in uscita.

Composizione della classe: ALUNNI

(vedi Allegato N°1)

Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
ITALIANO	VENNERI	PIERANGELA
STORIA	VENNERI	PIERANGELA

INGLESE	CALABRESE	GIACOMINA ANGELA
FRANCESE	GARRISI	MARISTELLA
MATEMATICA	LENOCI	VITO NICOLA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PINTO	ROSA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	GALLUZZI	INNOCENTE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	TALENTI	DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	FURIO	GIANNI
SCIENZE MOTORIE	LONGANO	ANNA
RELIGIONE	ANGELINI	NICOLA

Variazione del consiglio di classe nel triennio: componente docente

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
ITALIANO	VENNERI PIERANGELA	VENNERI PIERANGELA	VENNERI PIERANGELA
STORIA	VENNERI PIERANGELA	VENNERI PIERANGELA	VENNERI PIERANGELA
INGLESE	CALABRESE GIACOMINA ANGELA	CALABRESE GIACOMINA ANGELA	CALABRESE GIACOMINA ANGELA
FRANCESE	GARRISI MARISTELLA	GARRISI MARISTELLA	GARRISI MARISTELLA
MATEMATICA	L'ABBATE PASQUALE	LENOCI VITO NICOLA	LENOCI VITO NICOLA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PINTO ROSA	PINTO ROSA	PINTO ROSA
LABORATORIO DI SERVIZI	GALLUZZI GIUSEPPE	GALLUZZI GIUSEPPE	GALLUZZI GIUSEPPE



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 - 70016 NOICATTARO (BA) - (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 - 70014 Conversano (BA) - tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA	TALENTI DOMENICO	TALENTI DOMENICO	TALENTI DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VITULLI ISABELLA	FURIO GIANNI	FURIO GIANNI
SCIENZE MOTORIE	LONGANO ANNA	LONGANO ANNA	LONGANO ANNA
RELIGIONE	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola	ANGELINI Nicola

Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2016/2017	23	2		17
2017/2018	17	2	1	12
2018/2019	12	0	0	

Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di classe

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno (in relazione ai contenuti)	Discipline implicate

<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>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</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Processi storici e correnti letterarie del 1900, in riferimento ai suddetti nuclei tematici -Le tecnologie tradizionali ed innovative in uso nelle diverse tipologie di ristorazione. - Il Buffet, il Catering ed il Banqueting. -La cucina internazionale. - Alimentazione equilibrata. - Alimentazione nelle diverse situazioni fisiologiche e patologiche. - Contaminazione degli alimenti e sicurezza alimentare. -La mise en place in base al menu. -Fasi e tipi di menu. -La miscelazione -Elaborazione e servizi cocktail. La cucina flambé - Healthy eating <ul style="list-style-type: none"> - Diets - HACCP -Il marketing -Le abitudini alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> -Italiano-Storia - Enogastronomia - Alimentazione -Sala -Inglese -DTASR
---	--	--



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



	FONDI STRUTTURALI EUROPEI			Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
Unione Europea		2014-2020	MIUR	
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)				

produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Food today		
---	--	--

Metodologie di insegnamento previste

A seconda degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca

Mezzi e strumenti

Libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche.

Valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Tabella di valutazione

Tabella di valutazione (indicatori e descrittori: tabella di valutazione approvata dal Collegio Docenti)			
VOTI	LIVELLI	DESCRITTORI	
		Conoscenze	Abilità e Competenze
3	Scarso	Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Non è capace di effettuare alcuna analisi, né di sintetizzare le conoscenze ○ Argomenta in modo assolutamente incongruo ○ Non sa usare gli strumenti didattici ○ Non riesce ad applicare le sue conoscenze e non sa orientarsi nell'analisi di problemi semplici e individuare elementari ipotesi risolutive
4	Gravemente insufficiente	Frammentarie, incomplete, superficiali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo scorretto ed improprio. ○ Effettua analisi parziali ed imprecise e sintesi scorrette ○ Esprime valutazioni molto superficiali ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione. Si orienta a fatica anche nell'analisi e soluzione di problemi noti
5	Insufficiente	Superficiali e incomplete rispetto agli obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime non sempre correttamente e in modo stringato ○ Effettua analisi sommarie e sintesi imprecise. ○ Esprime valutazioni superficiali. ○ Non usa adeguatamente gli strumenti didattici ○ Commette degli errori applicando le conoscenze in compiti piuttosto semplici ○ Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici.
6	Sufficiente	Essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime in modo generalmente corretto ○ Ha un'accettabile capacità di analisi e di sintesi ○ Esprime semplici valutazioni

			<ul style="list-style-type: none"> ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici, anche se con qualche difficoltà ○ Applica le conoscenze acquisite nell'esecuzione di compiti semplici, orientandosi a sufficienza nella scelta e nella applicazione delle strategie di risoluzione dei problemi
7	Discreto	Abbastanza complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed in modo abbastanza appropriato. ○ Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni argomentate in modo semplice. ○ Sa utilizzare quasi tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo sostanzialmente corretto e sa impostare problemi di media complessità e formulare le relative ipotesi di risoluzione.
8	Buono	Complete e coordinate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime correttamente ed appropriatamente. ○ Compie analisi corrette cogliendo implicazioni ed effettua sintesi coerenti ○ Esprime valutazioni adeguatamente argomentate ○ Sa utilizzare gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. ○ Sa enucleare strategie di risoluzione di problemi anche di una certa complessità e sa operare scelte coerenti ed efficaci
9	Ottimo	Complete, articolate e coordinate, con approfondimenti autonomi, negli aspetti di maggiore interesse	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici ○ Effettua analisi autonome e corrette e sintesi coerenti individuando tutte le correlazioni ○ Esprime valutazioni appropriatamente argomentate. ○ Sa utilizzare tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa risolvere problemi anche piuttosto complessi, mostrando capacità di orientamento. Opera scelte coerenti ed efficaci.
10	Eccellente	Complete, approfondite e rielaborate in modo personale.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si esprime con scioltezza utilizzando i linguaggi specifici in modo articolato. ○ Compie analisi corrette ed approfondite anche in situazioni nuove ed effettua sintesi coerenti ed originali ○ Esprime valutazioni personalmente argomentate operando



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



	FONDI STRUTTURALI EUROPEI			Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)				

			<p>critiche costruttive</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Sa utilizzare efficacemente tutti gli strumenti didattici ○ Applica le conoscenze in modo preciso. Sa risolvere problemi anche complessi mostrando sicura capacità di orientamento. Sa impostare percorsi di studio e di lavoro autonomi e svilupparli adeguatamente.
--	--	--	--

Tipologia di prova

TIPOLOGIE DI PROVA	NUMERO PROVE PER QUADRIMESTRE
Prove non strutturate Prove strutturate Prove semistrutturate Prove orali Prove pratiche Simulazioni delle prove scritte dell'esame di stato	Due per quadrimestre

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo

Criteria per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di PCTO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

I criteri di massima da utilizzare per l'assegnazione del voto di condotta negli scrutini intermedi e finali sono i seguenti:

- rispetto del Regolamento di Istituto e del Patto di corresponsabilità
- comportamento responsabile e partecipazione al dialogo educativo
- frequenza e puntualità
- impegno e costanza Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto sottoelencati:

TABELLA VOTO DESCRITTORI

voto	descrittori	NOTE
10	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle regole della scuola ● Vivo interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Ruolo propositivo all'interno della classe ● Frequenza scolastica assidua 	L'attribuzione del 10 prevede il verificarsi di tutti i descrittori e prevede una media maggiore di 8
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento molto corretto e responsabile, rispettoso delle persone e delle 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“D. Modugno-S. De Lilla”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

	<p>regole della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Consapevolezza del proprio dovere, puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Frequenza scolastica assidua ● Non riporta provvedimenti disciplinari 	
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento corretto e rispettoso delle regole ● Interesse e partecipazione attiva alle proposte didattiche ● Puntuale svolgimento delle consegne scolastiche ● Frequenza scolastica regolare (raramente irregolare) ● Non riporta provvedimenti disciplinari 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento accettabile e prevalentemente rispettoso delle regole ● Accettabile interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo ● Accettabile impegno nell'assolvimento dei propri doveri scolastici ● Irregolarità della frequenza con giustificazioni non tempestive e/o puntuali ● Massimo due note disciplinari della Presidenza 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Comportamento scorretto (episodi di mancato rispetto del Regolamento scolastico, anche soggetti a sanzioni disciplinari) ● Disturbo al regolare 	Per l'attribuzione dei voti 9, 8, 7, 6 sono necessari almeno 3 descrittori

	svolgimento delle lezioni, anche con note sul registro di classe <ul style="list-style-type: none"> ● Incostante interesse e partecipazione saltuaria al dialogo educativo ● Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo dell'attività didattica ● Negligenza nell'assolvimento degli obblighi di studio e nel rispetto delle scadenze. ● Frequenza scolastica irregolare (con numerose assenze e/o ritardi) 	
5	<ul style="list-style-type: none"> ● Grave mancanza di rispetto per la dignità delle persone e per le regole della convivenza civile e scolastica, che abbia comportato: ● allontanamento temporaneo dalla classe ● inadeguato percorso successivo di miglioramento 	

La **valutazione** del profitto, tranne che per le simulazioni della prima, della seconda prova e della simulazione del colloquio, è stata espressa secondo la misura decimale.

Essa, in quanto valutazione ragionata, ha tenuto conto della situazione di apprendimento di ogni singolo studente e della classe intera.

La valutazione parziale e quella sommativa hanno consentito le opportune misurazioni per accertare la qualità globale dei risultati, rispetto ai livelli di partenza, in termini di conoscenze (acquisizione di contenuti, principi, idee, teorie, procedure afferenti alle aree disciplinari), di



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "D. Modugno-S. De Lilla"



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

competenze (gestione ed applicazione delle conoscenze acquisite in situazioni organizzate), di capacità (sviluppo di sintesi e analisi, di operare collegamenti e comunicare).

Oltre alla sfera cognitiva la valutazione ha anche considerato i progressi nella sfera affettiva, relazionale e delle qualità dinamiche, permettendo la concretizzazione delle iniziative di recupero/consolidamento/potenziamento.

Il Consiglio di classe ha, in linea di massima, seguito e condiviso la seguente scala di valutazione, che, utilizzando un consueto e diffuso codice degli aggettivi, si inserisce nell'ambito dei diversificati momenti di giudizio:

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'esame di stato

Simulazioni I prova nazionale

- data 19/02/2019
- data 26/03/2019

Simulazioni II prova nazionale

- data 28/02/2019
- data 02/04/2019

Simulazione seconda parte della seconda prova per 7 alunni sorteggiati da uno studente

- data 10/05/2019

Simulazione colloquio:

Per quanto concerne il colloquio il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 03/05/2019 per 5 alunni sorteggiati da uno stesso studente.

Attività di recupero e potenziamento

Nel secondo quadrimestre gli alunni hanno seguito un corso di recupero di Italiano e potenziamento di DTASR.

Valutazione simulazioni

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate al presente documento:

Griglie di Valutazione (Allegati N°4)

Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione

Competenze chiave europee	Competenze chiave di cittadinanza	descrittori	Indicatori	Valutazione (1)			
				1	2	3	4
Competenza personale sociale e capacità di imparare ad imparare	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	E' consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire	1	2	3	4
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni Sa gestire i diversi supporti utilizzati e scelti	1	2	3	4
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Ha acquisito un metodo di studio personale e attivo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	1	2	3	4
		Promozione del proprio benessere fisico ed emotivo	Favorisce il proprio benessere fisico ed emotivo	1	2	3	4
Competenza alfabetica funzionale Competenza	Comunicare (comprendere e rappresentare)	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere	Comprende tutti i generi di messaggi trasmessi con supporti differenti	1	2	3	4



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

multilinguistica Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale		Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	1	2	3	4
Competenze in materia di cittadinanza	Collaborare e partecipare	Interazione nel gruppo	Interagisce nel gruppo	1	2	3	4
		Disponibilità al confronto	Gestisce la conflittualità e favorisce il confronto	1	2	3	4
		Rispetto dei diritti altrui	Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1	2	3	4
	Agire in modo autonomo e responsabile	Assolvimento gli obblighi scolastici	Assolve gli obblighi scolastici	1	2	3	4
		Rispetto delle regole	Rispetta le regole	1	2	3	4
Competenze in Matematica	Risolvere problemi	Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconoscere i dati essenziali e individuare fasi del percorso risolutivo	1	2	3	4
Competenze di base in Scienze e Tecnologia e ingegneria	Individuare collegamenti e relazioni	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi e li rappresenta in modo corretto	1	2	3	4
Competenza imprenditoriale		Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera collegamenti fra le diverse aree disciplinari	1	2	3	4
Competenza digitale	Acquisire e interpretare l'informazione	Capacità di analizzare l'informazione, valutazione dell'attendibilità e	Analizza l'informazione e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	1	2	3	4

		dell'utilità					
		Distinzione di fatti e opinioni	Sa distinguere correttamente fatti e opinioni	1	2	3	4
		Utilizzo delle tecnologie digitali	Sa utilizzare con dimistichezza le tecnologie digitali	1	2	3	4
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Progettare	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto	Utilizza le conoscenze apprese per ideare e realizzare un prodotto	1	2	3	4
		Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo razionale	1	2	3	4

(1) Livello

1 – Iniziale

2 - Base

3 - Intermedio

4 - Avanzato



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“D. Modugno-S. De Lilla”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Obiettivi disciplinari

Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: prof.ssa Calabrese Giacomina Angela

**Libro adottato: “About a Catering” Annarita De Chiara e Maria Costanza Torchia
ed. Trinity Whitebridge**

Ore di lezione previste: 99

Ore di lezione effettuate:

1. Analisi della situazione iniziale

La classe 5^a sala A, composta da 12 alunni, ha presentato nel corso dell'anno scolastico un discreto livello di interesse per la disciplina, accompagnato da una sufficiente partecipazione al dialogo educativo e didattico.

Alcuni studenti si sono distinti per attenzione, partecipazione, correttezza e rendimento scolastico, raggiungendo buoni risultati. La restante parte ha presentato impegno discreto nello svolgimento delle attività, sia a casa che in classe ed alcuni sono stati superficiali e discontinui nello studio.

2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi e operativi.

- Leggere, comprendere testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

ABILITA'

- Comprendere testi orali in lingua standard e microlingua riguardanti argomenti di studio e lavoro, cogliendone gli elementi principali
- Comprendere testi scritti globalmente e analiticamente di argomenti di studio e di lavoro
- Produrre testi scritti di tipo tecnico-professionale
- Esprimere le proprie opinioni su argomenti di studio o lavoro
- Utilizzare un lessico specifico di settore
- Riconoscere l'importanza della lingua straniera nella mediazione e comunicazione interculturale

CONOSCENZE

1. Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso
2. Lessico e fraseologia adeguata ad affrontare situazioni di lavoro
3. Temi e problemi del settore professionale

3. *Contenuti sviluppati* (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

FOOD TODAY

- Fast Food and Fast Food Restaurants
- The negative Aspects of Fast Food
- Slow Food
- Nouvelle cuisine
- Do You Live Organic?
- GMOs

DIETS

- Test your health!
- Healthy eating
- The food pyramid
- the Mediterranean diet

FOOD SAFETY

- HACCP
- HACCP preliminary tasks and principles
- Bacteria
- Bacteria and food poisoning
- Food contamination
- Food preservation
- Refrigerated systems: cook chill
- Refrigerated systems: cook freeze
- Refrigerated systems: vacuum system



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“D. Modugno-S. De Lilla”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

Le conoscenze relative agli argomenti specifici concernenti il settore Sala e Vendita sono state acquisite tramite attività sia orali che scritte. Tali conoscenze risultano essere buone nei pochi alunni che hanno mostrato impegno costante e senso di responsabilità in ogni fase di apprendimento, mentre risultano essere discrete o sufficienti per altri studenti. Globalmente risulta migliorata, rispetto ai livelli di partenza, la competenza linguistico-comunicativa, intesa come saper leggere e comprendere in modo analitico le informazioni contenute nel “testo” esaminato; la verbalizzazione è più chiara perché più corretta nella sua struttura, ciò ovviamente sempre tenendo conto dei vari livelli raggiunti. Il livello della classe risulta variegato. Pochi gli allievi meritevoli per interesse, impegno assiduo ed attiva partecipazione a tutte le attività didattiche, a cui si affiancano altri con competenze linguistiche discrete e pochi con livelli sufficienti.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

È stata privilegiata l'attività di tipo funzionale-comunicativo. La metodologia è stata adeguata agli obiettivi prestabiliti ed influenzata, ovviamente, dal grado di difficoltà e dai ritmi di apprendimento della classe, nonché dall'impegno e dall'interesse. Si è cercato di sviluppare una conoscenza operativa della lingua. Si è fatto uso, prevalentemente, della lingua straniera servendosi spesso del lavoro traduttivo e dell'attività di ascolto e comprensione della lingua e si è lavorato molto sulla sintesi per l'esposizione orale dei contenuti. Si è data molta importanza alle attività sia scritte che orali svolte prevalentemente in classe, in quanto non tutti gli studenti, sono stati costanti nell'applicazione allo studio a casa, attribuendo ciò ad impegni di lavoro personali.

6. Mezzi e strumenti usati

Libro di testo e dizionario bilingue sono stati gli strumenti utilizzati per lo svolgimento di tutte le attività linguistiche in classe ed a casa.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

È stato necessario approfondire e riproporre i contenuti in forma diversificata, con attività guidate a crescente livello di difficoltà, ed esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro, ciò per consentire a tutta la classe, di acquisire una maggiore capacità di comprensione e produzione in lingua inglese.

Non sono stati attivati interventi extra-curricolari, ma pause didattiche come da programmazione.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le prove di verifica hanno avuto cadenza periodica, due per quadrimestre. Le prove scritte sono state strutturate e non, quelle orali sono state attuate mediante l'esposizione dei contenuti relativi alle tematiche oggetto di studio, per valutare le competenze raggiunte.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

La valutazione è stata riferita a tutta l'attività didattica ed in particolare all'interesse, all'impegno, alla partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo, alla disponibilità ad intervenire nelle conversazioni, oltre all'efficacia dimostrata nell'uso della lingua scritta e orale, nonché all'acquisizione dei contenuti e, complessivamente, al conseguimento degli obiettivi didattici programmati.

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: ITALIANO

Docente: VENNARI PIERANGELA

Testo adottato: **Paolo Di Sacco, Chiare lettere vol.3°**

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4

Analisi della situazione iniziale

La classe V SA risulta composta da 12 alunni tutti provenienti dalla IV SA dello scorso anno scolastico.

La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

si può ritenere generalmente discreto risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione letteraria italiana dall'unità d'Italia ad oggi</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p> <p>Redigere testi a carattere professionale, utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</p>	<p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Tecniche compositive per tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimento a testi e autori fondamentali</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologia di produzione scritta</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione di un CV europeo</p> <p>Tecniche di ricerca di produzioni multimediali e siti web</p>

Contenuti sviluppati

La programmazione predisposta all'inizio dell'anno scolastico ha subito spesso importanti rallentamenti e non è stata svolta integralmente poiché molte ore di lezione di Italiano sono state utilizzate per attività di vario tipo: attività seminariali relative alle discipline di indirizzo, assemblee d'Istituto, visione di film in Lingua 2, gita scolastica.

Il programma è stato così suddiviso:

- Uda1. Le tecniche di produzione testuale:
Analisi del testo letterario e non letterario
Saggio breve di tipo espositivo ed argomentativo

- Uda 2. L'età del Positivismo e del Realismo

- Uda 3. Naturalismo e verismo:
Giovanni Verga

- Uda 4. La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento

- Uda 5. Simbolismo e Decadentismo:
Giovanni Pascoli
Gabriele D'Annunzio

- Uda 6. La lirica del primo '900:
Giuseppe Ungaretti
Eugenio Montale
Umberto Saba



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

- Uda 7. La narrativa memorialistica:
Primo Levi

Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche

Lezione dialogata
Esercitazioni individuali in classe
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
Elaborazione di schemi/mappe concettuali
Relazioni individuali e di gruppo
Studio guidato
Scoperta guidata
Problem-solving

Brainstorming

Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso; testi degli autori; ; appunti schemi riassuntivi, mappe concettuali; materiale multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali. Inoltre, è stato utilizzato materiale multimediale per consentire un apprendimento preliminare di tipo operativo concreto e giungere poi, quando possibile, ad un livello di operatività più specificamente formale e, dunque, astratto.

I risultati complessivi raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Nelle prove scritte, sempre sul modello di quelle ministeriali proposte agli esami di Stato, sono stati esplicitati tempi, obiettivi e contenuti. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale.

Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate precedentemente su porzioni di programma, in accordo con gli interessati.

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di

recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati: Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;
- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);

grado di operatività logico-formale.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“D. Modugno-S. De Lilla”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



SCHEDA INFORMATIVA

Materia: STORIA

Docente: VENNERI PIERANGELA

Testo adottato: C. Scarpato, Pagine di storia, ed. Il Capitello (vol.2)

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

Analisi della situazione iniziale

La classe V SA risulta composta da 12 alunni tutti provenienti dalla IV SA dello scorso anno scolastico.

La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e gestibile, rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente discreto risultando molto soddisfacente da parte di un numero, se pur ridotto, di essi. Il profitto medio della classe può ritenersi globalmente positivo: un ristretto gruppo di alunni presenta una preparazione che oscilla tra il buono e l'ottimo; una fascia più estesa della classe ha raggiunto una preparazione accettabile, sopravvive qualche lacuna in alcuni soggetti del gruppo classe. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno favorevole al dialogo e all'apprendimento

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Correlare la conoscenza storica generale negli specifici campi professionali di riferimento	Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente		Aspetti caratterizzanti la

<p>naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>dell'ambiente e del territorio. Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale Lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.</p>	<p>storia del '900 e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post industriale; violazione e conquiste dei diritti fondamentali; stato sociale e sua crisi; globalizzazione</p> <p>Modelli culturali a confronto Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p>
---	--	---

Contenuti sviluppati

UDA1. La Seconda rivoluzione industriale

UDA 2. La Prima guerra mondiale

UDA 3. L'Europa nella morsa dei totalitarismi

UDA 4. La Seconda guerra mondiale

UDA 5. La guerra fredda



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

UDA 6. L'Europa e l'Italia nella seconda metà del '900

Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile sostenere che la classe ha compiuto un discreto percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza.

Alcuni alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle conoscenze, nelle abilità e nelle competenze

programmate: tali risultati sono stati l'esito dell'esclusivo lavoro in classe poiché l'impegno a casa è stato assolutamente assente. Altri, pochi, hanno compiuto un buon percorso di crescita sul piano dell'autonomia, dell'organizzazione del proprio lavoro, dell'acquisizione del metodo di studio. Gli stessi hanno perseguito risultati quasi soddisfacenti circa le competenze prefissate. Il quadro, poi, si completa nel delineare il profilo degli alunni che, con costanti e reiterati interventi di recupero in classe, sono riusciti a maturare traguardi appena sufficienti in ordine alle competenze in esito.

Metodologie didattiche

- Lezione dialogata
- Esercitazioni individuali in classe
- Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- Elaborazione di schemi/mappe concettuali
- Relazioni individuali e di gruppo
- Studio guidato
- Scoperta guidata
- Problem-solving
- Brainstorming

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo in uso
testi degli autori
appunti
schemi riassuntivi
mappe concettuali
materiale multimediale

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Durante l'intero percorso didattico, sono stati effettuati continui interventi di recupero in itinere per stimolare e consolidare le conoscenze, le abilità, le competenze acquisite parzialmente o superficialmente dagli alunni attraverso la consegna di materiale semplificato ed il ricorso a schemi di sintesi e mappe concettuali. Inoltre, è stato utilizzato materiale multimediale per consentire un apprendimento preliminare di tipo operativo concreto e giungere poi, quando possibile, ad un livello di operatività più specificamente formale e, dunque, astratto.

I risultati raggiunti non sono stati soddisfacenti: l'impegno incostante, l'assenza di un valido metodo di lavoro, l'atteggiamento superficiale, lo studio occasionale ed un diffuso ed importante assenteismo hanno determinato traguardi spesso poco sufficienti.

Verifiche

Le verifiche sono state frequenti, puntuali e adeguate al programma svolto, proposte durante e a fine unità di apprendimento, per rilevare il grado di competenza raggiunto dagli alunni. Con le verifiche orali si è accertata la conoscenza degli argomenti trattati, l'espressione e l'esposizione, la capacità di analisi, sintesi, collegamento, confronto e critica personale. Per gli alunni in particolare difficoltà, queste sono state programmate



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "D. Modugno-S. De Lilla"



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

precedentemente su porzioni di programma concordemente con gli interessati.

Criteri di valutazione

La valutazione ha avuto carattere orientativo e formativo, tesa a valorizzare le potenzialità di ogni alunno, a rilevare lacune e bisogni per indirizzare ciascuno verso forme di recupero produttive. Sono stati presi in considerazione il raggiungimento degli obiettivi essenziali, i progressi nell'acquisizione di abilità operative e concettuali rispetto alla preparazione di partenza, nonché l'interesse e l'impegno mostrati nei confronti della disciplina durante l'intero anno scolastico.

Nel giudizio complessivo dell'alunno sono stati considerati, dunque, sia i risultati conteggiabili numericamente sia la crescita personale. La valutazione, pertanto, è stata divisa in tre momenti fondamentali: **diagnostica**: in relazione alla situazione di partenza; **formativa**: in relazione al modo di apprendere dell'alunno; **sommativa**: in base al grado di competenza raggiunto dallo stesso.

Gli standard minimi di apprendimento considerati sono stati:

- conoscere contenuti e problematiche in maniera completa, anche con qualche errore;
- cogliere il senso e interpretare correttamente il contenuto dei testi proposti;
- saper applicare le conoscenze in compiti semplici;
- saper effettuare analisi pertinenti;
- saper sintetizzare in modo corretto e coerente, rispettando le consegne;
- saper gestire autonomamente e in modo corretto semplici situazioni nuove;
- esprimersi in modo semplice ma efficace, pur con qualche imperfezione.

Per la valutazione scritta sono stati considerati:

- rispetto della consegna;

- formulazione (contenuto, chiarezza e ordine espositivo, coesione, coerenza logica);
- forma (correttezza grammaticale, sintattica, lessicale);
- grado di operatività logico-formale.

SCHEDA INFORMATIVA

Classe 5 A - Sala e Vendita:

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Galluzzi Innocente

- Testo adottato: TITOLO: "Sarò Chef - articolazione sala e vendita V° anno -"
- EDITORE: GIUNTI
- AUTORI: AA.VV.

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2

Analisi della situazione iniziale

La classe 5[^] A Sala e Vendita è composta da 12 alunni, provenienti dalla classe 4[^] dell'anno precedente. Gli esiti del test di verifica dei prerequisiti di accesso ha evidenziato un diffuso stato di mediocrità soprattutto nel possesso delle competenze tecnico – pratiche. Tuttavia, nonostante si siano rilevati casi di parziale motivazione e interesse, i temi oggetto del programma, le attività laboratoriali e quelle progettuali hanno conquistato un ruolo centrale e determinante rispetto alla motivazione allo studio e sostenuto l'interesse e la motivazione alla partecipazione nei soggetti meno determinati

Competenze raggiunte



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>- Conoscere e saper compilare le varie tipologie di menu in un contesto organizzato.</p> <p>Conoscere e saper utilizzare alcune preparazioni gastronomiche dei principali filoni della cucina internazionale</p> <p>Conoscere e saper utilizzare le principali tecnologie utilizzate nella produzione gastronomica.</p>	<p>Saper compilare schede tecniche di produzione nell'ottica di una gestione per regole ed in ambiti operativi di catering, banqueting e buffet.</p> <p>Sapere elaborare e proporre menu con elaborati gastronomici della cucina internazionale</p>	<p>Conoscenza delle principali tipologie di impianti di produzione gastronomica ed alcune tra le più moderne tecniche di cottura e conservazione dei cibi.</p> <p>Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione per favorire la vendita del prodotto alberghiero-ristorativo</p>
Contenuti sviluppati		
<p>∅ Le tecnologie tradizionali ed innovative in uso nelle diverse tipologie di ristorazione</p> <p>∅ la progettazione del menu: percezione del piatto, multi sensorialità e principali canoni stilistici nella presentazione.</p> <p>∅ la qualità del servizio, elaborazione dei contenuti e degli aspetti grafici del menu nelle diverse tipologie di utilizzo. Il Buffet, il Catering ed il Banqueting.</p> <p>∅ La cucina internazionale: esercitazioni di laboratorio mirate alla produzione gastronomica di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo</p>		
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<p>La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di allievi evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine</p>		

dell'anno scolastico. La maggioranza della classe ha raggiunto gli obiettivi minimi, ottenendo risultati sufficienti. Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo così una buona valutazione. Un discreto numero di alunni ha seguito il percorso scolastico con rilevante applicazione e interesse, raggiungendo livelli di apprendimento più elevati.

Metodologie didattiche

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovativo, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.

Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, audiovisivi, collegamenti web ed altro materiale messo a disposizione dal docente.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti

Verifiche

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, esercitazioni, prove strutturate e progettuali, al fine di ricavare un adeguato insieme di strumenti di valutazione di tipo pratico.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“D. Modugno-S. De Lilla”



SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Criteri di valutazione

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti

• *Obiettivi disciplinari*

• **Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

• **Docente:** prof.ssa Rosa Pinto

• **Testo adottato:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione, autore A. Machado, Poseidonia

• **Ore di lezione previste:** 104

Ore effettuate: 110

• **1. Analisi della situazione iniziale:**

CLASSE La classe formata da 12 alunni, non presenta diversamente abili ne alunni Bes . Si evidenzia nel gruppo classe una notevole differenza, per maturità, interesse ed impegno tra i diversi componenti con conseguenti e frequenti attriti, anche accesi ,che riguardano la componente femminile e maschile della classe. Le ragazze sono più attente e partecipi, i ragazzi con l'eccezione di due soli elementi sono puerili nei comportamenti, spesso scurrili nel linguaggio, poco partecipi in classe e poco impegnati anche nella fase di rielaborazione domestica.

• **2. Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)**

• 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 corso del tempo

• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

ABILITA'

- Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Comprendere un piano HACCP

CONOSCENZE

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari malattie correlate all'alimentazione .
- Nuovi prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio delle tossinfezioni
- Certificazioni di qualità e sistema HACCP



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

• **3. Contenuti sviluppati** (argomenti, autori, esperienze, ecc.)

- L'alimentazione nell'era della globalizzazione: cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari
- La dieta in condizioni fisiologiche
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

• **4. Livelli raggiunti dalla classe** (livelli minimi e massimi)

La classe è stata avvantaggiata dalla esiguità del numero dei componenti che ha consentito un lavoro metodico e rielaborativo condotto però essenzialmente in aula, poiché l'atteggiamento dei ragazzi nei confronti dello studio a casa non è cambiato, tranne pochissime eccezioni, rispetto ai precedenti anni scolastici. Nella esposizione orale, se guidati dalla docente, riescono a districarsi tra le varie tematiche, maggiori sono i problemi relativi alla produzione scritta dove evidenziano lacune nella preparazione di base e difficoltà espressive che condizionano molto la qualità del prodotto. Un gruppetto di alunni si è applicato con maggiore interesse ed impegno, distinguendosi dal resto della classe. Il livello della classe risulta globalmente sufficiente.

• **5. Metodologie didattiche** (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezione frontale alternata a momenti di dialogo e confronto con discussione guidata dall'insegnante.

Schematizzazione dei contenuti.

- **6. Mezzi e strumenti usati:**

Libro di testo “Scienza e Cultura dell’Alimentazione “di A. Machado, dispense di materiale integrativo, appunti, riviste, schemi e tabelle, mappe concettuali.

-

- **7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:**

L’attività di sostegno e di recupero è stata effettuata cercando di realizzare un percorso individualizzato in itinere intervenendo con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi volti al consolidamento per alcuni e all’acquisizione dei contenuti per altri, analisi del testo; sostegno personale con relazione più stretta con il docente; discussione di gruppo; aiuto reciproco tra alunni.

- **8. Verifiche:** (modalità, tipologie, frequenza)

Dialogo quotidiano con gli studenti, colloqui individuali, relazioni.

Le prove scritte, nel secondo quadrimestre, sono state svolte secondo la modalità prevista dalla nuova riforma degli esami di stato.

- **9. Criteri di valutazione:** (eventuali differenziazioni)

Secondo i seguenti indicatori: conoscenza, comprensione, espressione, applicazione, autonomia, livelli di partenza, partecipazione, rielaborazione a casa, grado di raggiungimento degli obiettivi didattici (conoscenze, abilità e competenze).

Valutazione con voto da 1 a 10.

-

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: Scienze motorie e sportive

Docente: prof.ssa Anna Longano



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Testo adottato: Competenze motorie, volume unico. Ed. G. D'Anna

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 2h

Analisi della situazione iniziale

Conosco la classe da più di tre anni e da livelli di partenza piuttosto esigui, sufficienti in alcuni casi, discreti in altri, il percorso scolastico di crescita e miglioramento è stato ragguardevole e lodevole.

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Gli alunni hanno acquisito buone competenze in alcune pratiche sportive, sia di gruppo che individuali, e una buona preparazione nel potenziamento generale.	La classe ha raggiunto buone, in alcuni casi ottime, capacità in alcuni sport di squadra e buoni livelli delle capacità condizionali specifiche.	Gli allievi sono in grado di riconoscere gli aspetti benefici della pratica sportiva, per il benessere individuale e collettivo, e le regole e tecniche di gioco di alcuni sport di squadra e individuali.

Contenuti sviluppati

Pratica del gioco della pallavolo, del tennis e del tennis-tavolo. Esercitazione per moduli con i piccoli attrezzi e a corpo libero di potenziamento dei vari distretti corporei. Lezioni teoriche sulla prevenzione dell'alcolismo e tabagismo, e sull'importanza della pratica sportiva in un sano stile di vita.

Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

In linea generale il livello di preparazione raggiunto è buono, in molti casi ottimo, tenendo anche conto dei singoli livelli di partenza, delle attitudini e delle capacità individuali.

Metodologie didattiche

Lezioni pratiche in palestra, lezioni frontali in itinere. Dal metodo globale prima a quello analitico in seguito.

Mezzi e strumenti usati

L'attrezzatura presente nella scuola.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Verifiche

Le verifiche sono avvenute tramite l'osservazione, puntuale e attenta, dell'esecuzione di esercizi e gesti sportivi, del comportamento in generale, e domande individuali.

Criteri di valutazione

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo e alle lezioni tecnico- pratiche, dell'atteggiamento collaborativo, interessato ed impegnato di ognuno di loro, della conoscenza degli argomenti trattati e del rispetto dimostrato nei confronti dell'istituzione scolastica, dell'insegnante, dei compagni e del materiale adoperato.

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita

Docente: TALENTI DOMENICO

Testo adottato: Accademia di Sala e Vendita 3



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



	FONDI STRUTTURALI EUROPEI			Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)				

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4

Analisi della situazione iniziale

La classe 5[^] enogastronomia settore sala e vendita sez. A, è formata da 12 alunni di cui 6 sono di sesso maschile e 6 di sesso femminile.

La provenienza degli alunni è variegata: provengono da Monopoli, da Polignano a Mare e da Mola di Bari.

Tutti gli alunni provengono dalla 4[^] enogastronomia settore sala e vendita sez. A dell'anno precedente.

L'analisi della situazione di partenza del gruppo classe è stata effettuata tramite delle prove di ingresso scritte e colloqui volti a conoscere più approfonditamente gli allievi, ossia le competenze e conoscenze acquisite negli anni precedenti.

Per quanto riguarda i livelli di partenza degli allievi, dalle prove di ingresso risultano non pienamente compresi alcuni argomenti affrontati gli anni precedenti e si ritiene dunque opportuno, nei primi periodi dell'anno scolastico, riprendere alcune unità didattiche già affrontate, al fine di fornire a ciascun allievo i prerequisiti fondamentali per l'acquisizione degli obiettivi previsti nel corrente anno scolastico.

La classe si presenta come un gruppo abbastanza eterogeneo sia per quanto riguarda l'area cognitiva che quella comportamentale.

L'atteggiamento verso la materia, in questo primo periodo, sembra molto positivo, in quanto i ragazzi appaiono interessati e motivati e partecipano attivamente a tutte le attività proposte. Inoltre gli alunni si sono distinti in maniera eccellente quando sono state proposte attività laboratoriali extracurricolare sotto forma di projetwork.

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e	Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche	Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande.

relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	del mercato.	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.	Caratteristiche organolettiche del vino.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	Tecniche di catering e banqueting.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.	Conoscere l'analisi sensoriale del vino.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	Saper interagire con la clientela utilizzando un linguaggio appropriato.	Conoscere in maniera adeguata la lingua italiana.

Contenuti sviluppati

- la mise en place in base al menu
- le fasi del servizio: la preparazione, la prenotazione e l'accoglienza del cliente; la disposizione dei commensali a tavola; la consegna della lista delle vivande; l'ordinazione o la presa della comanda: modalità di utilizzo. la macchina da caffè espresso e il macinadosatore: caratteristiche, uso e manutenzione; elaborazione e servizio al banco bar del caffè, tè, del cappuccino e della cioccolata
- i vari tipi di servizio e il rispetto delle precedenze; gestione dei reclami; tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo; come presentare il conto; il saluto e il riassetto
- la lampada flambé: caratteristiche e modalità di utilizzo; elaborazione e servizio dei fusilli con verza, pancetta e peperoncino; servizio con la cucina; taglio e servizio del filetto chateaubriand
- elaborazione e servizio dei cavatelli con baccalà alla Lucana; elaborazione di un buffet per il servizio del creme caramel e profiterrols
- la miscelazione: un settore in continua evoluzione; i cocktails: caratteristiche e tipologie; i contenitori utilizzati per l'elaborazione dei cocktails; elaborazione e servizio dei cocktails: Barracuda, Espresso Martini, Russian Spring
- elaborazione e servizio dei cocktails: Lemon Drop Martini, Pisco Sour e Vampiro; il menu e la lista delle vivande: caratteristiche e modalità di compilazione
- elaborazione e servizio dei cocktails: French Martini, Vesper, Yellow Bird
- le acque in uso al bar e le bibite: caratteristiche e servizio; tipologie di ghiaccio; elaborazione di un buffet per il servizio di alcune bevande analcoliche
- gli energy drink: caratteristiche generali; elaborazione e servizio di alcune bevande energizzanti
- il bar: un piccolo ristorante; tipologie di snack; preparazione e servizio di panini, tramezzini e canapé assortiti

- elaborazione e servizio di varie tipologie di piadine; il pinzimonio
- tipologie di abbinamento cibo-vino; analisi organolettica del cibo
- elaborazione e servizio della suprema di pollo con gli asparagi al flambé
- prove invalsi; caratteristiche del degustatore dei vini; esame organolettico del vino; elaborazione e servizio del grappolo di mele golden al caramello e Calvados
- la cantina: caratteristiche, approvvigionamenti e disposizione delle bottiglie; caratteristiche della carta dei vini; il sabrage; elaborazione e servizio delle crepes farcite al flambé
- esame organolettico di una bottiglia di vino; gli spritz: caratteristiche; elaborazione e servizio di alcuni spritz
- la produzione vinicola pugliese; cenni su produzione vinicola nel resto di Italia ed Europa; caratteristiche degli sparkling; elaborazione e servizio di alcuni sparkling
- DOP, IGP e STG: caratteristiche generali; stappatura ed esame organolettico di due bottiglie di vino; servizio con la cucina; la gastronomia regionale
- elaborazione e servizio dei tournedos Casanova al flambé

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

Tutta la classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi previsti, con alcune eccellenze.

Metodologie didattiche

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti.

Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, materiale audiovisivo e attrezzature di laboratorio.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non sono stati effettuati interventi di recupero ed integrazione extracurricolare, poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

Verifiche

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali, prove scritte e uso delle attrezzature a



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

disposizione.

Criteri di valutazione

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: Lingua e Cultura Francese

Docente: Garrisi Maristella

Testo adottato: Prêt – à -goûter

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

Analisi della situazione iniziale

La classe 5^a A Sala è composta da 12 alunni (6 maschi e 6 femmine) regolarmente frequentanti e tutti provenienti dalla 4^a A Sala di codesto istituto. La classe globalmente è stata vivace e non sempre rispettosa delle regole, l'impegno a casa e in classe non è sempre stato costante. Il comportamento di alcuni alunni ha reso necessario un controllo fermo perché alcuni alunni tendevano ad avere una

condotta troppo esuberante mostrando una certa immaturità e un ridotto autocontrollo. L'impegno individuale è stato differenziato: pochi si sono applicati con continuità, la maggior parte invece in modo incostante.

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Contenuti sviluppati

Ripetizione dei principali argomenti di grammatica affrontati negli anni precedenti

Alimentation et santé

- Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée
- La pyramide alimentaire
- Les produits bio
- Les OGM
- Le végétarisme, le véganisme et le végétalisme

Pratiques alimentaires liées aux croyances religieuses.

- La religion musulmane
- La religion juive



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

- La religion buddhiste
- La religion catholique

La sécurité

- L'hygiène et la sécurité.
- Le travail en cuisine
- Conservation des aliments
- La méthode HACCP.

Dossier géographie

- La ville de Paris et ses monuments
- La Belle Époque

Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

In base agli obiettivi conseguiti, i livelli di apprendimento sono risultati abbastanza soddisfacenti per i pochi alunni, che sono stati ricettivi verso ogni proposta didattica ed hanno fornito un contributo efficace allo svolgimento delle attività. La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un livello di conoscenze quasi sufficiente degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica mediamente accettabile, incerta in alcuni casi. L'impegno a casa e in classe è risultato per la maggior parte della classe incostante.

Metodologie didattiche

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato

adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo", ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un *brainstorming* o da una mappa concettuale sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame e riprese in alcune schede di grammatica fornite agli allievi. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da *questions-réponses*, *exercices à trous* e lavori di gruppo e in coppia. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale.

Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è stato lo strumento di lavoro e di studio essenziale, insieme al collegamento Internet per alcuni approfondimenti.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistiche - comunicative e le capacità di analisi e di sintesi. Nonostante tali attività abbiano avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all'assenza di studio a casa, non sempre gli esiti raggiunti sono stati soddisfacenti. Questo esercizio linguistico e comunicativo è stato strutturato alla impostazione didattica adottata.

Verifiche

Le prove di verifica scritta sono state due verifiche scritte nel primo quadrimestre e tre verifiche scritte nel secondo quadrimestre; quelle orali, almeno due di tipo formale (interrogazioni frontali), sono state integrate da verifiche di tipo parziale (interventi validi durante il dialogo educativo), da approfondimenti autonomi su alcune tematiche affrontate ed agevolate da esercitazioni in classe in gruppo o in coppia. La tipologia delle prove è stata a risposta multipla e quiz a risposta aperta, con l'ausilio del dizionario, partendo da un testo autentico tratto da un articolo di giornale attinente alle tematiche trattate e durante le verifiche scritte si è richiesto agli studenti di produrre brevi testi sugli argomenti svolti.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Criteri di valutazione

La valutazione, non è stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su almeno due verifiche scritte e due verifiche orali per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: MATEMATICA

Docente: LENOCI VITO NICOLA

Testo adottato: MATEMATICA A COLORI, VOL. 4 - PETRINI

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

Analisi della situazione iniziale

La classe è formata da 12 alunni (divisi a metà tra maschi e femmine) tutti provenienti dalla IV classe, stesso indirizzo, dello scorso anno scolastico. Gli allievi hanno sempre evidenziato un comportamento, tutto sommato, accettabile anche se parecchi sono stati i momenti caratterizzati da una spiccata vivacità, anche oltre il lecito, data la presenza di elementi spesso inosservanti delle più elementari regole di convivenza. L'attività di lavoro è stata caratterizzata da un livello di attenzione, partecipazione e impegno complessivamente sufficiente anche se spesso, non approfondita e poco lineare e ciò ha comportato il dover ritornare a ripetere gli argomenti già trattati. Incessanti e decisi sono stati sempre i richiami ad una presenza scolastica, comportamentale e didattica, corretta, responsabile e fruttuosa.

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni

problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Contenuti sviluppati

Concetto di funzione
Dominio di una funzione
Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
Segno di una funzione
Grafico probabile di una funzione.
Concetto di limite
Gli asintoti come applicazione del concetto di limite.
Grafico di una funzione.
Lettura e interpretazione di un grafico.

Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La maggior parte della classe ha raggiunto risultati sufficienti, e anche più, mentre la rimanenza ha ottenuto risultati senz'altro buoni.

Metodologie didattiche

Lezione frontale – Lezione dialogata – Dibattito in classe - Esercitazione in classe a coppie e a gruppi

Mezzi e strumenti usati

Libro di testo e appunti dalla lavagna.

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Verifiche

La verifica è stata concepita come fase ordinaria e ricorrente, importante ai fini della comprensione e valutazione del proprio sapere, infatti la verifica è stata ritenuta come utile nella valutazione del processo di apprendimento-insegnamento in rapporto agli obiettivi prefissati. Agli studenti è sempre stato chiarito sia l'oggetto che la metodologia utilizzata nelle verifiche. Sono state effettuate prove di



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



	FONDI STRUTTURALI EUROPEI			Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)				

<p>verifica formative e sommative riferite agli obiettivi didattici fissati e di varia tipologia. La valutazione, infine, non è mai stata generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa; inoltre la valutazione ha tenuto conto oltre che delle prestazioni e del profitto anche del comportamento, dell'impegno, della partecipazione, della capacità, del lavoro svolto, soprattutto in classe, e dei progressi realizzati dagli allievi sul piano formativo e relazionale. Sono state effettuate verifiche formative, a tipologia con risposta aperta, e sommative con domande a risposta breve scritte e orali e correzione di esercizi alla lavagna. Le verifiche sommative son state, in media, due per quadrimestre.</p>
Criteri di valutazione
<p>Livelli di competenze non acquisite: conoscenze non acquisite o fortemente lacunose. Livello di competenza base: conoscenze complessivamente accettabili, con lacune ma non estese e /o profonde. Livello di competenza intermedio: conoscenze essenziali e fondamentali. Livello di competenza avanzato: conoscenze complete, con approfondimenti autonomi.</p>

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
Docente: FURIO Gianni		
Testo adottato: Gestire le imprese ricettive – volume 3, Rascioni - Ferriello, Ed. Tramontana		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 165		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe VAS è costituita da 12 alunni tutti provenienti dalla VAS dello scorso anno scolastico.</p> <p>La classe è apparsa abbastanza omogenea per la maturità degli allievi e per la preparazione di base. Nella sua globalità la classe ha mostrato un buon equilibrio nella vita di gruppo, e non si rivelano casi di particolare disagio per l'integrazione sociale.</p> <p>Dall'analisi delle attività svolte nei primi giorni dell'anno scolastico, si è notato che la preparazione di base della maggior parte della classe risultava essere buona. Tuttavia alcuni alunni pur partecipando in modo accettabile al dialogo educativo e mostrando una buona attenzione durante le lezioni avevano tuttavia difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancavano ancora di un metodo di studio corretto. Durante tutto l'anno, anche se in diversa misura, tutti gli alunni sono apparsi poco impegnati nello studio casalingo, e per questo talvolta non sono riusciti da soli a gestire il materiale a loro disposizione. Pertanto si è proceduto inizialmente ad un breve ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti prima di avviare il programma preventivato.</p>		
Competenze raggiunte		
<p>1. Gli alunni possiedono buone conoscenze ed in alcuni casi riescono ad utilizzare il linguaggio specifico per una esposizione scientifica.</p> <p>È altresì evidente talvolta l'utilizzo meccanicistico di tecniche senza l'effettiva comprensione di significati concettuali. In generale la situazione appare migliorata rispetto ai livelli di partenza. Un ristretto gruppo ha evidenziato un' applicazione apprezzabile allo studio della disciplina potenziando le proprie conoscenze e abilità e quindi competenze.</p>		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Contenuti sviluppati
<p>1. Le nuove dinamiche del mercato turistico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di marketing turistico e web marketing. - Business plan e gestione strategica - Le filiere agroalimentari ed i prodotti a km 0 - Abitudini alimentari ed economia del territorio - La tracciabilità dei prodotti procedure e normative
Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)
<p>2. Un numero discreto di alunni ha raggiunto un'apprezzabile competenza sugli argomenti oggetto di programma.</p> <p>3. Alcuni hanno potenziato le proprie competenze di base, ma rilevano significative difficoltà nei collegamenti e nell'applicazione dei temi proposti.</p>
Metodologie didattiche
<p>4. I contenuti, con particolare riferimento a quelli che presentano maggiore difficoltà concettuali, sono stati presentati utilizzando esempi pratici di cui si è trovato riscontro nella realtà.</p> <p>L'aspetto pratico e l'applicazione nel mondo aziendale dei temi trattati è stato privilegiato rispetto a quello teorico. Lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni hanno costituito i momenti fondamentali dell'intero percorso formativo.</p>
Mezzi e strumenti usati
<p>5. Il testo in adozione è stato integrato da appunti.</p>
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

6. Durante l'intero percorso didattico sono stati effettuati interventi di rinforzo o di approfondimenti atti a colmare eventuali carenze o ad acquisire conoscenze indispensabili al perseguimento degli obiettivi prefissati. Tali interventi individualizzati e mirati, hanno favorito una comprensione più approfondita dei contenuti.

Verifiche

7. L'accertamento sistematico sull'effettiva assimilazione degli argomenti proposti è stato effettuato attraverso prove scritte tradizionali e prove simulate, colloqui e discussioni guidate finalizzate ad offrire spunti per eventuali approfondimenti e chiarimenti.

Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze e delle competenze acquisite in relazione alle proprie capacità, nonché dell'impegno, della volontà di approfondimento e della partecipazione all'attività didattica.

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

SCHEDA INFORMATIVA

Materia: I.R.C.

Docente: ANGELINI Nicola



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“D. Modugno-S. De Lilla”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. “D. Modugno” Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. “S. De Lilla” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Testo adottato: SOLINAS Luigi, Tutti i colori della vita, casa ed. SEI, Torino 2012

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 1

Analisi della situazione iniziale

La classe è formata da 12 alunni di cui 6 maschi e 6 femmine.

da una prima analisi della situazione di partenza della classe si è evidenziato un livello di preparazione nel complesso sufficiente, sufficiente interesse allo studio e buona partecipazione. Non mancano alunni che mostrano buono impegno e voglia di imparare e approfondire gli argomenti proposti.

L'atteggiamento della classe è complessivamente buono.

Competenze raggiunte

COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> RICONOSCERE LA PRESENZA E L'INCIDENZA DEL CRISTIANESIMO NELLE TRASFORMAZIONI STORICHE PRODOTTE DALLA CULTURA UMANISTICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA, IN DIALOGO CON LE ALTRE RELIGIONI E SISTEMI DI SIGNIFICATO. SAPERSI INTERROGARE SULLA PROPRIA IDENTITA' UMANA E RELIGIOSA, IN RELAZIONE CON GLI ALTRI E CON IL MONDO, AL FINE DI SVILUPPARE 	<ul style="list-style-type: none"> RICONDURRE LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE DEL MONDO DEL LAVORO E DELLA PRODUZIONE A DUCUMENTI BIBLICI E RELIGIOSI CHE OFFRANO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER UNA LORO VALUTAZIONE. OPERARE SCELTE MORALICIRCA LE PROBLEMATICHE SUSCITATE DALLO SVILUPPO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO, NEL CONFRONTO CON I VALORI CRISTIANI. 	<ul style="list-style-type: none"> SOLIDARIETA' E BENE COMUNE; L'UOMO "ANIMALE" POLITICO; ETICA DEL CREATO; L'UOMO E L'ECONOMIA; DISCRIMINAZIONE RAZIALE; LA PACE. L'UOMO E LA SCIENZA: BIOETICA; LA VITA UMANA INTERRUZIONE DELLA VITA: ABORTO-EUTANASIA; MANIPOLAZIONE GENETICA; CLONAZIONE E CELLULE STAMINALI FECONDAZIONE ASSISTITA.

**UN MATURO SENSO
CRITICO E UN
PERSONALE PROGETTO
DI VITA.**

Contenuti sviluppati

CONTENUTI DISCIPLINARI

- La dimensione relazionale e comunitaria dell'esistenza.
- Contratto d'aula: io e gli altri
- Il gruppo
- La società
- L'irc a scuola.
- Differenza tra irc e catechesi

METODOLOGIA DELLA RICERCA.

- Il metodo scientifico
- Schedatura
- Le fonti
- Sitografia e bibliografia

**SAPERSI INTERROGARE SULLA PROPRIA IDENTITA' UMANA, RELIGIOSA E SPIRITUALE, PER COSTRUIRE
UN' IDENTITA' LIBERA E RESPONSABILE.**

- L'uomo "animale" religioso: corpo-mente-anima;
- Domande e risposte esistenziali: la ricerca;
- Scienza delle religioni e Pluralismo religioso;
- Le risposte dell'uomo: la fede;
- Trascendenza e immanenza: coordinate spazio-temporali.
- Fede-ragione scienza e scienza delle religioni
- Libertà e responsabilità;
- La coscienza morale e le virtù;
- La dignità della persona;



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

CIBO E RELIGIONE;

- Il simbolismo alimentare;
- Le prescrizioni alimentari nelle tre grandi religioni monoteiste;
- Ebraismo-cristianesimo-islam;
- Le religioni orientali;

ARGOMENTI LIBERI TRATTATI

- sessualità
- Contraccezione
- Angelologia e demonologia
- Esorcismo
- La droga, con sostanza e senza sostanza (alcolismo, tabagismo)
- Elementi di psicologia e di comunicazione
- Percorsi in preparazione agli esami di stato

Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

I livelli raggiunti dalla classe sono, per la maggior parte buoni, alcuni studenti hanno raggiunto un livello più che buono, una piccola parte ha raggiunto ottimi risultati .

Metodologie didattiche

Le attività programmate hanno subito un rallentamento poiché gli alunni, nel corso dell'anno, sono stati impegnati in varie attività promosse dalla scuola.

Mezzi e strumenti usati

Internet , Computer, Lavagna Luminosa, Videoproiettore, Televisore, Uscite didattiche

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Non si riporta nessun intervento educativo-didattico integrativo

Verifiche

Domande a risposta breve scritte e/o orali, prove strutturate di vario genere, correzione di esercizi alla

lavagna lavori creativi, mappe concettuali, appunti.

Criteri di valutazione

La valutazione, infine, non sarà generica e discrezionale, ma il più possibile oggettiva e certa, fondata su un congruo numero di verifiche per ciascun quadrimestre e coerente con i criteri di valutazione inseriti nel PTOF.

Si attuano differenti criteri valutativi per i casi di alunni con problematiche certificate.

CREDITI SCOLASTICI

Sulla base della tabella di *riconversione crediti* seguente:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e per il IV anno
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

vengono ricalcolati i crediti assegnati ad ogni singolo studente per il terzo e quarto anno e vengono riassunti nella tabella seguente



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
 Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
 Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
 Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
 l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Credito scolastico del 3° e 4° anno (Allegati N° 5)

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti per l'anno scolastico 2018-2019:

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO DIDATTICO ANNO SCOLASTICO 2018/2019	
ATTRIBUZIONE MINIMO BANDA	
Superamento N° 100 ore di assenza	
Promozione con materie sufficienti per voto di Consiglio	
Promozione a maggioranza	
Promozione ad agosto con sufficienze piene e non	
Aver ottenuto sanzioni disciplinari che hanno portato alla sospensione anche di un solo giorno	
Aver ottenuto un numero superiore o uguale a tre note disciplinari personali	
ATTRIBUZIONE MASSIMO BANDA	CONDIZIONE
In caso di media superiore o uguale a 0,50 dal minimo di banda	Assenze ≤ 50
In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta almeno due fra i seguenti requisiti: 1) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; 2) Interesse e impegno alle attività integrative e complementari organizzate dalla scuola; 3) Interesse e profitto relativi alla religione cattolica o attività alternativa; 4) Piazzamento nei primi tre posti a gare inerenti l'ambito scolastico.	Assenze ≤ 50

<p>In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta almeno tre fra i seguenti requisiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; 2) Interesse e impegno alle attività integrative e complementari organizzate dalla scuola; 3) Interesse e profitto relativi alla religione cattolica o attività alternativa; 4) Piazzamento nei primi tre posti a gare inerenti l'ambito scolastico. 	<p>Assenze ≤ 100</p>
<p>In caso di media inferiore a 0,50 dal minimo di banda che presenta tutti i seguenti requisiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo; 2) Interesse e impegno alle attività integrative e complementari organizzate dalla scuola; 3) Interesse e profitto relativi alla religione cattolica o attività alternativa; 4) Piazzamento nei primi tre posti a gare inerenti l'ambito scolastico. 	<p>Assenze ≤ 150</p>

Materiali proposti sulla base del percorso didattico per la simulazione del colloquio (ALLEGATO N° 10)

(D.M. 37/2019, art. 2, comma5):

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Consegna	Discipline coinvolte
Documento sul caffè	Scienza dell'alimentazione: aspetti positivi e negativi	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR
L'operazione: crêpes suzettes	Riferimenti alla letteratura e storia del 900	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR
Documento: frutta e verdura	Scienza dell'alimentazione: dieta mediterranea	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Documento: manifesto su i "tumori"	Sala, Scienza dell'alimentazione: alimentazione sana per la prevenzione ai tumori	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR
Documento: immagine sulla prima colazione	Sala, Scienza dell'alimentazione: la salute a tavola	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR
Foto AIRC	Non sorteggiato (vedi plico)	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR
Foto AIRC	Non sorteggiato (vedi plico)	Italiano-Storia-Cucina-Sala Scienza dell'alimentazione-Inglese-DTSAR

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

Titolo	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, soggetti coinvolti	Competenze acquisite
Percorso di cittadinanza e costituzione	Attività finalizzata al consolidamento delle competenze di cittadinanza e costituzione e al recupero delle lacune e alla valorizzazione delle eccellenze e all'incentivazione della motivazione	Incontri in orario extra curriculare con i docenti interni. Durata 12 ore	Competenze sociali e civiche
Incontro con ARCI di Bari per progetto SPRAR di Polignano a Mare	Attività finalizzata alla sensibilizzazione verso il problema dei rifugiati, all'educazione	Seminario e dibattito nell'ambito dell'assemblea d'Istituto: Durata 2 ore circa	Competenze sociali e civiche

	interculturale e alla cittadinanza attiva		
Incontro con GF, CC e Polizia Ferroviaria	Progetto finalizzato al raggiungimento di competenze sociali e civiche, quali il rispetto delle regole e dei diritti altrui	Seminario e dibattito. Durata: 2 ore circa in orario curriculare per ciascuno dei tre incontri	Competenze sociali e civiche
L'investigazione tra narrazione e realtà	Incontro finalizzato alla riflessione sul tema della investigazione nei testi narrativi e nella realtà	Incontro con un funzionario della questura in orario curriculare	Competenze sociali e civiche
Lezione: sfida al pluralismo religioso	Attività finalizzata al tema del pluralismo religioso e delle risposte in atto nella scuola italiana	Lezione tenuta dal prof. Angelini in orario curriculare	Competenze sociali e civiche
I tumori della pelle	Attività finalizzata all'educazione alla salute	Incontro in orario curriculare con personale medico appartenente all'associazione Komen	Imparare ad imparare
Incontro e dibattito sul tema della Shoah	Attività finalizzata alla riflessione sul tema della Shoah	Visione di un video realizzato dagli alunni dell'indirizzo PAV di Conversano, in orario curriculare	Competenze sociali e civiche
Teatro in lingua italiana	Attività volta all'educazione al teatro e alla sensibilizzazione verso problematiche come il femminicidio, sicurezza sul lavoro e cyberbullismo	Visione degli spettacoli teatrali in orario curriculare	Competenze nella madrelingua



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Orientamento in uscita	Attività volte a favorire l'orientamento in uscita e le scelte post diploma	Visita del salone dello studente a Bari, in orario curriculare Orientamento al lavoro: incontro con Pescaria in orario extra curriculare	Imparare ad imparare
Libriamoci	Iniziativa del Miur tesa a favorire la lettura nelle scuole e a educare al dialogo e al confronto	Interventi di vari lettori nelle classi dell'istituto, in orario curriculare	Competenze nella madrelingua Consapevolezza ed espressione culturale

Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "D. Modugno-S. De Lilla"



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



FONDI STRUTTURALI **POON**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" – I.P.S.S. "S. DE LILLA"



ANNO scolastico 2018 - 2019



PERCORSI per le **COMPETENZE TRASVERSALI** e per l'**ORIENTAMENTO**

Macro progetto "PARLIAMO DI LAVORO una Scuola in Alternanza - " IPSSEO A D. Modugno di Polignano a Mare

RIPARTIZIONE 210 ORE TRIENNALI

Classe	ORE	Ripartizione su base triennale	Struttura del progetto di ASL	ORE	210
--------	-----	--------------------------------	-------------------------------	-----	-----

COMPETENZE

Classe 3 ^A	80	38%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA		30
			- Sicurezza sul Lavoro	12	
			- HACCP	6	
			- Percorsi per le competenze trasversali	6	
			- Laboratori formativi, Progetti interni	6	
- Eventi e Seminari interni					
		di cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA		50	

Istituto articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"
--

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Istituto articolazione "Accoglienza turistica"
--

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Classe 4 ^A	80	38%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA		20
			- Percorsi per le competenze trasversali	10	
			- Eventi e Seminari interni	10	
			- Impresa simulata		
		di cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA		60	

Istituto comune "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.

Classe 5 ^A	50	24%	di cui PROJECT WORK A SCUOLA		20
			trasversali	20	
			interni		
		di cui TIROCINIO FORMATIVO IN AZIENDA		30	

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

COMPETENZE

Indirizzo articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Indirizzo articolazione “Accoglienza turistica”

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere.

Indirizzo comune “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
 SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
 SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408 (BARF07301A)
 Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
 e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
 Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
 Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



	FONDI STRUTTURALI EUROPEI			Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)				

Considerazioni finali

A conclusione dell'anno scolastico, è possibile affermare che la classe ha compiuto un percorso di crescita in relazione ai diversi livelli di partenza. In relazione alle competenze, conoscenze ed abilità programmate, si identificano nella classe i seguenti gruppi di livello: pochi alunni hanno raggiunto un livello buono per impegno continuo, interesse autentico e partecipazione attiva; la maggior parte si attesta sulla sufficienza ed un esiguo gruppo raggiunge risultati al limite della sufficienza per discontinua attenzione, scarsa motivazione, limitato e superficiale impegno domestico e numerose assenze. In conclusione, è possibile affermare che le attività laboratoriali e quelle progettuali hanno conquistato un ruolo centrale e determinante rispetto alla motivazione allo studio e stimolato l'interesse e la partecipazione degli alunni meno determinati.

Le programmazioni hanno subito riduzioni in alcune discipline dovute ad adattamenti funzionali rispetto all'andamento della classe.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **15/05/2019**.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
VENNERI PIERANGELA	ITALIANO	
VENNERI PIERANGELA	STORIA	
CALABRESE GIACOMINA ANGELA	INGLESE	
GARRISI MARISTELLA	FRANCESE	

LENOCI VITO NICOLA	MATEMATICA	
PINTO ROSA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
GALLUZZI GIUSEPPE	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	
TALENTI DOMENICO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	
FURIO GIANNI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
ANNESE Myriam Olga	SCIENZE MOTORIE	
ANGELINI Nicola	RELIGIONE	

IL COORDINATORE

Prof.ssa CALABRESE Giacomina Angela

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa MANGHISI Margherita

ELENCO ALLEGATI:

- All. 1 [Elenco alunni](#)
- All. 2 [Relazione alunno H, programmazione differenziata e schede di valutazione](#)
- All. 3 [PDP alunno BES](#)
- All. 4 [Griglie valutazione prove scritte e orale](#)
- All. 5 [Tabella credito scolastico 3° e 4° anno](#)
- All. 6 [1° Simulazione Italiano](#)
- All. 7 [2° Simulazione Italiano](#)
- All. 8 [1° Simulazione Alimentazione](#)



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)

SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)

SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

- All. 9 2° Simulazione Alimentazione
- All. 10 Documenti simulazione colloquio
- All. 11 Programmi svolti nel corrente a.s. 2018/2019

INDICE:

<i>Le caratteristiche dell'indirizzo.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Breve descrizione dell'istituto.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Profilo culturale educativo e professionale.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Profilo dell'indirizzo "Servizi enogastronomia e ospitalità alberghiera.....</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Pecup.....</i>	<i>pag.5</i>
<i>Quadro orario secondo biennio e quinto anno.....</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Breve storia della classe.....</i>	<i>pag 6</i>
<i>Situazione di partenza della classe nell'anno scolastico in corso.....</i>	<i>pag.6</i>
<i>Composizione classe: alunni.....</i>	<i>pag. 7</i>
<i>Composizione del Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Variatione del Consiglio di Classe nel triennio: Componente docente.....</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Prospetto dati della classe.....</i>	<i>pag 10</i>
<i>Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag 10</i>
<i>Metodologie di insegnamento previste.....</i>	<i>pag 11</i>
<i>Mezzi e strumenti.....</i>	<i>pag .11</i>
<i>Valutazione.....</i>	<i>pag 11</i>
<i>Tabella di valutazione.....</i>	<i>pag. 13</i>
<i>Tipologia di prove.....</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Criteri per la determinazione del voto di condotta.....</i>	<i>pag. 15</i>
<i>Tabella Voto-Decrittori.....</i>	<i>pag 15</i>
<i>Verifiche e valutazioni effettuate in vista degli Esami di stato.....</i>	<i>pag. 17</i>



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"**



SEDE I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 (BARH07301T)
SEDE DISTACCATA I.P.S.S.E.O.A. "D. Modugno" Via Lepanto, 2 – 70016 NOICATTARO (BA) – (BARH07301T)
SEDE I.P.S.S. "S. De Lilla" Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./ fax 080-4955408 (BARF07301A)
Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl
Sito web: www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Attività di recupero e potenziamento.....	pag 18
Valutazione delle simulazioni.....	pag 18
Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia A.....	pag 19
Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia B.....	pag. 21
Griglia di valutazione prima prova scritta, tipologia C.....	pag. 23
Griglia di valutazione seconda prova scritta.....	pag. 24
Griglia di valutazione colloquio.....	pag.25
Competenze di Cittadinanza e Costituzione individuate dal Consiglio di Classe.....	pag.26
Scheda informativa di Italiano.....	pag. 28
Scheda informativa di Storia.....	pag 30
Scheda informativa di Scienza e Cultura dell'alimentazione.....	pag 32
Scheda informativa di Cucina.....	pag. 35
Scheda informativa di Sala.....	pag. 39
Scheda informativa di Inglese.....	pag. 42
Scheda informativa di DTSAR.....	pag. 46
Scheda informativa di Francese.....	pag. 50
Scheda informativa di Matematica.....	pag. 55
Scheda informativa di Scienze Motorie.....	pag. 59
Scheda informativa di Religione Cattolica.....	pag. 61
Tabella di riconversione crediti.....	pag. 65
Crediti Scolastici del 3° e 4° anno.....	pag. 65
Tabella attribuzione dei Crediti Didattici.....	pag. 66
Materiali proposti per la simulazione del Colloquio.....	pag. 67

<i>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione.....</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento.....</i>	<i>pag. 70</i>
<i>Considerazioni finali.....</i>	<i>pag. 71</i>
<i>Consiglio di Classe.....</i>	<i>pag. 71</i>
<i>Elenco Allegati.....</i>	<i>pag. 73</i>