

I.I.S.S. Elena di Savoia - Piero Calamandrei



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
A.S. 2013 - 2014**

CLASSE V AD

INDIRIZZO ECONOMO – DIETISTI

15 MAGGIO 2014

***Documento del Consiglio della Classe
“Elena di Savoia”***

VA Dietisti A.S. 13/14

pag.1 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Elena di Savoia - Piero Calamandrei” - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R – bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it – bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei – via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara – seg. 0805008210 – 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE D'INSEGNAMENTO	DOCENTI
RELIGIONE	PACUCCI DOMENICA ANGELA
ITALIANO E STORIA	IACOBELLI ALESSANDRA
INGLESE	REINA FRANCESCA ROMANA
DIRITTO ED ECONOMIA	RUTIGLIANO ROSA
CONTABILITA, MATEMATICA FINANZIARIA E STATISTICA	DE NITTO VITO
IGIENE	CASTRONUOVO GIOVANNI
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	PINTO ROSA
CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	FONTANA GIANFRANCO
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	D'ANCA LUCIA
ECONOMIA DOMESTICA	D'ANCA LUCIA
ESERCITAZIONI DI ECONOMIA DOMESTICA	BRUNO ANNA
TRATTAMENTO TESTI	LIPPOLIS FRANCESCA
EDUCAZIONE FISICA	VALENTE AGATA
SOSTEGNO	PARIS GIOVANNA
SOSTEGNO	FATUZZO PATRIZIA

Ore di lezione al 15 maggio

RELIGIONE	24
ITALIANO	81
STORIA, ED. CIVICA	40
INGLESE	73
DIRITTO ED ECONOMIA	47
CONTABILITA'	44
IGIENE	60
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	50
CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	44
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	73
ECONOMIA DELLE COMUNITA'	63
ESERCITAZIONI DI ECONOMIA PRATICA	50
TRATTAMENTO TESTI	48
EDUCAZIONE FISICA	42

INDICE DEL DOCUMENTO

Parte prima	<ul style="list-style-type: none"> a) Profilo professionale b) Obiettivi generali del corso
Parte seconda	<ul style="list-style-type: none"> a) Profilo della classe b) Obiettivi trasversali realizzati c) Criteri generali di lavoro d) Criteri generali di valutazione e) Attività curriculari svolte f) Attività extracurriculari svolte g) Strumenti di lavoro utilizzati h) Verifiche i) Criteri per la quantificazione dei crediti scolastici e formativi
Parte terza	<p>Schede disciplinari e contenuti generici Allegati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Griglie di riferimento per la valutazione della prima, seconda e terza prova, e colloquio d'esame. 2. Criteri per l'attribuzione del voto in condotta deliberati dal Collegio dei docenti 3. Tabella A per l'attribuzione del credito scolastico e Tabella B e C per l'attribuzione del credito scolastico
Parte quarta	<p>Allegati esterni al documento ma da considerarsi parte integranti di esso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Programmi svolti e contenuti disciplinari; 2. Simulazione III prova; 3. Relazioni alunni con sostegno e PEI.

PARTE PRIMA

PROFILO PROFESSIONALE	L'economista dietista è un operatore polivalente e flessibile, in grado di inserirsi nei servizi sociali a dimensione comunitaria nel ruolo di coordinatore nei settori economico-contabile e alimentare.
OBIETTIVI DEL CORSO Conoscenze: Capacità:	<ol style="list-style-type: none">1. Solida preparazione di base2. Specifica preparazione scientifica in campo igienico-nutrizionale3. Nozioni di contabilità, economia aziendale e legislazione sociale <ol style="list-style-type: none">1. Elaborare diete per singoli e per collettività2. Utilizzare, ai fini professionali, gli strumenti informatici3. Elaborare procedure contabili4. Minimizzare i rischi di infezioni microbiologiche nel corso della produzione e del consumo di alimenti5. Aggregare gruppi di lavoro anche con interventi di animazione del tempo libero

PARTE SECONDA

Profilo della Classe

La classe è composta da 19 alunne. Tre alunne si avvalgono dell'insegnante di sostegno e seguono una programmazione differenziata. Le relazioni, relative alle suddette alunne, si allegano al documento.

Andamento disciplinare

La comunicazione tra alunni e docenti è stata non sempre fluida e a volte ha intralciato il dialogo e l'ascolto reciproco, sebbene non siano mancati momenti di maggiore dialogo e di disponibilità ad un lavoro in classe più proficuo. Del resto, la classe si è dimostrata sufficientemente partecipativa e in grado di affrontare l'intero corso di studi. Si sottolinea che il corso di studi dell'indirizzo economo-dietista, per via della Riforma dei Tecnici, si conclude quest'anno.

Andamento didattico

Nel corso del triennio la classe ha avuto cambi di docenti in discipline quali Contabilità, Diritto e Igiene, Italiano e Storia, che hanno sicuramente penalizzato l'approccio allo studio. In particolare, nel caso delle discipline Contabilità e Diritto, le alunne sono riuscite ad ottenere risultati pressoché sufficienti con grandi sforzi ed impegno.

Nella maggior parte dei casi, i risultati ottenuti nel profitto sono inferiori alle reali potenzialità di ciascun alunno. Tutto ciò è dovuto alle problematiche familiari e socio economiche che influiscono notevolmente sull'impegno e sulla motivazione allo studio. Infatti la vita scolastica di ciascun alunna è stata aggravata anche da difficili situazioni personali legate allo stato di salute e/o a seri motivi familiari, compromettendo la frequenza di alcune di loro. La preparazione didattica risulta, quindi, sufficiente, con alcune situazioni discrete e anche buone per concreto impegno, buona volontà e applicazione.

Obiettivi trasversali cognitivi e comportamentali realizzati

Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti livelli raggiunti dalla classe relativi agli obiettivi programmati:

- cognitivi
 - a. conoscenza sufficiente dei contenuti specifici delle singole discipline;

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 13/14

pag.6 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Elena di Savoia - Piero Calamandrei" - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R – bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it – bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei – via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara – seg. 0805008210 – 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it

- b. competenze di rielaborazione dei contenuti memorizzati migliorate rispetto ai livelli di partenza;
 - c. capacità critiche e di collegamenti pluridisciplinari evidenziabili soprattutto in alcuni alunni
- comportamentali
come già precedentemente rilevato, la maggiore difficoltà incontrata dai docenti è relativa proprio alla capacità di decisioni ed azioni responsabili riguardo alle regole, ai compiti da assolvere, alla progettualità, agli impegni conseguiti, dove tuttavia si sono comunque registrati dei punti fermi comuni di convivenza civile.

Giudizio della Classe

Nella realizzazione globale degli obiettivi trasversali, la classe presenta un volto eterogeneo: alcuni elementi hanno conseguito risultati pienamente discreti grazie ad un impegno efficace, altri sono stati giudicati pienamente sufficienti, grazie soprattutto ad una conseguita faticosa crescita delle proprie competenze e abilità; i restanti allievi hanno raggiunto una preparazione collocabile nella sfera della sufficienza.

Criteri Generali di Lavoro

- 1) Collegialità nel seguire il percorso formativo di ciascun allievo, intesa come reciproca e continua collaborazione, nonché autentica condivisione degli obiettivi perseguiti nelle rispettive aree disciplinari;
- 2) Pluridisciplinarietà possibile, nell'indirizzo economo-dietisti, soprattutto nell'ambito tecnico-scientifico.

Criteria generali di Valutazione

DESCRIZIONE DEI LIVELLI DI VALUTAZIONE

		LIVELLI DI VALUTAZIONE					
		CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	Voto in decimi	Voto in 15mi	Voto in 30mi
LIVELLO AVANZATO	Conoscenze complete e approfondite con approfondimenti autonomi	L'analisi, la sintesi, l'argomentazione e la rielaborazione sono corrette, con applicazioni autonome anche su problemi complessi.	Applicazione consapevole molto sicura, originale e autonoma, anche in contesti complessi non usuali. Esposizione precisa e fluida. Lessico sempre adeguato.	10	15	30-29	
	Conoscenze complete e approfondite	Metodo organizzato e razionale. Rielaborazione critica, pur senza particolare originalità. Sa effettuare adeguati collegamenti tra fatti e concetti diversi.	Sicurezza operativa, corretta, adeguata impostazione dei problemi in contesti noti e non. Esposizione chiara, corretta, sicura.	8 < voto < 9	14	27-28	
LIVELLO INTERMEDIO	Conoscenze complete, ma non sempre approfondite	Analisi e sintesi corrette ed effettuate con una certa disinvoltura. Sa operare autonomamente.	Applicazione corretta delle conoscenze in situazioni già note. Esposizione logica e lessico adeguati.	7 < voto < 8	12-13	24-26	
	Conoscenza dei contenuti minimi	Effettua un'analisi corretta e una sintesi essenziale. Sa gestire situazioni note.	Sa applicare le conoscenze minime in modo solitamente corretto. Utilizza una terminologia semplice, ma appropriata.	6 < voto < 7	11	21-23	
LIVELLO BASE	Conoscenza dei contenuti minimi	Esegue un'analisi limitata agli aspetti fondamentali e una sintesi elementare.	Sa applicare le conoscenze minime in modo sostanzialmente corretto. Utilizza una terminologia semplice, ma appropriata.	6	10	20	
	Acquisizione parziale dei contenuti minimi con incertezze diffuse.	Analisi parziale e sintesi imprecisa.	Applica le conoscenze minime, ma con qualche errore. Esposizione incerta, lessico non sempre adeguato.	5 < voto < 6	8-9	18-19	
	Conoscenze lacunose e scoordinate con presenza di errori diffusi e/o gravi.	Analisi e sintesi parziali, con qualche errore.	Applicazione meccanica, imprecisa e con errori.	4 < voto < 5	6-7	15-17	
	Conoscenze gravemente lacunose con molti errori gravi e diffusi.	Analisi e sintesi quasi assenti o incoerenti.	Incapacità di applicare gli strumenti operativi anche in situazioni note. Esposizione impropria.	3 < voto < 4	4-5	10-14	
	Gravemente errate. Estremamente frammentarie o nulle.	Compie analisi errate. Non sintetizza. Non si orienta.	Incapacità o errona applicazione degli strumenti operativi, anche se guidato. Esposizione sordinata. Assenza di lessico.	1 < voto < 3	1-3	1-9	

Attività Curricolari Svolte

Si sono effettuate le seguenti visite aziendali e attività di laboratorio:

1. Azienda Agricola “Minervini” di Molfetta
2. Caseificio “C.A.P.” di Putignano
3. Mulino “Casillo” di Corato
4. Partecipazione a seminari di orientamento nella scelta delle facoltà universitarie.

Attività Extracurricolari Svolte

1. Partecipazione PON C1 Viaggio a Londra con conseguimento Certificazione Trinity
2. Partecipazione alla giornata della donazione del sangue a cura della Fidas
3. Partecipazione al Salone dello studente presso la Fiera del Levante
4. Visita “I Luoghi della Memoria” in occasione della giornata della memoria
5. Visita al palazzo della Provincia di Bari in occasione della mostra “L’immaginario” di D’Annunzio
6. Teatro Abeliano, rappresentazione teatrale “Shéke-spìrre”
7. Visita al Sacrario Militare di Bari
8. Conferenza presso l’Università degli Studi di Bari “Leggi Razziali in Puglia e Basilicata”
9. Visione film “Viva la Libertà” presso Showville Cinemas

Strumenti di Lavoro Utilizzati

1. Libri di testo
2. Laboratorio di informatica e multimediale
3. Sussidi audiovisivi
4. Riviste specialistiche
5. Laboratorio di chimica
6. Uso del microscopio
7. Laboratorio di attività creative
8. Fotocopie
9. Prontuario per calcoli finanziari

Verifiche Sommativie Effettuate

Non meno di due verifiche per quadrimestre per le discipline orali, due per le discipline che prevedono anche prove scritte, due simulazioni di terza prova scritta di esame con quesiti a risposta multipla per cinque materie. Nella simulazione sono stati sottoposti quesiti relativi

Documento del Consiglio della Classe
“Elena di Savoia”

VA Dietisti A.S. 13/14

pag.9 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Elena di Savoia - Piero Calamandrei” - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R – bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it – bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei – via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara – seg. 0805008210 – 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it

a Storia, Scienza dell'Alimentazione, Trasformazione e Conservazione degli Alimenti,
Diritto, Contabilità.

Criteria per la quantificazione dei crediti scolastici formativi

Il Consiglio di classe ha concordato di attenersi pienamente alla normativa relativa agli
esami di stato, DM n. 42 del 22 maggio 2007. In Allegato le Tabelle A, B, C.

PARTE TERZA

SCHEDE DISCIPLINARI E CONTENUTI GENERICI

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Italiano	Iacobelli Alessandra	1. Baldi-Zaccaria: “La Letteratura” voll. 4-5°
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<p>a) conoscenza del prodotto letterario come testimonianza di civiltà e di pensiero</p> <p>b) comprensione dei testi con particolare rilievo della tematica umana, sociale e politica</p> <p>c) attivazione delle abilità interpretative e della sensibilità estetica</p> <p>d) conquista di una padronanza linguistica finalizzata alla corretta comunicazione sociale</p> <p>La classe nel conseguimento di tali obiettivi, ha raggiunto nel complesso un livello di preparazione sufficiente.</p>	
CONTENUTI GENERICI	<p>Panorama culturale italiano dell’Ottocento; la cultura positivista e la poetica verista; Verga; il Decadentismo nelle sue poetiche più significative con l’analisi di opere di Pascoli, Svevo, Pirandello. La poesia del ‘900; le Avanguardie; Saba, Ungaretti, Montale, Quasimodo..</p>	
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Lim e risorse in rete</p>	
TIPOLOGIA PROVE SCRITTE	<p>Analisi testuale</p> <p>Tema tipologia B; stesura di testi argomentativi e storici</p> <p>Questionario riepilogativo delle intere unità didattiche</p> <p>Saggio breve</p>	
TIPOLOGIA PROVE ORALI	<p>Interventi singoli e brevi con carattere di</p>	

	puntualizzazione Esposizioni ampie in chiave storico-letteraria Analisi testuali in chiave interpretativa
ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE	Aderenza alla traccia nella tipologia richiesta Padronanza linguistica Conoscenza specifica dei contenuti richiesti Capacità logica e critica Autonomia e creatività del pensiero Si veda la griglia allegata
STRUMENTI	Testo in adozione Appunti Lim

DISCIPLINA Storia	DOCENTE Iacobelli Alessandra	TESTO Fossati-Zanette <i>Passato – Presente</i> vol. III Ed. B. Mondadori
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<p>Conoscenza del percorso storico del nostro secolo, con particolare riferimento alle vicende italiane.</p> <p>Competenza gestionale dei contenuti memorizzati, colti e collocati in un panorama sociale, economico ed ideologico reso più o meno ampio dalle abilità individuali.</p> <p>Capacità di elaborazione logica e critica delle proprie conoscenze.</p> <p>La classe, nel conseguimento di tali obiettivi, ha raggiunto un livello di preparazione nel complesso sufficiente.</p>	
CONTENUTI GENERICI	<p>L'imperialismo europeo, la grande guerra, lo scenario mondiale del dopo guerra, l'Europa dei totalitarismi, la seconda guerra mondiale, Il secondo dopoguerra e il mondo diviso.</p>	
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale Discussioni guidate</p>	
TIPOLOGIA PROVE	<p>Interventi singoli e brevi con carattere di puntualizzazione Esposizioni ampie con riferimenti al contesto culturale Esercizio orale di consequenzialità logica e dinamica degli eventi storici</p>	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Correttezza e fluidità espositiva Conoscenza dei contenuti specifici richiesti Capacità di orientamento e collegamento tra momenti diversi del percorso storico oggetto di studi</p>	
STRUMENTI	<p>Testo in adozione Lim</p>	

DISCIPLINA Inglese	DOCENTE Reina Francesca Romana	TESTI Roggi-Picking “Bio-Chem” Ed. Zanichelli Conti P.- Sharman E.-Green L. – Cowan A.- Cowan A. “The Burlington English Grammar” Ed.Burlington Books – Le Monnier
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI		Le alunne sono in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere gli elementi linguistici e funzionali fondamentali della L2 • comprendere il senso globale di testi adattati a carattere prevalentemente scientifico • estrapolare i concetti fondamentali dei testi in L2 • esporre in modo semplice i contenuti generali dei testi in L2 • scrivere semplici sintesi di argomenti a carattere scientifico

<p>CONTENUTI GENERICI</p>	<p>Microlingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta, bread, rice, potatoes • Meat, eggs, fish • Fruit and vegetables • Fruit Juices • Milk and dairy products: yoghurt, butter and cheese • Coffee • Extra-vergine olive oil • Teenagers addictions • Binge drinking • The Balanced Diet • The Mediterranean Diet • The Food Pyramid • Fast food • Junk food • Obesity • Food disorders: anorexia and bulimia • Cooking Methods • Food Preparation • Diabetes;cardiovascular diseases;tumor;
	<p>Grammatica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzione del paradigma verbale • Elementi linguistici e funzioni linguistiche fondamentali • Tempi verbali fondamentali • Verbi modali • Frasi Ipotetiche di I e II tipo • Comparativi e superlativi
<p>METODOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uso costante della L2 • Lettura e comprensione guidata dei testi di microlingua • Traduzione • Sintesi scritte attraverso l’elaborazione di schemi riassuntivi sugli argomenti scientifici studiati • Esercizi strutturati e non (di grammatica, per la comprensione dei

	<p>testi in L2, per l'ampliamento del vocabolario nella microlingua)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esposizione in L2 guidata • Correzione individuale degli elaborati • Correzione globale alla lavagna
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie da libro di testo • Materiale di ricerca tratto da Internet • Fotocopie argomenti scientifici • Uso della Lim
TIPOLOGIA PROVE SCRITTE	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione di argomenti di microlingua studiati, attraverso domande, esercizi strutturati e non • sintesi di testi o articoli di microlingua • simulazione di terza prova
TIPOLOGIA PROVE ORALI	<ul style="list-style-type: none"> • Domande generali e specifiche su argomenti di microlingua • Descrizione vantaggi e svantaggi di eventuali scelte alimentari • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di usare gli elementi e le funzioni linguistiche della L2 • Conoscenza degli argomenti specifici della microlingua • Contributi costruttivi e curiosità durante le lezioni • Applicazione allo studio • Partecipazione alla lezione • Frequenza scolastica

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Diritto, economia e legislazione sociale	Rutigliano Rosa	“Diritto,Economia e Societa” di Malinverni-Tornari.
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dell’attuale contesto socio-economico • Conoscenza delle principali norme in materia di lavoro • Capacità di analisi di un testo • Capacità di utilizzo della terminologia tecnica - Capacità di applicare le conoscenze acquisite all’analisi della realtà quotidiana. 	
CONTENUTI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> - L’impresa - Il lavoro - Lo Stato: cenni sull’organizzazione e le principali funzioni - La Costituzione in generale 	
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale -discussioni guidate -problem solving. -schematizzazioni riepilogative -letture critiche. 	
TIPOLOGIA DI PROVE	<ul style="list-style-type: none"> -Questionari a domanda aperta e a scelta multipla. -Risoluzioni di casi pratici. -Esposizione di un argomento. -Brevi relazioni. 	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Conoscenza dei contenuti didattici, livello di comprensione nonché delle capacità di applicazione dei contenuti appresi.	
STRUMENTI	Libro di testo. Costituzione. Codice Civile. Altre leggi.	

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Contabilità	De Nitto Vito	Appunti e fotocopie Predisposti dal docente
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI CONOSCENZE E COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza degli elementi costitutivi di un'azienda - conoscenza delle diverse tipologie di azienda - conoscenza dei principali documenti relativi al rendiconto della gestione sia nelle aziende profit che in quelle non profit - sommaria capacità di analisi e compilazione dei suddetti documenti - conoscenza degli elementi della retribuzione - conoscenza dei principali adempimenti a carico del datore di lavoro - capacità di redigere semplici buste paga - Piano di ammortamento all'Italiana - Piano di ammortamento alla francese 	
CONTENUTI GENERICI	<ul style="list-style-type: none"> -Le aziende profit -Le aziende non profit -Il lavoro subordinato e gli adempimenti connessi -Gli elementi della retribuzione e l'elaborazione della busta paga -L'ammortamento dei prestiti 	
METODOLOGIA e STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Esercitazione alla lavagna Problem solving Metodo induttivo Fotocopie di testi Appunti forniti dal docente Prontuario per calcoli finanziari 	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenza delle basi della disciplina Conoscenza del linguaggio tecnico Applicazione operativa dei concetti appresi Analisi, sintesi e capacità valutativa 	

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Conservazione e Trasformazione degli Alimenti	Fontana Gianfranco	Cappelli-Vannucchi “Chimica degli alimenti” Zanichelli
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI		
<i>Conoscenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le cause delle alterazioni e delle trasformazioni alimentari • Conoscere le modifiche subite dai principi nutritivi nel corso dei processi di conservazione e trasformazione • Conoscere i diversi sistemi di conservazione e trasformazioni industriali • Conoscere le apparecchiature utilizzate nei processi di conservazione e trasformazione • Conoscere il valore nutrizionale degli alimenti conservati e trasformati 	
<i>Competenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare in forma chiara e concisa mediante l’uso di un appropriato linguaggio scientifico • Saper recepire informazioni da varie fonti utilizzandole in modo autonomo • Saper risolvere situazioni problematizzate 	
CONTENUTI DISCIPLINARI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Trasformazioni chimiche e biologiche a carico dei principi nutritivi • Alterazione degli alimenti e cause relative • Conservazione col calore • Trattamenti basati sulla disidratazione • Conservazione col freddo • Conservanti chimici • Additivi chimici • Processi di trasformazione dei vari alimenti 	
METODOLOGIA		
	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lettura critica di articoli da riviste specializzate • Lavori di gruppo • Visite guidate presso aziende locali di 	

	<p>trasformazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consultazione di testi, tabelle e materiale vario • Ricerca di materiale da siti internet
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo e pubblicazioni • Schede di mappe concettuali • Lavagna luminosa: appunti a scheda, lettura di grafici. • Visite aziendali: preparazione del lavoro • Laboratorio multimediale
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> • Discussioni orali • Relazioni • Esercitazioni scritte • Risposte scritte a test a scelta multipla e a risposta singola
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità e possesso dei contenuti di base • Proprietà di linguaggio • Uso appropriato della terminologia specifica • Conoscenza dei contenuti • Originalità nella rielaborazione ed esposizione • Capacità di giudizio autonomo • Capacità di approfondimento • Capacità di effettuare collegamenti anche interdisciplinari

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Chimica degli Alimenti	Pinto Rosa	Cappelli-Vannucchi “Chimica degli Alimenti” Zanichelli
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI <i>Conoscenze</i> <i>Competenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la composizione bromatologica, le varietà commerciali e le caratteristiche merceologiche degli alimenti • Comprendere i meccanismi biochimici che regolano il metabolismo • Saper valutare la genuinità degli alimenti e le eventuali manipolazioni subite • Conoscere il valore nutrizionale dei vari alimenti • Saper comunicare in forma chiara e concisa mediante l’uso di un appropriato linguaggio scientifico • Saper recepire informazioni da varie fonti utilizzandole in modo autonomo • Saper risolvere situazioni problematizzate 	
CONTENUTI DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none"> • Principi nutritivi organici ed inorganici • Olio d’oliva, • Oli di semi • Margarina e grassi idrogenati • Burro • Latte e derivati • Carne fresche e trasformate • Prodotti ittici • Cereali e derivati 	
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lettura critica di articoli da riviste specializzate • Lavori di gruppo • Visite guidate presso aziende locali di trasformazione • Consultazione di testi, tabelle e materiale vario • Ricerca di materiale da siti internet 	
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> • Discussioni orali • Relazioni 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni scritte • Risposte scritte a test a scelta multipla e a risposta singola
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità dei contenuti e possesso degli stessi • Proprietà di linguaggio • Uso appropriato della terminologia specifica • Conoscenza dei contenuti • Originalità nella rielaborazione ed esposizione • Capacità di giudizio autonomo • Capacità di approfondimento • Capacità di effettuare collegamenti anche interdisciplinari

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Scienze dell'Alimentazione	D'Anca Lucia	Cappelli-Vannucchi "Complementi di Scienza dell'Alimentazione" Zanichelli Cappelli-Vannucchi "Chimica degli Alimenti" Zanichelli Castelli-Paradisi "Scienza dell'Alimentazione" Le Monnier
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI		
<i>Conoscenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper valutare l'importanza nutrizionale degli alimenti alla luce della composizione chimica • Correlare alimentazione e salute con particolare riferimento alle malattie del benessere • Riconoscere e apprezzare i caratteri salienti della dieta mediterranea • Conoscere le specifiche esigenze energetiche e materiali nelle diverse età e nelle diverse situazioni fisiologiche 	
<i>Competenze</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper impostare un regime dietetico personalizzato o per gruppi omogenei di persone. 	
<i>Contenuti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri per una alimentazione equilibrata e razionale • Elementi di dietetica:dietologia e dietoterapia • Alimenti di origine vegetale (trattazione interdisciplinare) • Alimenti di origine animale (trattazione interdisciplinare) • I grassi alimentari • Dolcificanti • Educazione alimentare • Educazione al consumo 	

Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Testi e fotocopie • Personal computer • Fotocopie distribuite dalla docente • cd rom. • internet
Tipologia delle prove	<ul style="list-style-type: none"> • Discussioni orali • Relazioni • Riassunti di pubblicazioni • Esercitazioni scritte (elaborazioni di diete) • Prove strutturate
Elementi di Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Proprietà di linguaggio • Uso appropriato della terminologia specifica • Conoscenza dei contenuti • Originalità nella rielaborazione ed esposizione • Capacità di giudizio autonomo • Capacità di approfondimento • Capacità di risolvere situazioni problematizzate che simulino la pratica professionale

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Economia domestica	D'Anca Lucia	Cappelli-Vannucchi "Complementi di Scienza dell'Alimentazione" Zanichelli Castelli-Paradisi "Lineamenti di Scienza dell'Alimentazione" Le Monnier
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI		
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali tipi di cottura e le trasformazioni subite dai nutrienti • Conoscere le caratteristiche di utensili e materiali usati in cucina • Conoscere le misure igienico-profilattiche dei servizi di alimentazione e le corrette modalità comportamentali • Conoscere i sistemi di autocontrollo e sistemi di controllo di qualità • Conoscere la politica degli acquisti e le norme di gestione delle mense comunitarie 	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti . • Acquisire le basi di un comportamento professionale adeguato. 	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione degli alimenti, prevenzione dei sistemi di controllo • Strutture e attrezzature dei servizi dietetici • Il personale dei servizi dietetici • Cottura degli alimenti: principi, metodi, trasformazioni fisico-chimiche • Organizzazione aziendale ed economato • Politica degli acquisti • Impianto e controllo della contabilità relativa alla gestione di una comunità 	

<i>Metodologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lettura critica di articoli da riviste “specifiche” • Lavori di gruppo
<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Testi • Personal computer • Fotocopie distribuite dalla docente
<i>Tipologia delle prove</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Discussioni orali • Relazioni • Riassunti di pubblicazioni • Esercitazioni scritte • Prove strutturate
<i>Elementi di Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Proprietà di linguaggio • Uso terminologia specifica • Conoscenza contenuti, non mnemonica ma acquisita per personale rielaborazione • Capacità di effettuare collegamenti anche interdisciplinari.

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Igiene	Castronuovo Giovanni	Carnevali-Balugani "Anatomia, fisiologia, igiene. Editrice Zanichelli"
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscenza di alcune patologie infettive e degenerative che possono essere presenti nelle comunità 2. Conoscenza delle caratteristiche strutturali ed organizzative di un ambiente comunitario 3. Conoscenza delle istituzioni e delle norme igienico-sanitarie da rispettare negli ambienti comunitari 4. Principali cause di malattie legate agli ambienti comunitari 	
CONTENUTI GENERICI	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'Handicap e le sue problematiche 2. L'immunità e le difese dell' organismo umano. 3. Le principali malattie infettive e degenerative. 4. Igiene dell'abitazione e dell'abitato 	
METODOLOGIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lezione frontale 2. Lettura del testo e di articoli di riviste scientifiche 3. Approfondimenti e discussioni aperti stimolati dall'attualità 	
STRUMENTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Testo adottato 2. Fotocopie distribuite dal docente 	
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colloquio orale 2. Schematizzazione organica degli argomenti 3. Test a risposta multipla 	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscenza e rielaborazione 	

	<p>personalizzata dei contenuti acquisiti</p> <ol style="list-style-type: none">2. Corretta esposizione e ricchezza lessicale3. Capacità di collegamenti interdisciplinari4. Capacità di schematizzare5. Capacità autonoma di impostare un discorso partendo da un tema generico.
--	--

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Esercitazioni di economia domestica	Bruno Anna	Master chef Fotocopie fornite dal docente
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<p>Gli allievi conoscono: organizzazione funzionale della cucina con riferimento ai recipienti di cottura e per la conservazione degli alimenti</p> <p>Metodi di cottura degli alimenti</p> <p>Scarto alimentare. Calcolo</p> <p>Acquisto degli alimenti e riconoscimento pratico delle loro qualità. Modificazioni fisiche.</p>	
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1) Organizzazione di una cucina di comunità 2) Calcolo dello scarto alimentare degli alimenti 3) Conservazione casalinga degli alimenti 4) Scelta e metodi di cottura delle carni, della selvaggina, pollame e animali da cortile. Tagli delle carni. 5) Preparazione e cottura del pesce fresco, congelato e surgelato. 6) Cottura delle uova, degli amidacei, del latte e degli ortaggi e dei dolci. 7) Acquisto dei vari alimenti e riconoscimento pratico delle loro qualità. 	
METODOLOGIA	<ol style="list-style-type: none"> 1) Lezione frontale 2) Lavori di gruppo in laboratorio 	
STRUMENTI	Fotocopie distribuite dal docente Libro di testo	
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<ol style="list-style-type: none"> 1) Colloquio 2) Esercitazione pratica in laboratorio 	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1) Interesse 2) Partecipazione 3) Proprietà di linguaggio 4) Uso di terminologia specifica 5) Capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari 	

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Trattamento Testi e Dati	Lippolis Francesca	CLIPPY SUITE 2- ELABORARE TESTI E DATI- Ed. Hoepli
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<p>Nello svolgimento del programma, si è tenuto sempre presente la funzione educativa e di formazione professionale delle discipline: cioè quella di favorire, da una parte, una preparazione organica e completa, che non considera perciò l'uso del computer e il calcolo come materie a se stanti, meramente tecniche, e dall'altra di contribuire a formare gli abiti dell'ordine, della precisione, della correttezza, anche linguistica, del gusto estetico, che costituiscono senz'altro alcune delle doti che un buon economo-dietista deve possedere. Tali obiettivi sono stati ampiamente raggiunti.</p>	
CONTENUTI GENERICI	<p>Hardware e Software e i concetti generici relativi all'uso del computer. Gli strumenti per la scrittura: video scrittura e personal computer. Funzioni base e avanzate di word. La corrispondenza commerciale, gli elementi della lettera commerciale e le varie disposizioni con relativa formattazione. Le principali funzioni di excel con inserimento delle principali formule e grafici Documenti contabili. Internet e posta elettronica PowerPoint: l'arte della presentazione Access: il DB. Creazione e interrogazione di archivi; tabelle, maschere, query e report</p>	
METODOLOGIA	<p>Ricerche guidate su internet; test online con valutazione.</p>	

	<p>Lezione frontale con ausilio di rete e proiettore; esecuzione al personal computer di esercitazioni su argomenti disciplinari.</p> <p>Lavori di gruppo in laboratorio trattamento testi.</p> <p>Casi pratici e professionali.</p>
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>Composizione di natura professionale.</p> <p>Creazione e impaginazione di testi oggetto di studio delle varie discipline.</p> <p>Composizione di lettere commerciali.</p> <p>Prospetti, tabelle, soluzione di problemi e grafici in Excel.</p> <p>Relazioni su argomenti di natura professionale.</p> <p>Quesiti a risposta multipla e aperta.</p> <p>Soluzione di casi pratici e professionali</p> <p>Creazione di presentazioni con effetti</p> <p>Creazione di archivi in Access.</p>
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Conoscenza degli argomenti trattati.</p> <p>Ordine, precisione, chiarezza del testo e della composizione.</p> <p>Competenze tecniche e padronanza nell'esecuzione dell'elaborato.</p>
STRUMENTI	<p>Libro di testo della disciplina.</p> <p>Personal computer. Aula multimediale</p> <p>Internet, per percorso didattico esami di Stato.</p>

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Educazione fisica	Valente Agata	Appunti forniti dal docente
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<p>Potenziamento organico. Miglioramento delle capacità coordinative e condizionali. Conoscenza delle principali discipline sportive, individuali e di squadra. Conoscenza del corpo umano. Obiettivi dell'allenamento e conoscenza delle qualità di base. Attività Motoria e Salute della Persona.</p>	
CONTENUTI GENERICI	<p>Esercizi di forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, agilità, equilibrio, coordinazione e stretching anche con l'ausilio di grandi e piccoli attrezzi. Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo (palleggio, bagher, battuta, schiacciata, elementari schemi di gioco). Regolamento della pallavolo. Fondamentali individuali di pallacanestro (palleggio, passaggi, tiro libero). Atletica Leggera: propedeutici della corsa e del salto in alto. Educazione alla salute: sport come stile di vita e tutela della salute. Effetti dell'attività motoria sull'area corporea ed intellettuale. Traumi dell'esercizio fisico ed elementi di pronto soccorso. Principali paramorfismi (scoliosi-cifosi-lordosi-piede piatto-valgismo-scoliosi idiopatiche)</p>	
STRUMENTI	<p>Palestra Grandi e piccoli attrezzi CD musicali e videocassette Libro di testo ed altri testi per approfondimenti Computer ed Internet per ricerche sul Web</p>	

TIPOLOGIA DELLE PROVE	Esecuzione individuale delle esercitazioni proposte Produzione di elaborati di approfondimento degli argomenti teorici
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Grado di apprendimento e tecniche esecutive. Progressi rispetto ai livelli di partenza. Impegno, partecipazione, interesse.

SCHEDA INFORMATIVA INDIVIDUALE

Disciplina: Religione Cattolica
Prof.^{ssa} Pacucci Domenica Angela

anno scolastico 2013/14
classe V A Economo Dietista

Macroargomenti svolti nell'anno scolastico con relativi tempi e spazi di attuazione

Primo quadrimestre

L'Uomo "essere pensante" capace di creare cultura.
Il concetto di cultura come crescita in Umanità.
Rapporto intelletto-umanità.
L'arte strumento di elevazione dallo stato di mera materialità.
Perché l'Incarnazione.

Secondo quadrimestre

IL popolo Ebraico e l'Olocausto
La rivelazione ebraico-cristiana e l'umanizzazione.
Il progetto di Dio per l'umanità e il ruolo della Chiesa nuovo Israele.
Il Decalogo: non rigide norme da osservare ma valori fondamentali ed essenziali per l'uomo.
Centralità dell'Ebraismo - Cristianesimo nel processo di formazione della cultura occidentale.
Il Calvinismo e l'origine del capitalismo.

Metodologia d'insegnamento/apprendimento e strumenti adottati.

Attività di tipo comunicativo, analisi di testi.

Obiettivi disciplinari raggiunti in termini di conoscenze, competenze e capacità.

La classe si è confrontata con un modo corretto di comprendere il fatto religioso basato su un codice oggettivo di conoscenze. Ha così potuto incominciare a coglierne la sua valenza essenziale, storica e socio-culturale e di conseguenza, la sua importanza nella esperienza individuale e nella storia dell'umanità ed in modo particolare nella formazione della cultura Europea e Italiana.

Tipologie utilizzate per le prove di verifica.

Verifiche formative, frequenti e diversificate, con funzione di controllo del processo; sommative al termine o durante il percorso modulare.

Competenze (saper essere)

L'alunno è in grado di:

- confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte
- esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati
- discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l'ambiente
- rilevare il valore del contributo delle religioni e dell'insegnamento sociale della Chiesa

Cattolica

- essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita

METODO

L'itinerario metodologico-didattico ha preso come perno la maturazione dell'alunna e ha compreso:

- piste di riflessione personale (Il lavoro sarà svolto in modo anonimo);

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 13/14
pag.34 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Elena di Savoia - Piero Calamandrei" - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R - bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it - bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei - via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara - seg. 0805008210 - 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it

- confronto col contesto attuale (problemi, fatti e persone);
- valorizzazione del gruppo come luogo di relazioni autentiche, di confronto, apertura e dialogo

Nello svolgere le varie attività si è fatto attenzione a mantenere alto l'interesse e l'attenzione calibrando sempre gli interventi sulle capacità e sulle attitudini degli alunni. Pertanto, alle lezioni frontali si è fatto seguire una discussione, stimolando così un approccio critico all'apprendimento. Si è insistito molto sul miglioramento delle capacità di attenzione stimolando i ragazzi con continue domande.

Si è proceduto nel rispetto delle singole situazioni di partenza, dei diversi ritmi e tempi di apprendimento e di assimilazione

Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la tavola rotonda, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo, appunti dell'insegnante, audiovisivi.

Per verificare le conoscenze, le abilità acquisite e gli atteggiamenti maturati, sono stati offerti di volta in volta, gli strumenti che la didattica mette a disposizione: questionari, discussioni guidate, ricerche etc...

VERIFICA

Le risposte degli alunni a ogni proposta didattica a livello di capacità acquisite, interesse dimostrato e prodotti finali realizzati e le trasformazioni del gruppo classe e del singolo allievo nella sfera cognitiva, meta-cognitiva e comportamentale sono stati strumenti fondamentali per verificare l'adeguatezza e la proficuità dell'interazione psico-pedagogica-didattica.

Pertanto la programmazione sia dei contenuti che delle attività e dei metodi ha subito aggiustamenti e modificazioni in itinere per adeguarsi a esigenze, bisogni e problematiche che sono scaturite nella classe nel corso dell'anno scolastico.

PARTE QUARTA

GRIGLIE DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA, SECONDA E TERZA PROVA SCRITTA E DEL COLLOQUIO

PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA DI ITALIANO

a) Correttezza e proprietà di linguaggio	3	0 = Insufficiente 1 = Mediocre 2 = Sufficiente 3 = Buono
b) Rispetto dei vincoli della traccia	2	0 = Fuori traccia 1 = Parzialmente rispettata 2 = Traccia rispettata (vincoli completamente rispettati)
c) Conoscenza degli argomenti trattati	4	0 = Scarsa (nessuna conoscenza) 1 = Insufficiente (conoscenza insufficiente) 2 = Mediocre (limitata) 3 = Sufficiente (adeguata conoscenza sia dell'argomento che del quadro generale) 4 = Buona
e) Coerenza ed organicità del discorso in riferimento alla traccia	2	0 = Assenza di organicità 1 = Parziale 2 = Buona
f) Sviluppo critico personale e creativo	4	0 = Assente 1 = Parziale 2 = Mediocre 3 = Sufficiente 4 = Buono

TOTALE _____/15

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

<i>Compito non svolto</i>	0
---------------------------	---

Giudizio sintetico	Livello di prestazione	Punti in quindicesimi
<i>Scarso</i>	Presenza di errori (di ortografia, lessico, morfosintassi, registro linguistico) molto diffusi e gravi. Competenze linguistiche limitate. Mancata comprensione della traccia.	1-6
<i>Insufficiente</i>	Padronanza limitata della lingua straniera. Sviluppo poco lineare e coerente o superficiale delle idee espresse Parziale comprensione della traccia. Conoscenze generiche, insufficienti alla trattazione dell'argomento scelto	7-9
<i>Sufficiente</i>	Proprietà di linguaggio modesta. Conoscenze sufficienti ma limitate per lo sviluppo della traccia in modo organico. Presenza di un timido approccio personale. Sviluppo del testo schematico ma sostanzialmente rispondente alle richieste.	10
<i>Discreto</i>	Uso appropriato della lingua straniera. Presenza di errori non gravi né numerosi. Conoscenza adeguata dell'argomento trattato. Presenza di considerazioni personali	11-12
<i>Buono</i>	Sicura padronanza della lingua con appropriata scelta lessicale. Analisi corretta, puntuale e precisa della tematica proposta. Sviluppo organico, coerente delle idee espresse con apporti personali.	13-14
<i>Ottimo/Eccellente</i>	Trattazione esaustiva dell'argomento con taglio particolarmente originale e critico. Argomentazioni brillanti. Elaborato corretto, chiaro, scorrevole.	15

TOTALE _____/15

Documento del Consiglio della Classe
“Elena di Savoia”

VA Dietisti A.S. 13/14
pag.37 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Elena di Savoia - Piero Calamandrei” - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R – bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it – bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei – via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara – seg. 0805008210 – 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it

TERZA PROVA

GRIGLIA PER LA CORREZIONE DELLA TERZA PROVA

Tipologia "C" OTTO QUESITI

DISCIPLINE COINVOLTE:

Storia	Diritto	Scienze dell'Alimentazione	Trasformazione e conservazione degli alimenti	Contabilità
Totale	Totale	Totale	Totale	Totale

LEGENDA:

Quesito a risposta Multipla: otto per cinque materie - Valutazione per ogni risposta esatta 0,375

Ad ogni risposta errata vengono attribuiti 0 punti.

N.B. La valutazione totale è espressa in quindicesimi

Punteggio punti ____/15

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 13/14
pag.38 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Elena di Savoia - Piero Calamandrei" - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R – bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it – bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei – via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara – seg. 0805008210 – 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Elenco descrittori e relativi indicatori

Indicatore	Voto	Descrittore	
<i>Conoscenza dei contenuti disciplinari</i>	4	Frammentaria e superficiale	
	5	Parziale	
	6	Essenziale	
	7	Abbastanza sviluppata	
	8	Abbastanza ampia	
	9	Completa	
	10	Completa ed approfondita	
	<i>Competenze nelle singole discipline (analisi, sintesi, comprensione dell'oggetto di studio, applicazione di regole, linguaggio specifico)</i>	4	Modeste (utilizza gli strumenti in modo frammentario e confuso)
		5	Mediocri
		6	Adeguate (utilizza gli strumenti in modo semplice e nel complesso corretto)
7		Discrete (utilizza con discreta sicurezza strumenti, metodi e linguaggi)	
8		Abbastanza valide (utilizza con sicurezza strumenti, metodi e linguaggi)	
9		Precise	
10		Autonome (dimostra padronanza di metodi, strumenti e linguaggi)	
<i>Capacità di collegamento</i>		4	Modesta
		5	Accettabile (realizza semplici e pertinenti collegamenti, seppure con guida)
		6	Realizza pertinenti collegamenti
	7	Sicura	
	<i>Proprietà di linguaggio</i>	1	Modesta (usa la lingua in modo impreciso e scorretto)
2		Accettabile (usa la lingua in modo semplice e nel complesso corretto)	
3		Adeguate	
TOTALE PUNTI		30	

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta come rivisti e deliberati dal Collegio Docenti

	DESCRITTORI	LIVELLI	Scala punteggi	Punteggio assegnato
1. Dimostra coscienza civile e sociale	a) tiene un comportamento corretto, responsabile ed educato: rispetta gli altri e i loro diritti, le diversità, l'identità e la dignità dei ruoli	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento irreprensibile e collaborativo • Assenza di richiami verbali e/o note scritte • Presenza di richiami verbali, segnalazione di assenze • Presenza di richiami verbali e note scritte (max 2 per quadrimestre) e sospensioni (max 3 giorni) • Presenza di note scritte e/o sospensioni superiori a 3 gg. 	10 9-8 7 6 5	_____
	b) rispetta gli ambienti, le strutture e i materiali della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento irreprensibile e collaborativo • Assenza di richiami verbali e/o note scritte • Presenza di richiami verbali, segnalazione di assenze • Presenza di richiami verbali e note scritte (max 2 per quadrimestre) e sospensioni (max 3 giorni) • Presenza di note scritte e/o sospensioni superiori a 3 gg. 	10 9-8 7 6 5	_____
2. Rispetta le regole	c) è puntuale negli adempimenti scolastici sia in classe che a casa (svolgimento compiti assegnati, assiduità nello studio)	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento irreprensibile e collaborativo • Assenza di richiami verbali e/o note scritte • Presenza di richiami verbali, segnalazione di assenze • Presenza di richiami verbali e note scritte (max 2 per quadrimestre) e sospensioni (max 3 giorni) • Presenza di note scritte e/o sospensioni superiori a 3 gg. 	10 9-8 7 6 5	_____
	d) osserva i regolamenti dell'Istituto e le disposizioni vigenti nella scuola riguardanti: puntualità (ritardi, giustificazione delle assenze, assenze arbitrarie singole o di massa), uso del cellulare (uso improprio o fraudolento del cellulare e di Internet)	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento irreprensibile e collaborativo • Assenza di richiami verbali e/o note scritte • Presenza di richiami verbali, segnalazione di assenze • Presenza di richiami verbali e note scritte (max 2 per quadrimestre) e sospensioni (max 3 giorni) • Presenza di note scritte e/o sospensioni superiori a 3 gg. 	10 9-8 7 6 5	_____
3. Partecipa alle attività di classe e di Istituto	e) segue con attenzione le proposte didattiche, si interessa e collabora alle attività di classe e di Istituto è assiduo nella presenza, se assente è giustificato	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento irreprensibile e collaborativo • Assenza di richiami verbali e/o note scritte • Presenza di richiami verbali, segnalazione di assenze • Presenza di richiami verbali e note scritte (max 2 per quadrimestre) e sospensioni (max 3 giorni) • Presenza di note scritte e/o sospensioni superiori a 3 gg. 	10 9-8 7 6 5	_____
<p><i>Valutazione delle assenze: anche in mancanza di note e sospensioni un cumulo di assenze superiore a 10 –15 per quadrimestre, se non giustificato da cause documentate di salute o altra forza maggiore, comporta l'abbassamento del voto di condotta a prescindere dal voto di profitto.</i></p> <p><i>Ove le assenze superino un quarto del monte orario curricolare il consiglio di classe deve esprimersi sulla validità dell'anno scolastico valutando cause e possibili giustificazioni documentate e può indicare percorsi formativi diversi.</i></p> <p><i>Le assenze nelle singole materie (per ritardi e discontinuità di presenza oltre le 10-15 ore) possono comportare l'abbassamento del voto di condotta e la sospensione del giudizio e le conseguenti valutazioni finali.</i></p>				
<p>TOTALE PUNTEGGIO = SOMMA DEI PARZIALI _____ / 5 = _____ (+ arrotondamento per eccesso se i decimali sono > di 0,50; per difetto se =< di 0,50) = VOTO DI CONDOTTA ASSEGNATO _____</p>				

La valutazione di "5" o meno per la sua gravità e per le conseguenze che comporta può essere proposta al consiglio di classe - oltre che per atti di bullismo o reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana (violenza privata, minacce, spaccio di sostanze stupefacenti, ingiurie; reati di natura sessuale; comportamenti irresponsabili e vandalici che creino una concreta situazione di pericolo per l'incolumità delle persone come allagamenti, incendi, ecc.) e per ogni altro atto penalmente perseguibile e sanzionabile - anche per comportamenti non rilevanti penalmente ma di continuo e pertinace disturbo al regolare e ordinato svolgimento della vita scolastica e della attività didattica.

3) Tabella A per l'attribuzione del credito scolastico e Tabella B e C per l'attribuzione del credito scolastico

TABELLA A

(sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 2 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323)

CREDITO SCOLASTICO Candidati interni

Media dei voti	Credito scolastico (punti)		
	I anno	II anno	III anno
$M = 6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 10$	6-8	6-8	7-9

NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico. Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. All'alunno che è stato promosso alla penultima classe o all'ultima classe del corso di studi con un debito formativo, va attribuito il punteggio minimo previsto nella relativa banda di oscillazione della tabella. In caso di accertato superamento del debito formativo riscontrato, il consiglio di classe può integrare in sede di scrutinio finale dell'anno scolastico successivo il punteggio minimo assegnato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione cui appartiene tale punteggio. Nei confronti degli alunni che abbiano saldato nell'ultimo anno di corso i debiti formativi contratti nel terzultimo anno non si procede alla eventuale integrazione del credito scolastico relativo al terzultimo anno. Gli alunni che non abbiano saldato i debiti formativi contratti nel terzultimo e nel penultimo anno di corso non sono ammessi a sostenere l'esame di Stato. Per la terza classe degli istituti professionali M è rappresentato dal voto conseguito agli esami di qualifica, espresso in decimi (ad esempio al voto di esami di qualifica di 65/centesimi corrisponde $M = 6,5$).

TABELLA B

(sostituisce la tabella prevista dall'articolo 11, comma 7 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323)

CREDITO SCOLASTICO Candidati esterni Esami di idoneità

Media voti conseguiti in esami di idoneità	Credito scolastico (Punti)
$M = 6$	3
$6 < M \leq 7$	4-5
$7 < M \leq 8$	5-6
$8 < M \leq 10$	6-8

NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti agli esami di idoneità. Il punteggio, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella presente tabella, va moltiplicato per 2 in caso di esami di idoneità relativi a 2 anni di corso in un'unica sessione. Esso va espresso in numero intero. Per quanto concerne l'ultimo anno il punteggio è attribuito nella misura ottenuta per il penultimo anno.

TABELLA C

(sostituisce la tabella prevista dall'art. 11, comma 8 del D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323)

CREDITO SCOLASTICO Candidati esterni Prove preliminari

Media dei voti delle prove preliminari	Credito scolastico (Punti)
$M = 6$	3
$6 < M \leq 7$	4-5
$7 < M \leq 8$	5-6
$8 < M \leq 10$	6-8

NOTA - M rappresenta la media dei voti conseguiti nelle prove preliminari. Il punteggio, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella presente tabella, va moltiplicato per 2 o per 3 in caso di prove preliminari relative, rispettivamente, a 2 o a 3 anni di corso. Esso va espresso in numero intero.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

IACOBELLI ALESSANDRA _____

REINA FRANCESCA ROMANA _____

RUTIGLIANO ROSA _____

PINTO ROSA _____

CASTRONUOVO GIOVANNI _____

DE NITTO VITO _____

FONTANA GIANFRANCO _____

D'ANCA LUCIA _____

BRUNO ANNA _____

LIPPOLIS FRANCESCA _____

VALENTE AGATA _____

PACUCCI DOMENICA ANGELA _____

PARIS GIOVANNA _____

FATUZZO PATRIZIA _____

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

REGA ILARIA _____

BOTTALICO VALERIA _____

Bari, 15 Maggio 2014

Documento del Consiglio della Classe
“Elena di Savoia”

VA Dietisti A.S. 13/14
pag.43 di 43

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Elena di Savoia - Piero Calamandrei” - c.f. 93423290720 Iban: IT14 1057 8704 0200 9557 0117 617

BAIS04900R – bais04900r@istruzione.it -- bais04900r@pec.istruzione.it

ITS Elena di Savoia via Caldarola, Polivalente di Japigia, 70126 Bari - - BATE04901E

tel. 0805586702 fax 0805417874 - dirigenza@elenadisavoia.it – bate010007@pec.istruzione.it - <http://www.elenadisavoia.it>

ITC Piero Calamandrei – via S. Gaspare del Bufalo 1,70131, Bari Carbonara – seg. 0805008210 – 0805035674 fax 0805650437

BATD049013 BAPS049017 BATD4951C - www.itccalamandreibari.it