

+



ISTITUTO TECNICO PER LE ATTIVITA' SOCIALI "ELENA DI SAVOIA"

centro studi polivalente Japigia - Via Caldarola, 1 - 70126 BARI – tel. / fax 080.5586702 / 080.5417873

e-mail: bate010007@istruzione.it

url: www.elenadisavoia.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2013-14

Classe V sez. B

Indirizzo Economo- Dietisti

Redatto il 15 maggio 2014

**Documento del Consiglio della Classe
I.T.A.S. "Elena di Savoia"**

***VB Dietisti A.S.2013-2014
Pagina 1 di 44***

Centro studi polivalente Japigia, via Caldarola, 70126 Bari - c.f. 80006520722 – C.c.p. 13133707 – IBAN: IT14 Z010 0504 0070 0000 0200 032
tel. 0805586702 fx 0805417873 - bate010007@istruzione.it - dirigenza@elenadisavoia.it - <http://www.elenadisavoia.it>

Composizione del Consiglio di Classe

MATERIE D'INSEGNAMENTO	DOCENTI
RELIGIONE	PACUCCI DOMENICA ANGELA
ITALIANO E STORIA, ED. CIVICA	CANNONE PAOLA
INGLESE	LONIGRO MARIA
DIRITTO ED ECONOMIA	RUTIGLIANO ROSA
CONTABILITA'	DE NITTO VITO
IGIENE	CASTRONUOVO GIOVANNI
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	D'ANCA LUCIA
CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	FONTANA GIANFRANCO
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	PINTO ROSA
ECONOMIA DELLE COMUNITA'	PINTO ROSA
ESERCITAZIONI DI ECONOMIA PRATICA	BRUNO ANNA
TRATTAMENTO TESTI	LIPPOLIS FRANCESCA
EDUCAZIONE FISICA	VALENTE AGATA

Ore di lezione al 15 maggio

RELIGIONE	24
ITALIANO	78
STORIA, ED. CIVICA	58
INGLESE	80
DIRITTO ED ECONOMIA	54
CONTABILITA'	46
IGIENE	60
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	47
CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	46
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	75
ECONOMIA DELLE COMUNITA'	66
ESERCITAZIONI DI ECONOMIA PRATICA	47
TRATTAMENTO TESTI	48
EDUCAZIONE FISICA	40

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	Schede disciplinari e contenuti generici
Parte quarta	<p>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 (11 marzo 2010) 3. Tabella A per l'attribuzione del credito scolastico e Tabella B e C per l'attribuzione del credito scolastico <p style="text-align: center;">Allegati esterni al documento ma da considerarsi parte integranti di esso</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Programmi svolti e contenuti disciplinari 5. Simulazione III prova

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:	<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
Capacità:	<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

1) **NUMERO E PROVENIENZA DELLA CLASSE:** la classe, ultima del corso per economo dietisti, ormai in esaurimento per effetto della Riforma dei Tecnici, è costituita da 18 alunne tutte provenienti dalla quarta della medesima sezione, ad eccezione di una ripetente proveniente dalla quinta della stessa sezione. Nel corso dell'anno scolastico una allieva ha dovuto ritirarsi per motivi di famiglia dovendo intraprendere una attività lavorativa, la stessa sosterrà gli esami da privatista associata alla medesima classe.

2) **FREQUENZA E PARTECIPAZIONE:** la classe ha frequentato nell'intero triennio con qualche discontinuità, per alcuni allievi imputabile a problemi di salute o a difficoltà negli spostamenti per i pendolari o, ancora, a problemi di famiglia. Le alunne hanno partecipato al dialogo didattico educativo in modo abbastanza interessato e comunque rispettoso delle regole, stabilite dal Consiglio di classe e vigenti nell'intero Istituto, evidenziando correttezza e misura in qualsiasi situazione. Sufficiente il livello del rapporto inter-relazionale e le disponibilità collaborative, emerse soprattutto durante le esperienze extracurricolari, le attività svolte con altre classi, le attività laboratoriali con finalità solidali, e in ogni altro momento operativo della vita scolastica. Le frequenti assenze dell'ultimo periodo hanno condizionato lo svolgimento del programma soprattutto di quelle discipline che fruiscono di un numero di ore limitato.

3) **CONTINUITA' DIDATTICA:** la classe non ha goduto purtroppo della continuità didattica nel triennio per alcune discipline, ed è per questo stata, in qualche modo, penalizzata; è mancata infatti la continuità didattica in Diritto e Contabilità, Igiene, Italiano, Storia e Chimica degli alimenti.

OBIETTIVI TRASVERSALI COGNITIVI E COMPORTAMENTALI REALIZZATI:

Il Consiglio di classe ha individuato nella propria programmazione i seguenti obiettivi:

- cognitivi
 - a. conoscenza dei contenuti specifici delle singole discipline;
 - b. competenze rielaborative dei contenuti memorizzati, espressi usando la corretta terminologia;
 - c. capacità critiche e di collegamenti pluridisciplinari;
- comportamentali

- a. capacità di partecipare alla vita collettiva, al lavoro organizzato, individuale e di gruppo, assumendo atteggiamenti responsabili nei confronti di sé, degli altri, dell'ambiente naturale e sociale;
- b. miglioramento nelle relazioni all'interno del gruppo nel rispetto delle singole individualità e diversità.
- c. Acquisizione di un metodo di studio autonomo

VALUTAZIONE GLOBALE

Nella classe si evidenziano due anime, una formata da ragazze silenziose, piuttosto timide, rispettose e tranquille, l'altra invece formata da allieve dalla risposta facile, spigliate e comunicative; le interazioni tra i due gruppi non sono sempre state facili nel passato, oggi gli attriti, vuoi per una maggiore maturità che per una migliore reciproca conoscenza, si sono notevolmente ridotti, consentendo di lavorare in modo sereno e produttivo.

Nella realizzazione globale degli obiettivi trasversali, la classe presenta un volto eterogeneo: alcune allieve hanno conseguito risultati buoni e pienamente discreti grazie ad un impegno assiduo, altre sono pienamente sufficienti, grazie soprattutto ad una conseguita crescita graduale delle proprie competenze e abilità. Le restanti allieve hanno raggiunto una preparazione collocabile nel complesso sulla sufficienza, non tanto in ragione del profitto quanto dell'assiduità, dell'impegno e della notevole correttezza dimostrata nella vita scolastica.

CRITERI GENERALI DI LAVORO

- 1) Collegialità nel seguire il percorso formativo di ciascuna allieva, collegialità 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.

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

1. 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 erronea applicazione degli strumenti operativi, anche se guidato. Esposizione sconsiderata. Assenza di lessico.	1 < voto < 3	1-3	1-9

ATTIVITA' CURRICULARI SVOLTE

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

1. Oleificio “Minervini ” di Molfetta
2. Cantina Sociale di Locorotondo
3. Mulino Casillo di Corato
4. Partecipazione a seminari per l’orientamento nella scelta delle facoltà universitarie

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI SVOLTE

1. Partecipazione all’incontro pastorale con il Vescovo di Bari c/o l’Istituto Lenoci
2. Attività culturali sul territorio (spettacoli teatrali e cinematografici, teatro in lingua inglese)
3. Partecipazione alla giornate della donazione del sangue a cura della Fidas
4. Partecipazione al Salone dello studente presso la Fiera del Levante
5. Visita al palazzo della Provincia in occasione della mostra “L’immaginario” di D’annunzio
6. Visita alle mostra “I luoghi della memoria” in occasione della giornata della memoria
7. Conferenza presso l’Università degli studi di Bari “ Leggi razziali in Puglia e Basilicata”
8. Visita al Sacratio Militare di Bari
9. Teatro Abeliano, rappresentazione teatrale “Sheke –Spirre”
10. Visione Film “Viva la libertà” presso lo Showille Cinemas
11. Partecipazione ad un concerto di chitarre c/o l’Istituto Lenoci.

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. Fonti autentiche di Diritto
9. Fotocopie
10. Prontuario per calcoli finanziari

VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE

Non meno di due verifiche per quadrimestre per le discipline orali, non meno di tre per le discipline che prevedono anche prove scritte, due simulazioni di terza prova scritta di esame (tipologia C) con quesiti a risposta multipla per cinque discipline, rispettivamente CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI, DIRITTO, STORIA , CONTABILITA', IGIENE

CRITERI PER LA QUANTIFICAZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI E 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	Cannone Paola	Baldi- Giusso- Razetti – Zaccaria “ <i>La letteratura</i> ” Vol . 5 – 6 Dal Decadentismo all’età contemporanea

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none"> a) conoscenza del prodotto letterario come testimonianza di civiltà e di pensiero b) comprensione dei testi con particolare rilievo della tematica umana, sociale e politica c) attivazione delle abilità interpretative e della sensibilità estetica d) conquista di una padronanza linguistica finalizzata alla corretta comunicazione sociale <p>La classe nel conseguimento di tali obiettivi, ha raggiunto nel complesso un livello di preparazione sufficiente.</p>
CONTENUTI GENERICI	La cultura positivista, il Naturalismo francese e la poetica verista di Verga; il Decadentismo nelle sue poetiche più significative con l'analisi di opere di D'Annunzio, Pascoli, Svevo, Pirandello. La poesia del '900; il Futurismo, l'Ermetismo, Quasimodo, Ungaretti, Montale.
METODOLOGIA	Lezione frontale Lezione interattiva Discussioni guidate
TIPOLOGIA PROVE SCRITTE	Analisi testuale Temi di tipo argomentativo sull'attualità e sulla storia Parafrasi o riassunto Saggio breve Questionario riepilogativo delle intere unità didattiche
TIPOLOGIA PROVE ORALI	Interventi singoli e brevi con carattere di puntualizzazione Esposizioni ampie in chiave storico-letteraria Analisi testuali in chiave interpretativa Confronto tra autori.
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

	Capacità di analizzare i documenti in modo pertinente
STRUMENTI	Testo in adozione Mappe concettuali Fonti tratte da Internet

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Storia	Cannone Paola	Fossati-Luppi-Zanette <i>Studiare Storia</i> vol. III Ed. B. Mondadori Palazzo Bergese “ <i>Clio Magazine</i> ” – Ed. LA Scuola

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	L'Italia industriale e l'età giolittiana; la Prima guerra mondiale; la rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica; la crisi del 1929 e il New Deal; democrazie e totalitarismi (fascismo, nazismo, stalinismo) in Europa; la Seconda guerra mondiale, la Shoah e la Resistenza; il mondo del dopoguerra e la scelta repubblicana, la decolonizzazione.
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Cooperative learning su approfondimenti tematici</p>
TIPOLOGIA PROVE	<p>Interventi singoli e brevi con carattere di puntualizzazione</p> <p>Esposizioni ampie con riferimenti al contesto culturale</p> <p>Esercizio orale di consequenzialità logica e dinamica degli eventi storici</p> <p>Esposizione di lavori di gruppo</p> <p>Questionari a scelta multipla</p>
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Capacità espressiva chiara, pertinente e

	conseguente Conoscenza dei contenuti specifici richiesti Capacità di orientamento e collegamento tra momenti diversi del percorso storico oggetto di studio Possesso dei concetti per ordinare, classificare e comprendere i contenuti storici
STRUMENTI	Testo in adozione Mappe concettuali Fonti tratte da Internet

<p style="text-align: center;">DISCIPLINA Inglese</p>	<p style="text-align: center;">DOCENTE Lonigro Maria</p>	<p style="text-align: center;">TESTI Roggi-Picking “Bio-Chem” Ed. Zanichelli</p> <p>Conti P.- Sharman E.-Green L. – Cowan A.- Cowan A. “The Burlington English Grammar” Ed.Burlington Books – Le Monnier</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p> <p style="text-align: center;">DIDATTICI</p>	<p>Le alunne sono in grado di:</p> <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, pane, riso, patate • Carne, uova, pesce • Frutta, verdura • Latte e prodotti caseari: yogurt, burro, formaggio • Grassi, olio, margarina • Bevande: birra, vino • Dieta vegetariana • Dieta Mediterranea • Piramide alimentare • Il fast food • Obesità, sovrappeso e metabolismo • Disordini alimentari: Anoressia e Bulimia • Celiachia • Metodi di conservazione degli alimenti • Organismi geneticamente modificati e agricoltura biotecnologica 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Conservanti, additivi e intolleranze alimentari • Alcool e adolescenza • Diabete e malattie cardiovascolari
	<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 tipo • Comparativi e superlativi
METODOLOGIA	<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 testi in L2, per l'ampliamento del vocabolario nella microlingua) • Esposizione in L2 guidata • Correzione individuale degli elaborati • Correzione globale alla lavagna
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Materiale di ricerca tratto da Internet • Fotocopie argomenti scientifici
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 • simulazioni 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 Società” di Malinverni-Tornari Elemond Scuola

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. -Risoluzione 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 RAGGIUNTI CONOSCENZE E COMPETENZE	DIDATTICI	<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
TIPOLOGIA DELLE PROVE		<p>Le prove scritte sono state somministrate alle alunne sotto forma di problemi – esercizi – domande a risposta multipla – domande a risposta aperta.</p> <p>Le prove orali sono state spesso diversificate e consistevano nella somministrazione di problemi ed esercizi alla lavagna, nella analisi di semplici casi concreti, in rapidi quesiti tecnici, nella discussione su taluni punti meritevoli di particolare riflessione e criticità.</p>
ELEMENTI DI VALUTAZIONE		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

	<p>specializzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavori di gruppo • Visite guidate presso aziende locali di trasformazione • 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	D'anca Lucia	Cappelli-Vannucchi "Chimica degli Alimenti" Zanichelli

<p>OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI</p> <p><i>Conoscenze</i></p> <p><i>Competenze</i></p>	<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, burro • Latte e derivati • Uova, carne e pesce • Cereali e derivati • Frutta e verdura • Cenni alle analisi chimiche (intese solo in modo descrittivo e solo le più comuni su olio di oliva, burro, vino, latte,)
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

STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lavagna luminosa • Laboratorio di chimica • Fotocopie distribuite dal docente
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 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
Scienza dell'Alimentazione	Pinto Rosa	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.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri per una alimentazione equilibrata e razionale • Elementi di dietetica e di dietoterapia • Alimenti di origine vegetale (trattazione interdisciplinare) • Alimenti di origine animale (trattazione interdisciplinare) • I grassi alimentari • Educazione alimentare • Educazione al consumo

STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Testi • Lavagna luminosa • 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 leggere e commentare istogrammi e aerogrammi • Capacità di risolvere situazioni problematizzate che simulino la pratica professionale

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Economia teorica	Pinto Rosa	Cappelli-Vannucchi “Complementi di Scienza dell’Alimentazione” Zanichelli Castelli-Paradisi “Lineamenti di Scienza dell’Alimentazione” Le Monnier
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	<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 	
Conoscenze		
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 	

METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lettura critica di articoli da riviste “specifiche” • Lavori di gruppo
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Testi • Lavagna luminosa • Personal computer • Fotocopie distribuite dalla docente • cd rom
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> • Discussioni orali • Relazioni • Riassunti di pubblicazioni • Esercitazioni scritte • Prove strutturate
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<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 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. La riproduzione umana e le prime fasi di crescita del bambino 3. La crescita nelle sue varie fasi 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 personalizzata dei contenuti acquisiti 2. Corretta esposizione e ricchezza lessicale 3. Capacità di collegamenti interdisciplinari 4. Capacità di schematizzare 5. Capacità autonoma di impostare un discorso partendo da un tema generico.

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTI
Economia Pratica	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"> 8) Lezione frontale 9) Lavori di gruppo in laboratorio
STRUMENTI	<p>Fotocopie distribuite dal docente</p> <p>Libro di testo</p>
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"> 3) Interesse 4) Partecipazione 5) Proprietà di linguaggio 6) Uso di terminologia specifica 7) 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	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
CONTENUTI GENERICI	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
METODOLOGIA	Ricerche guidate su internet; test online con valutazione Lezione frontale con ausilio di rete e proiettore; esecuzione al personal computer di esercitazioni su argomenti disciplinari. Lavori di gruppo in laboratorio trattamento testi.

	Casi pratici e professionali
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>Composizione di natura professionale. Creazione e impaginazione di testi oggetto di studio delle varie discipline. Composizione di lettere commerciali. Prospetti, tabelle, soluzione di problemi e grafici in Excel. Relazioni su argomenti di natura professionale. Quesiti a risposta multipla e aperta. Soluzione di casi pratici e professionali Creazione di presentazioni con effetti Creazione di archivi in Access.</p>
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Conoscenza degli argomenti trattati. Ordine, precisione, chiarezza del testo e della composizione. Competenze tecniche e padronanza nell'esecuzione dell'elaborato.</p>
STRUMENTI	<p>Libro di testo della disciplina. Personal computer. Aula multimediale 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. Esercizi di aerobica e step. 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, terzo tempo). Specialità atletiche, con particolare riferimento pratico ai propedeutici e ai preparatori delle discipline di corsa e di salto. 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. Doping. Allenamento e fasi di una seduta di allenamento.</p>

STRUMENTI	Palestra Grandi e piccoli attrezzi CD musicali e videocassette Libro di testo ed altri testi per approfondimenti Computer ed Internet per ricerche sul Web
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 B 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.

PARTE QUARTA

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

CRITERI DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA

a) Correttezza e proprietà di linguaggio	3	0 = Insufficiente (0-4) 1 = Mediocre (meno di 6) 2 = Sufficiente (6-8) 3 = Buono (8-10)
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 conoscenza) 3 = Sufficiente (adeguata conoscenza sia dell'argomento che del quadro generale) 4 = Buona (8-10)
d) Coerenza ed organicità del discorso in riferimento alla traccia	2	0 = Assenza di organicità 1 = Parziale 2 = Buona
e) Sviluppo critico personale e creativo	4	0 = Assente 1 = Parziale 2 = Mediocre 3 = Sufficiente 4 = Buono

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 esposte 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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE 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

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
	30	TOTALE PUNTI

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 inseguiti 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

PACUCCI ANGELA DOMENICA
CANNONE PAOLA
LONIGRO MARIA
RUTIGLIANO ROSA
DE NITTO VITO
CASTRONUOVO GIOVANNI
FONTANA GIANFRANCO
PINTO ROSA
D'ANCA LUCIA
BRUNO ANNA
LIPPOLIS FRANCESCA
VALENTE AGATA

I Rappresentanti degli studenti

.....
.....
.....

BARI 15 MAGGIO 2014