



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"ELENA DI SAVOIA – PIERO CALAMANDREI"

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO – ECONOMICO
CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE SANITARIE - AMBIENTALI - AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TURISMO

Documento del consiglio di classe

A. S. 2012 - 2013

Classe V sez. A

Indirizzo Economo - dietisti

15 maggio 2013

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 12/13

pag.1 di 44

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 – <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - 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	CELENTANO EMMA
CONTABILITA, MATEMATICA FINANZIARIA E STATISTICA	TULLO LUIGI (IN SOSTITUZIONE DI DE NITTO VITO)
IGIENE	CAPORASO NICOLA
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	FONTANA GIANFRANCO
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	GIANNELLI ANNARITA
SOSTEGNO	CARINGELLA FILOMENA

Ore di lezione al 15 maggio

RELIGIONE	21
ITALIANO	75
STORIA, ED. CIVICA	43
INGLESE	72
DIRITTO ED ECONOMIA	48
CONTABILITA'	41
IGIENE	69
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	52
CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	46
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	71
ECONOMIA DELLE COMUNITA'	67
ESERCITAZIONI DI ECONOMIA PRATICA	49
TRATTAMENTO TESTI	51
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	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 (4/5/2011) 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"> 1. Programmi svolti e contenuti disciplinari; 2. Simulazione III prova; 3. Relazioni alunni con sostegno e PEI; 4. Relazione alunno con DSA e PDP.

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 17 alunni: 15 femmine e 2 maschi. Due alunni si avvalgono dell'insegnante di sostegno e un alunno presenta DSA: un'alunna segue programmazione differenziata con l'insegnante di sostegno prof.ssa Giannelli Annarita (18 ore) e con l'interprete LIS dott.ssa Pantaleo Daniela (15 ore) ; un alunno segue programmazione paritaria con obiettivi minimi, con l'insegnante di sostegno prof.ssa Caringella Filomena (10 ore) ed infine un alunno con DSA, per il quale il c.d.c. ha concordato il Piano Didattico Personalizzato (PDP). Le relazioni e il PDP, relativi ai suddetti alunni, si allegano al documento.

Andamento disciplinare:

La fusione, al terzo anno, di un gruppo di studenti provenienti da un'altra classe con il gruppo originario, ha fortemente influenzato la storia dell'attuale 5A Eco-Diet. Tale situazione, a volte, ha dato luogo a comportamenti non sempre adeguati per l'intera classe. La comunicazione tra alunni e docenti è stata impegnativa e a volte ha compromesso il dialogo e l'ascolto reciproco, sebbene non siano mancati momenti di scambio più proficuo.

Andamento didattico:

Nel corso del triennio la classe ha avuto cambi di docenti in discipline quali Italiano, Storia, Contabilità, Igiene, Economia domestica, Esercitazioni di Economia e Religione, che hanno sicuramente penalizzato l'approccio allo studio. In particolare, nel caso della Contabilità, la classe ha subito diversi cambi di docenti supplenti e nell'ultimo anno, con la concreta possibilità di avere la materia come seconda prova scritta ministeriale, è stato attivato un corso pomeridiano (dieci lezioni), come rinforzo nella disciplina. Nonostante la positiva e attiva partecipazione degli studenti alle lezioni, è stato possibile affrontare solo qualche argomento, operando delle scelte all'interno del programma .

Nella maggior parte dei casi, i risultati ottenuti nel profitto sono minori rispetto alle reali potenzialità di ciascun alunno. Purtroppo, le problematiche scolastiche sono state aggravate anche da difficili situazioni personali legate allo stato di salute e/o a seri motivi familiari, compromettendo la frequenza di molti di loro. La preparazione didattica risulta, quindi, mediamente sufficiente, con alcune situazioni discrete e anche buone per concreto impegno, buona volontà e applicazione.

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 12/13

pag.6 di 44

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 – <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - www.itccalamandreibari.it

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;
 - b. competenze rielaborative 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.

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 sconordinate 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 erranea applicazione degli strumenti operativi, anche se guidato. Esposizione sconordinata. Assenza di lessico.	1 < voto < 3	1-3	1-9	

ATTIVITÀ CURRICULARI SVOLTE

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

1. Oleificio “Galantino” di Bisceglie
2. Torrefazione “Caffè Cream” di Modugno
3. Azienda “Fiume” Liquorificio di Putignano
4. Laboratorio HCCP produzione pasta fresca
5. Laboratorio HCCP produzione mozzarelle
6. Partecipazione ad attività formative PON 2013: SANO MANGIARE
7. Adesione al Progetto “Il Quotidiano in classe” (LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO)
8. Partecipazione a seminari

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI SVOLTE

1. Partecipazione PON C1 Viaggio a Londra con conseguimento Certificazione Trinity
2. Partecipazione “Treno della memoria” viaggio in Polonia
3. Partecipazione al “Bifest” visione film d'autore con cineforum
4. Partecipazione alla giornata della donazione del sangue a cura della Fidas
5. Partecipazione al Salone dello studente presso la Fiera del Levante

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 SOMMATIVE EFFETTUATE

Non meno di due verifiche per quadrimestre per le discipline orali, tre per le discipline che prevedono anche prove scritte, una simulazione di terza prova scritta di esame con 50 quesiti a risposta multipla per cinque materie. Nella simulazione sono stati sottoposti quesiti relativi a STORIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, ECONOMIA DOMESTICA, INGLESE, CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI .

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	Iacobelli Alessandra	1. Baldi-Zaccaria: "La Letteratura" voll. 4-5°
OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	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 La classe nel conseguimento di tali obiettivi, ha raggiunto nel complesso un livello di preparazione sufficiente.	
CONTENUTI GENERICI	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. La narrativa di Primo Levi.	
METODOLOGIA	Lezione frontale Lezione interattiva Discussioni guidate Lim e risorse in rete	
TIPOLOGIA PROVE SCRITTE	Analisi testuale Tema tipologia B; stesura di testi argomentativi e storici Questionario riepilogativo delle intere unità	

	didattiche Saggio breve
TIPOLOGIA PROVE ORALI	Interventi singoli e brevi con carattere di 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 a pag. 8
STRUMENTI	Testo in adozione Appunti Lim

DISCIPLINA	DOCENTE	TESTO
Storia	Iacobelli Alessandra	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	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.
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale</p> <p>Discussioni guidate</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>
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Correttezza e fluidità espositiva</p> <p>Conoscenza dei contenuti specifici richiesti</p> <p>Capacità di orientamento e collegamento tra momenti diversi del percorso storico oggetto di studi</p>
STRUMENTI	<p>Testo in adozione</p> <p>Lim</p>

Documento del Consiglio della Classe
“Elena di Savoia”

VA Dietisti A.S. 12/13

pag.13 di 44

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 – <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - www.itccalamandreibari.it

<p style="text-align: center;">DISCIPLINA Inglese</p>	<p style="text-align: center;">DOCENTE Reina Francesca Romana</p>	<p style="text-align: center;">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</p>
<p>OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI</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, bread, rice, potatoes • Meat, eggs, fish • Fruit and vegetables • Fruit Juices • Milk and dairy products: yogurt, butter and cheese • Coffee • Extra-vergine olive oil • The Elderly Diet • The Diet during pregnancy • The Balanced Diet • The Mediterranean Diet • The Food Pyramid • Fast food • Junk food • Obesity • Food disorders: anorexia and bulimia • Cooking Methods • Food Preparation • Food Preservation
<p>METODOLOGIA</p>	<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 <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	Celentano Emma	“Diritto, Economia e Società” di Malinverni-Tornari.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI	Le alunne sono in grado di : <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto socio-economico in cui viviamo - Conoscere le principali norme in materia di lavoro - Hanno capacità di analisi di un testo giuridico/economico e di utilizzo della terminologia tecnica - Hanno capacità di applicare le conoscenze acquisite all’analisi della realtà quotidiana.
CONTENUTI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> - Sistema economico - Moneta - La legislazione sul lavoro - Politica economica
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	Tullo Luigi (in sostituzione di De Nitto Vito)	Appunti e fotocopie Predisposti dal docente
<u>OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI CONOSCENZE E COMPETENZE</u>	<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 	
CONTENUTI GENERICI	<ul style="list-style-type: none"> -Le aziende e il sistema informativo -Le aziende non profit -Il lavoro subordinato e gli adempimenti connessi -Gli elementi della retribuzione e l'elaborazione della busta paga 	
METODOLOGIA e STRUMENTI	<p>Lezione frontale Esercitazione alla lavagna Problem solving Metodo induttivo Fotocopie di testi Appunti forniti dal docente Prontuario per calcoli finanziari</p>	
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. Le prove orali sono state spesso diversificate e consistevano nella somministrazione di problemi ed esercizi alla lavagna, nella</p>	

	analisi di semplici casi concreti, in rapidi quesiti tecnici, nella discussione su taluni punti meritevoli di particolare riflessione e criticità.
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 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 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

	vario <ul style="list-style-type: none"> • Ricerca di materiale da siti internet
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • 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
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.
CONTENUTI	<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

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 12/13

pag.24 di 44

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 – <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - www.itccalamandreibari.it

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 		

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 • Personal computer • Fotocopie distribuite dalla docente
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	Caporaso Nicola	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 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
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	<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"> 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. L'applicazione del metodo. Tecniche di selezione del testo con studio delle funzioni base e avanzate di word. La corrispondenza commerciale, gli elementi della lettera commerciale e le varie disposizioni con relativa formattazione. Numerose elaborazioni. Le principali funzioni di excel con inserimento delle principali formule e grafici Documenti contabili. Internet e posta elettronica Power point: l'arte della presentazione Access: il DB. Creazione e interrogazione di archivi; tabelle, maschere, query e report</p>

METODOLOGIA	<p>Ricerche guidate su internet su vari argomenti didattici.</p> <p>Lezione frontale sempre seguita dall'esecuzione al personal computer dell'argomento trattato.</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>Dispense del docente</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</p>

	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.

Materia: RELIGIONE
CLASSE: V A **Economo-Dietiste**
Docente: **Pacucci Domenica Angela**
Anno Scolastico: 2012/2013

CONTENUTI

- La coscienza e la sua formazione
- Relativismo etico
- Questioni di Bioetica:
- Definizione e breve storia.
- La bioetica, nuove sfide per l'uomo.
- Gli ambiti della bioetica:
- la fecondazione assistita
- - fecondazione omologa ed eterologa: diritto al figlio o diritto del figlio?
- la clonazione
- - le tappe storiche fondamentali
- cellule staminale
- eugenetica
- l'aborto
- - la dignità dell'embrione umano
- il trapianto di organi

OBIETTIVI

Conoscenze (sapere)

L'alunno è in grado di:

- conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica
- definire sacralità e valore della vita
- conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, della
- procreazione assistita, delle biotecnologie, dell'eutanasia e della donazione degli organi
- conoscere le interpretazioni del rapporto uomo-natura
- conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla Chiesa e dalle religioni

Abilità (saper fare)

L'alunno è in grado di:

- presentare ed argomentare i fondamenti dei giudizi e delle scelte dell'etica laica e cattolica
- illustrare e spiegare le diverse posizioni etiche nell'ambito dei temi di bioetica (aborto, procreazione assistita, biotecnologie, eutanasia, donazione degli organi)
- presentare ed argomentare i criteri etici di un autentico rapporto uomo-natura
- presentare ed argomentare le riflessioni sul tema ecologico nell'ambito delle religioni
- riconoscere le azioni attuabili per un intervento responsabile ed a tutela della realtà creata

Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"

VA Dietisti A.S. 12/13

pag.35 di 44

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 – <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - www.itccalamandreibari.it

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);
- 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

1) 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 (conoscenza)	4	0 = Scarsa (nessuna) 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

SECONDA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA DI **CONTABILITA'**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Grado di corrispondenza al tema proposto	Parziale	1
	Soddisfacente	2
	Buona	3
Correttezza, chiarezza e appropriato uso del linguaggio tecnico	Parziale	1
	Soddisfacente	2
	Buona	3
Analisi, coerenza e rispetto delle informazioni e dei dati contenuti nel testo	Parziale	1
	Soddisfacente	2
	Buona	3
Correttezza nell'utilizzo di regole e principi necessari ed efficaci alla soluzione dei problemi proposti	Parziale	1
	Soddisfacente	2
	Buona	3
Capacita' di giustificare le scelte operate	Parziale	1
	Soddisfacente	2
	Buona	3

TOTALE _____/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
TOTALE PUNTI	30	

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta come rivisti e deliberati dal Collegio docenti del giorno 4 maggio 2011

	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.

**Documento del Consiglio della Classe
"Elena di Savoia"**

VA Dietisti A.S. 12/13
pag.41 di 44

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 - <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - www.itccalamandreibari.it

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 _____

CELENTANO EMMA _____

CAPORASO NICOLA _____

TULLO LUIGI (IN SOST. DI DE NITTO VITO) _____

FONTANA GIANFRANCO _____

D'ANCA LUCIA _____

BRUNO ANNA _____

LIPPOLIS FRANCESCA _____

VALENTE AGATA _____

PACUCCI DOMENICA ANGELA _____

GIANNELLI ANNARITA _____

CARINGELLA FILOMENA _____

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

DE SCALA CARMELA _____

SIGNORILE MELISSA _____

BARI 15 MAGGIO 2013

Documento del Consiglio della Classe
“Elena di Savoia”

VA Dietisti A.S. 12/13

pag.44 di 44

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 – <http://www.elenadisavoia.it>

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

BATD049013 BATD04951C - www.itccalamandreibari.it