Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI" - COSENZA
Prot. 6133 C/1
Data 15/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore Cosenza Mancini - Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016/2017

Documento del Consiglio di Classe
VA Enogastronomia

LA COORDINATRICE

Prof.ssa Rita Rosa De Luca

IL DIRIGENTE SCOLASTCO

Prof.ssa Graziella Cammalleri

I.I.S. "MANCINI" COSENZA

1.1 CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il mondo del lavoro richiede la figura del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, multiruolo e polivalente, con un bagaglio culturale di base flessibile, trasversale e spendibile nelle situazioni più diversificate.

In tale prospettiva, l'indirizzo di studio prevede, oltre allo sviluppo di un'adeguata preparazione linguistico-letteraria, storica ed economica, anche l'acquisizione ed il consolidamento di conoscenze tecnico-scientifiche e pratiche, connesse ai princìpi di produttività, economicità, razionalità organizzative, tali da permettere di:

- avere specifiche competenze nel settore d'inserimento;
- documentare e comunicare nelle forme più idonee gli aspetti tecnici del proprio lavoro;
- operare secondo una logica di coerente organizzazione del proprio lavoro;
- guidare un gruppo di lavoro;
- adeguare la propria professionalità al continuo evolversi delle conoscenze.

IL PROFILO PROFESSIONALE

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: **Enogastronomia**, **Servizi di Sala e Vendita** e **Accoglienza turistica.**

Nell'articolazione **Enogastronomia**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Durante il corso dell'articolazione **Servizi di sala e di vendita**, si acquisiscono competenze adeguate a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, si acquisiscono le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti

enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il Diplomato dell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** è in grado di:

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

  In definitiva l'indirizzo ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

ANDAMENTO DEL CURRICULO E OBIETTIVI

Durante il biennio iniziale, il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa finalizzata al potenziamento della scolarizzazione e all'acquisizione delle competenze del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e professionali funzionali alla valorizzazione e al potenziamento delle proprie capacità personali. Gli obiettivi trasversali e disciplinari specifici degli insegnamenti hanno perseguito una formazione finalizzata: al recupero di abilità per costruire competenze disciplinari e trasversali progressivamente più solide; al potenziamento e alla valorizzazione delle competenze e degli interessi individuali.

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un patrimonio culturale di carattere generale; potenziare lo spirito di iniziativa, di responsabilità e il senso critico; consolidare le capacità logico-espressive; favorire la consapevolezza dei mutamenti avvenuti nella cultura del lavoro; rafforzare la crescita delle competenze professionali e trasversali.

LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Quella di Cosenza è una delle province più popolose d'Italia con i suoi 155 Comuni. Nel suo territorio risiedono più di settecentomila abitanti, oltre il doppio dei residenti nel Molise, 150 mila in più dei Lucani, quasi 20 mila in più degli abitanti delle province calabresi di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia messi insieme.

Il territorio della Provincia di Cosenza è molto grande anche in termini di superficie (6.650 kmq, pari al 44,1 % della superficie calabrese) ed è caratterizzato da una prevalenza di montagne e colline.

L'Istituto Professionale "P. Mancini" si inserisce in modo specifico nel programma di rivalutazione economica e di promozione turistica dell'intera provincia e, in modo più diretto, dell'area geografica che ha il suo centro motore nella città di Cosenza.

L'economia cittadina si basa sul commercio e sui servizi e rappresenta il fulcro dell'intero territorio provinciale, che non è privo di un certo dinamismo imprenditoriale, anche nel settore del turismo e della ristorazione.

Le aziende sono di modeste o ridotte dimensioni, spesso a conduzione familiare, e devono confrontarsi con le trasformazioni dovute alla concorrenza, alle tecnologie, ai mutamenti organizzativi, ai flussi turistici, alla crescente integrazione internazionale.

Dal territorio è emersa la richiesta di addetti culturalmente e professionalmente preparati nei settori dei servizi commerciali, turistici, alberghieri e ristorativi.

Il nostro Istituto si è mosso in tale ottica e, se pur nell'ambito di una realtà economica oggettivamente difficile, ha formato delle professionalità adeguate alle esigenze dello sviluppo e alla volontà di crescita della nostra Regione.

LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Gli alunni che frequentano il "Mancini" sono lo specchio dell'attuale generazione di adolescenti e giovani, influenzata da nuove forme di comportamento sociale.

La loro personalità in formazione è interessata da fondamentali esigenze di sviluppo.

Per quanto concerne la dimensione strumentale connessa alle conoscenze, alle competenze e alle capacità disciplinari i nostri alunni in ingresso, mediamente, presentano:

- *modesto bagaglio di risorse cognitive e un' insufficiente preparazione nelle discipline di area comune, con picchi più negativi in italiano e matematica;*
- *difficoltà di ordine attentivo e di applicazione;*
- *inadeguato metodo di studio;*
- *attitudine per le attività di laboratorio;*
- *labile aderenza alle regole dell'ambiente scolastico, dovuta a vari fattori pregressi.*

La nostra scuola ha tenuto in debito conto tali peculiarità e non si è sottratta ai carichi formativi dell'istruzione professionale, per cui si è attivata con ogni mezzo per migliorare progressivamente la situazione di partenza degli alunni.

A conclusione del percorso formativo è riuscita a perseguire concrete finalità specifiche di natura cognitivo - professionalizzante, attinenti cioè alla strutturazione di una buona cultura di base e di competenze propedeutiche per la concretizzazione dei futuri itinerari lavorativi. Si è trattato, in sostanza, di armonizzare nel corso del quinquennio le esigenze di crescita personale e le effettive risorse individuali con esigenze istituzionali a carattere istruttivo e formativo, anche attraverso una programmazione flessibile e una didattica sistematica che si è avvalsa di ogni forma di strategia metodologica utile al conseguimento degli obiettivi prefissati.

GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I punti qualificanti del Piano dell'Offerta Formativa sono:

- l'identità dell'Istituto;
- i percorsi e i profili;
- il contesto socio-economico di riferimento;
- la conoscenza degli alunni;
- i bisogni e le aspettative;
- l'integrazione e l'inclusione;
- l'orientamento e il recupero;
- il rapporto scuola-famiglia;
- i progetti finanziati;
- le attività integrative;
- le risorse umane e le strutture;
- la definizione delle finalità e degli obiettivi;
- la programmazione didattico-educativa;
- la valutazione;
- il Patto Educativo;
- le Norme e i Regolamenti.

ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e Nome	**Materia**
De Luca Rita Rosa	Italiano e Storia
Guarnieri Ester	Inglese
Gallucci Silvana	Francese
Raddi Costantino	Matematica
De Lorenzo Lorenzo	Diritto e Tecniche Amministrative
Valentini Francesca	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Fabbricatore Carmelo	Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Arlia Alfredo	Laboratorio Ser. Enogastronomici Settore Sala e Vendita
Rizzuti Roberto	Scienze Motorie e Sportive
Pizzi Maria	Religione
Cirone Carmela	Sostegno

QUADRO ORARIO DI TUTTE LE DISCIPLINE E VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Quadro orario	Variazioni Classe IV	Variazioni Classe V
RELIGIONE	1	NO	NO
ITALIANO	4	SI	NO
STORIA	2	SI	NO
MATEMATICA	3	SI	NO
FRANCESE	3	NO	NO
INGLESE	3	SI	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	NO	NO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	5	NO	SI
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	//	SI
EDUCAZIONE MOTORIA E SPORTIVA	2	NO	NO
SOSTEGNO	18	NO	NO

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe 5A Enogastronomia è costituita da 18 allievi, 7 femmine e 11 maschi; 18 allievi sono provenienti dalla classe 4A dello scorso anno scolastico. Solo 4 studenti sono residenti nell'area urbana, tutti gli altri sono pendolari provenienti da comuni vicini alla città. Nella classe si è perfettamente integrato un alunno diversamente abile che usufruisce di 18 ore settimanali di sostegno con programmazione paritaria. Il consiglio di classe ha deciso che l'alunno sia ammesso a sostenere gli Esami di Stato supportato dall'insegnante di sostegno durante tutte le prove scritte e la prova orale. Gli alunni hanno dimostrato, nel corso del triennio, di essere affiatati e solidali fra loro. Questa caratteristica, anche se fondamentalmente positiva, li ha portati ad assumere atteggiamenti di vivacità che però non hanno influito sul normale andamento didattico. Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni. La frequenza e stata abbastanza regolare. I ragazzi hanno sempre dimostrato una certa disponibilità alle attività didattiche e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma al momento dello studio individuale una parte degli allievi si è dimostrata poco assidua e puntuale nel rispettare le scadenze e impegni. I docenti si sono attivati a strategie e metodi di lavoro flessibili, da adattare alle diverse modalità necessarie per rendere il dialogo didattico-educativo vivace, interessante e produttivo; per le difficoltà e carenze in tutte le discipline sono state attivate modalità di recupero in itinere. Le famiglie sono state sollecitate a cooperare con la scuola per una crescita formativa dei propri figli, per far conseguire agli stessi risultati migliori sul piano didattico-formativo. Nell'ambito professionale, nell'area tecnico – pratica, tutti gli allievi hanno evidenziato un buon livello di operatività. Gli allievi sono stati coinvolti in diverse attività integrative finalizzate all'arricchimento culturale, professionale e formativo. Un piccolo gruppo ha partecipato con particolare impegno e valide capacità professionali a manifestazioni regionali e nazionali.
I risultati, in generale, tenuto conto delle diverse situazioni di partenza, possono considerarsi positivi per tutte le discipline.
Le informazioni sullo svolgimento dell'Esame di Stato hanno riguardato le tipologie di prove scritte, i criteri di attribuzione del credito scolastico, del punteggio delle prove scritte e del colloquio d'esame.
Gli allievi hanno svolto due simulazioni di Seconda Prova Scritta, nei mesi di marzo e di maggio; due simulazioni di Terza Prova, nei mesi di marzo e di maggio, conformate alla tipologia C, con 40 quesiti a scelta multipla, suddivisi tra le seguenti cinque discipline: Storia, Matematica, Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina.
Nel Documento sono ampiamente indicati i contenuti delle singole discipline, le competenze acquisite, le metodologie adottate, le tipologie di verifica e i criteri di valutazione utilizzati.

ATTIVITA' DI RECUPERO

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO E STORIA	IN ITINERE
INGLESE	IN ITINERE
FRANCESE	IN ITINERE
MATEMATICA	IN ITINERE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IN ITINERE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	IN ITINERE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	IN ITINERE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMCI SETTORE SALA E VENDITA	IN ITINERE
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	IN ITINERE

ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

Nel corso dell'anno scolastico la classe VA è stata coinvolte nelle seguenti iniziative:

- **INFORMAZIONE SULLA PREVENZIONE- EDUCAZIONE SANITARIA**
- **ANDROPOLOGO DOTT. MARCO SERRAO (FEBBRAIO 2017)**
- **ATTIVITA' CINEMA CITRIGNO: PRIMAVERA DEL CIMEMA ITALIANO**
- **ATTIVITA' DIDATTICA – BANCHETTO – SAGRA DEL MAIALE**
- **ATTIVITA' ORIENTAMENTO UNICAL 20 OTTOBRE 2016**
- **XI SALONE DELL'ORIENTAMENTO REGGIO CALABRIA 10 NOVEMBRE 2016**
- **CONCORSO NAZIONALE ENOGASTONOMICO PRESSO ISTITUTO ALBERGHIERO "F. MARTINI" DI MONTECATINI TERME**
- **ATTIVITA' ENOGASTRONOMICHE NELL'AMBITO ORIENTAMENTO SCOLASTICO: TELETON, FESTA DEL CIOCCOLATO, GRANDE FESTE COSENTINE**

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'alternanza Scuola - Lavoro è un percorso formativo che potenzia l'autonomia scolastica; qualifica l'offerta formativa; esalta la flessibilità; risponde ai bisogni diversi degli alunni; agisce per la forte valenza orientativa, come mezzo di contrasto alla dispersione

Anche nel corso del presente anno scolastico 2016-2017, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza ha attivato per le classi V un percorso innovativo di Alternanza Scuola Lavoro, accogliendo l'invito dell'U.S.R della Calabria rivolto a tutte le scuole secondarie di II grado e in linea con quanto stabilito dal *D.D. 936 del 15 settembre 2015*.

L'idea è quella di mettere in campo una gamma di tipologie di esperienze strutturate per favorire l'incontro con il mondo del lavoro e attività propedeutiche di formazione e orientamento come:

- visite guidate, progetti esterni, osservazioni in azienda, stage, esperienze di realtà presso l'azienda agraria dell'Istituto Tecnico e all'interno dei laboratori dell'Istituto professionale in cui gli allievi vengono impegnati in **attività di catering e banqueting e coinvolti nella gestione del servizio-bar all'interno della scuola;**
- formazione sui temi della **sicurezza sui luoghi di lavoro**;

Il Consiglio di Classe ha programmato, per il corrente anno scolastico, per la classe V Sez. A un percorso di Alternanza Scuola-Lavoro integrato, nel senso che il monte ore prestabilito è stato suddiviso in attività formative, dimostrative e pratiche, da effettuarsi sia nell'Istituto, sia presso aziende del settore, con obiettivi educativi e sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola. Le ore svolte o da completare sono 120 che costituivano un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti.

Motivazione dell'idea progettuale.

E' noto che gli studenti degli Istituti per i servizi di Enogastronomia, Ospitalità, Accoglienza, non abbiano, rispetto agli altri, problemi di inserimento nel mondo del lavoro, come risulta da numerose statistiche, ma è altrettanto vero che il mercato del lavoro è in costante mutamento e richiede competenze sempre più specifiche e attenzione maggiore alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti è un obbligo previsto dai nuovi quadri orari ministeriali, ed il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro integrato, quale quello progettato per il presente anno scolastico, è stato realizzato attraverso momenti formativi (dedicati alla conoscenza della normativa in materia Sicurezza sul luogo di lavoro e alla formazione in aula; dimostrativi (dedicati all'incontro con esperti del settore o con le associazioni di categoria) e pratici poiché costituisce una modalità efficace per porre gli allievi in contatto diretto con la pratica del lavoro e con la conseguente prassi normativo-burocratica richiesta per l'inserimento in esso.

L'attività di Alternanza ha mirato a incrementare le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole con le attività Conto Terzi promosse dalla scuola, oltre che in strutture ristorative del territorio, perseguendo il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ciò ha **contribuito** a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto.

Obiettivi formativi.

Gli obiettivi formativi prefissati sono risultati coerenti alle nuove competenze richieste in relazione all'evoluzione delle filiere e al P.E.C.U.P dello studente (profilo educativo culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226) ed hanno consolidato e integrato le competenze degli allievi per l'acquisizione di abilità tecniche e specifiche; favorito e promosso la formazione specialistica di figure professionali, rafforzando il ruolo centrale assunto dall'istruzione e formazione nel processo di crescita e modernizzazione della società calabrese; favorito la motivazione allo studio, al sapersi orientare nel mondo del lavoro.

Articolazione dei progetti di Enogastronomia realizzati

I progetti realizzati hanno avuto le seguenti articolazioni d'indirizzo:

- ***Cake Designer "L'arte del decoro in pasticceria secondo la tradizione italiana"***
- ***Comunicare, promuovere, valorizzare il settore del dolciario e dei liquori di qualità nell'offerta turistica della provincia di Cosenza" "La filiera del vino calabrese di qualità"***

Metodologie utilizzate per la realizzazione dei progetti:

La metodologia è stata centrata sulle strategie formative che meglio collegano l'imparare al fare come:

- *l'attività laboratoriale*, per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- il *lavoro cooperativo per progetti*, che sviluppa insieme creatività e responsabilità di risultato;

Competenze e crediti acquisiti dagli studenti:

Il percorso è stato organizzato in funzione dell'effettivo esercizio delle competenze da parte degli studenti e dell'accertamento della loro capacità di raggiungere i risultati di apprendimento previsti.
Per la certificazione delle competenze si è fatto riferimento ai livelli di padronanza di cui al Quadro Europeo delle Qualificazioni. Le competenza, in coerenza con l'EQF, sono state descritte in termini di responsabilità ed autonomia e associate a specifici processi di lavoro-attività.
Gli studenti hanno acquisito competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL 15 MAGGIO ALLA CONCLUSIONE DELL'ANNO SCOLASTICO

Completamento delle programmazioni disciplinari;

Ripetizione dei moduli;

Consolidamento e potenziamento delle conoscenze/competenze/abilità;

Verifiche conclusive.

TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

Disciplina	Prove scritte		Prove orali	
	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
RELIGIONE			Interrogazioni	Una per trimestre
ITALIANO	A B C D	Due per trimestre	Interrogazioni	Due per trimestre
MATEMATICA	Prova strutturata	Due per trimestre	Interrogazioni	Due per trimestre
FRANCESE	Prova strutturata	Due per trimestre	Interrogazioni	Una per trimestre
INGLESE	Prova strutturata	Due per trimestre	Interrogazioni	Due per trimestre
STORIA	Prova strutturata	Due per trimestre	Interrogazioni	Due per trimestre
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prova strutturata	Due per trimestre	Interrogazioni	Due per trimestre
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prova scritta	Due per trimestre	Interrogazioni	Due per trimestre
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			Interrogazioni	Due per trimestre
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			Interrogazioni	Due per trimestre
EDUCAZIONE MOTORIA E SPORTIVA			Interrogazioni	Una per trimestre

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

Media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale	M =
Banda di appartenenza (Tabella A)	**punti**

Ai fini dell'attribuzione dello scivolamento nella banda di oscillazione, **si valutano:**

- **la frequenza regolare**
- **la partecipazione al dialogo educativo**
- **la partecipazione ad attività didattiche complementari e varie integrative presenti nel P.O.F**
- **uno o più crediti formativi**
- **il giudizio in Religione Cattolica o Attività Alternativa ≥ a distinto**

Il credito formativo

Tende a valorizzare le esperienze formative maturate dagli alunni al di fuori della scuola; queste possono comprendere:

- attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurriculari

- attività socio - assistenziali

- attività sportive debitamente documentate

Il punteggio attribuito ad ogni alunno come credito scolastico è pubblicato insieme ai voti conseguiti in sede di scrutinio finale ed è trascritto sulla pagella scolastica.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A: Analisi del testo

CANDIDATO_____ Classe V sez.

	INDICATORI	Descrittori	Punti	P. ass.
Comprensione complessiva	Eccellente decodificazione Sintesi e/o parafrasi completa, ben strutturata ed originale	Ottimo	15	
	Focalizzazione precisa e completa Sintesi e/o parafrasi esauriente ed articolata	Buono	13-14	
	Decodificazione corretta Sintesi e/o parafrasi efficace e chiara	Discreto	11-12	
	Focalizzazione dei fondamentali nuclei tematici per lo più corretta Sintesi e/o parafrasi essenziale	Sufficiente	10	
	Decodificazione incerta e/o incompleta Sintesi e/o parafrasi superficiale	Insuff.	7-9	
	Gravi difficoltà di decodificazione Sintesi e/o parafrasi del tutto inadeguata	Grav. insuff.	1-6	
Analisi del testo e delle sue strutture	Eccellente padronanza degli strumenti di analisi, che risulta dettagliata, completa e approfondita	Ottimo	15	
	Analisi ampia e approfondita, interpretazione corretta derivante da sicure conoscenze e competenze	Buono	13-14	
	Conoscenze corrette, competenze adeguate, solo parzialmente approfondita l'analisi	Discreto	11-12	
	Essenziale ma corretta applicazione degli strumenti di analisi	Sufficiente	10	
	Conoscenze frammentarie, competenze lacunose nell'analisi Errori di interpretazione	Insuff.	7-9	
	Competenze assai frammentarie, gravi difficoltà di applicazione strumenti analisi Utilizzazione errata delle informazioni	Grav. insuff.	1-6	
Approfondimento, contestualizzazione e commento	Approfondimento ampio, articolato, frutto di eccellenti conoscenze Taglio critico personale	Ottimo	15	
	Approfondimento ampio e puntuale, esposto con efficacia argomentativa Spunti critici significativi	Buono	13-14	
	Rielaborazione abbastanza articolata Apprezzabili apporti personali	Discreto	11-12	
	Approfondimento in linea con le richieste Spunti personali presenti ma non uniformi	Sufficiente	10	
	Approfondimento impreciso e poco significativo Modesta capacità rielaborativa	Insuff.	7-9	
	Capacità rielaborativa inconsistente, approfondimento appena accennato, apporti critici minimi	Grav. insuff.	1-6	
Competenze linguistiche	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15	
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14	
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12	
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10	
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9	
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. insuff.	1-6	
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4.		Totale punteggio attribuito		

Data,

Punti _____/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B : Saggio breve o articolo di giornale

Candidato	Classe V Sez.	Tema scelto	B 1 Saggio breve	n.
			B2 Articolo di giornale	n.

	INDICATORI	Descrittori	Punti	P. ass.
Comprensione e rispetto delle consegne	Completo rispetto delle consegne Padronanza ed uso originale degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Ottimo	15	
	Efficace risposta alle consegne Uso sicuro ed appropriato degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Buono	13-14	
	Esecuzione in linea con le consegne /Uso diffuso ma non sempre appropriato degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Discreto	11-12	
	Esecuzione in linea con le richieste, anche se con qualche imprecisione Sostanziale presenza degli elementi propri della tipologia	Sufficiente	10	
	Difficoltà nella comprensione delle richieste Incerta la realizzazione della tipologia scelta	Insuff.	7-9	
	Scarsa comprensione delle consegne Nessuna o assai parziale presenza degli elementi caratterizzanti la tipologia scelta	Grav. insuff.	1-6	
Qualità del contenuto: uso dei documenti, conoscenza e presenza di una chiave interpretativa dell'argomento, originalità della trattazione	Completo e ragionato uso dei documenti / Conoscenza dell'argomento ampia e approfondita / Chiave interpretativa critica	Ottimo	15	
	Uso efficace dei documenti Conoscenza ampia dell'argomento e sua originale interpretazione	Buono	13-14	
	Uso corretto dei documenti, parzialmente approfonditi Personale ma non sempre significativa la chiave di lettura	Discreto	11-12	
	Uso dei documenti essenziale Chiave di lettura riconoscibile ma poco significativa e/o non sempre coerente	Sufficiente	10	
	Parziale uso dei documenti /Conoscenza frammentaria Chiave di lettura superficiale	Insuff.	7-9	
	Uso dei documenti assente o quasi / Pochi e banali elementi conoscitivi Assente o quasi una linea interpretativa	Grav. insuff.	1-6	
Organizzazione del contenuto: coerenza, coesione, efficacia espositiva	Esposizione rigorosa condotta con autonomia critica	Ottimo	15	
	Esposizione coesa, articolata ed efficace	Buono	13-14	
	Esposizione coerente, chiara e articolata	Discreto	11-12	
	Esposizione lineare e sostanzialmente coerente	Suff.	10	
	Esposizione non sempre coerente, scarsamente efficace	Insuff.	7-9	
	Esposizione confusa, che compromette la comprensione del testo	Grav. nsuff.	1-6	
Competenze linguistiche	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15	
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14	
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12	
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10	
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9	
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. insuff.	1-6	
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4		Totale punteggio attribuito		

DATA,

Punti_____/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C -D : Tema storico o di attualità

CANDIDATO_____ Classe V sez.

INDICATORI		Descrittori	Punti	P. ass.
Focalizzazione dell'argomento e aderenza alla traccia	Piena aderenza e sviluppo di numerose espansioni della traccia Originalità del punto di vista	Ottimo	15	
	Precisa aderenza ed efficacia nella focalizzazione di alcune personali articolazioni della traccia	Buono	13-14	
	Aderenza alla traccia ed individuazione di sue possibili espansioni	Discreto	11-12	
	Aderenza alla traccia nei suoi tratti essenziali	Sufficiente	10	
	Parziale pertinenza. Difficoltà nell'individuazione degli aspetti essenziali	Insuff.	7-9	
	Nessuna o estremamente parziale	Grav. nsuff.	1-6	
Padronanza dell'argomento e significatività delle informazioni	Ottima padronanza, approfondimento originale, informazioni significative	Ottimo	15	
	Buona padronanza con apprezzabili approfondimenti	Buono	13-14	
	Informazioni corrette, per lo più complete, ma non sempre approfondite	Discreto	11-12	
	Informazioni corrette ma non sempre complete e significative	Sufficiente	10	
	Approssimazione ed imprecisione nelle informazioni, tendenza alla superficialità	Insuff.	7-9	
	Lacune conoscitive e/o gravi e diffuse imprecisioni Informazioni assai poco significative	Grav. insuff.	1-6	
Coerenza ed organizzazione del testo, efficacia argomentativa	Sviluppo rigoroso sul piano logico ed efficace sul piano argomentativi e critico	Ottimo	15	
	Sviluppo coerente e articolato con passaggi logici efficaci	Buono	13-14	
	Struttura coerente e articolata, con qualche passaggio non esplicitato	Discreto	11-12	
	Struttura logica lineare e sostanzialmente coerente, ma poco articolata	Sufficiente	10	
	Esposizione non sempre coerente, confusa e ripetitiva	Insuff.	7-9	
	Non riconoscibile una organizzazione logica Incoerenze diffuse, nessuna o scarsa efficacia	Grav. nsuff.	1-6	
Competenze linguistiche	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15	
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14	
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12	
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10	
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9	
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. insuff.	1-6	
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4		Totale punteggio attribuito		

DATA,

Punti_____ 15

Griglia di Valutazione della Seconda Prova di Esame di Stato

Prima Parte			Max 10 punti
INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Punteggio prima parte
Conoscenze e competenze specifiche	Complete, approfondite, analizzate con professionalità e/o con capacità critiche personali.	8	
	Complete e articolate	7	
	Accettabili	6	
	Incomplete	5	
	Frammentarie	4	
	Superficiali	3	
	Lacunose	2	
	Non pertinenti	1	
Correttezza formale e lessicale	Corretta	2	
	Complessivamente corretta	1	
	Non corretta	0,5	
		Totale Prima Parte	

Seconda Parte				Max 2,5 punti per ogni quesito
INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Quesito 1	Quesito 2
Conoscenze e competenze disciplinari	Complete e articolate	2		
	Genericamente espresse	1		
	Lacunose	0,5		
Chiarezza espositiva e correttezza lessicale	Corretta	0,5		
	Complessivamente corretta	0,25		
	Scorretta	0		
		Totale Seconda Parte		

Prima Parte _____ Seconda Parte _____	Voto ___/15

La commissione

Il Presidente

Griglia di Valutazione del Colloquio

ALUNNO_____ CLASSE V SEZ._____

	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	P. ass.
Argomento proposto dal Candidato Max 8 punti	Conoscenza dell'argomento	Completa e articolata	3	
		Corretta ed essenziale	2	
		Superficiale e confusa	1	
	Correttezza espressiva	Scorrevole e appropriata	3	
		Semplice e corretta	2	
		Incerta e confusa	1	
	Capacità di collegamento e di analisi	Collegamenti e analisi coerenti	2	
		Collegamenti e analisi imprecisi	1	
Argomenti proposti dalla Commissione max 20 punti	Conoscenza dell'argomento	Completa ed esauriente	7	
		Adeguata	6	
		Corretta	5	
		Essenziale	4	
		Superficiale	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
	Capacità espressiva	Scorrevole e approfondita	6	
		Scorrevole e corretta	5	
		Semplice e corretta	4	
		Semplice con qualche incertezza	3	
		Incerta	2	
		Confusa	1	
	Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione	Coerenti	7	
		Adeguate	6	
		Semplici	5	
		Elementari	4	
		Superficiali	3	
		Incerte	2	
		Confuse	1	
Discussione sulle prove scritte Max 2 punti	Capacità di autocorrezione	Sufficiente	1	
		Insufficiente	0	
	Capacità di motivare le scelte	Sufficiente	1	
		Insufficiente	0	

DATA,

PUNTI_____/30

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE "P. MANCINI - TOMMASI" COSENZA

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO 2015/16 CLASSE V SEZ A Enogastronomia

COGNOME E NOME..... DATA .....

DISCIPLINA	PUNTEGGI E VOTO		FIRMA DOCENTI
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	Totale...../40	VOTO...../15	

Strutturazione della prova

La prova è costituita da 40 quesiti a scelta multipla; **ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati** 8 quesiti a scelta multipla, **le discipline coinvolte sono cinque:** Diritto e Tecniche Amministrative, Inglese, Laboratorio di Cucina, Matematica, Storia

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: **punti 0**
- per ogni risposta esatta: **punti 1**

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: **punti 8**;

punteggio massimo ottenibile nella prova: **punti 40**.

***Tempo di svolgimento**: **60 minuti** dalla consegna della prova.*

- contrassegnare con una x la risposta scelta, utilizzando la penna;
- non si può utilizzare il correttore per modificare la scelta già data, pena l'assegnazione di punti 0;
- non sono ammessi doppi segni e cancellature delle risposte, pena l'assegnazione di punti 0;
- non è consentito l'uso di manuali o altri testi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PUNTEGGIO OTTENUTO	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
Da 39 / a 40	15
Da 37 / a 38	14
Da 34 / a 36	13
Da 31 / a 33	12
Da 29 / a 30	11
Da 26 / a 28	10
Da 23 / a 25	9
Da 21 / a 22	8
Da 18 / a 20	7
Da 15 / a 17	6
Da 13 / a 14	5
Da 10 / a 12	4
Da 7 / a 9	3
Da 5 / a 6	2
Da 1 / a 4	1

Simulazione terza prova storia

1) Nei primi mesi della Prima Guerra Mondiale l'Italia era divisa in due opposte fazioni quali?

a) Cattolici liberali; b)Socialisti riformisti;

c)Socialisti liberali; d)Interventisti neutralisti.

2)In che anno il governo italiano sottoscrisse il patto di Londra?

a)Agosto 1917; b)Maggio 1914;

c)Giugno 1916; d) Aprile 1915.

3) Al momento dell'entrata in guerra il governo italiano era guidato da :

a) Giovanni Giolitti; b) Antonio Salandra;

c) Luigi Sturzo; d) Luigi Cadorna.

4)Dove si svolse la conferenza di pace che pose fine alla Prima Guerra Mondiale?

a) A Roma; b) A Londra;

c) A Vienna; d) A Parigi.

5)Nel 1917 l'esercito italiano,sconfitto aCaporetto, era comandato dal generale:

a) Mussolini; b) Diaz;

c) Cadorna; d) Crispi.

6) In che anno venne creata l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche?

a)Marzo 1922; b)Ottobre 1917;

c)Dicembre 1922; d) Febbraio 1915.

7)L'emigrazione dei contadini meridionali ebbe come meta soprattutto:

a)Il nord Europa; b)Gli Stati Uniti;

c)L'Argentina e il Brasile; d) I paesi dell'Europa orientale.

8)Il cosiddetto "giovedì nero" di Wall Street avvenne il:

a)28 ottobre; b)24 ottobre;

c)6 novembre; c)24 novembre.

Simulazione terza prova Inglese

1) How often should you eat, according to experts ?

a) Once a week
b) Twice a week.
c) Every day
d) Rarely

2) Which one of the following is not another name for sugar ?

a) Sucrose
b) Glucose
c) Oxigen
d) Sodium

3) How much water should you aim to drink per day?

a) Two litres
b) Four litres
c) Four glasses
d) One litre

4) **How many portions of fruit and vegetables should you consume each day?**

a) Nine portions
b) Three portions
c) Five portions
d) Eight portions

5) **What food is the best source of protein?**

a) Cream
b) Brown rice
c) Soya beans
d) Pasta

6) **Which is the best option for a high –energy snack in preparation for physical activity?**

a) Can of coke
b) Banana
c) Chocolate cake
d) Pasta

7) **Which food group is our body's best source of energy?**

a) Bread and cereals
b) Fats and oils
c) Meat
d) Vegetables

8) Nutritional need is:

a) The same as caloric requirement
b) The quantity of nutrients our body needs
c) The quantity of calories our body needs
d) The type of nutrition our body needs

TERZA PROVA: SIMULAZIONE N. 1

Disciplina: MATEMATICA

1) Il dominio della funzione $y = \frac{x+2}{x}$ è l'insieme

a ☐ R b ☐ R-$\{2\}$ c ☐ R-$\{-1\}$ d ☐ R-$\{0\}$

2) Il dominio della funzione $y = \frac{x+2}{x^2+6x+9}$ è l'insieme

a ☐ R b ☐ R-$\{2\}$ c ☐ R-$\{-3\}$ d ☐ R-$\{0\}$

3) La funzione $y = \frac{x^2+3}{2-x}$ assume valori positivi nell'intervallo:

a ☐ (2;+∞) b ☐ R c ☐ (-∞;2) d ☐ (2;3)

4) Il valore del seguente limite: $\lim_{x\to\infty} \frac{3x-1}{1-2x}$ è

a ☐ ∞ b ☐ -3/2 c ☐ -1/2 d ☐ 0

5) Il valore del seguente limite: $\lim_{x\to\infty} \frac{x-5}{x^2}$ è

a ☐ ∞ b ☐ 0 c ☐ 1 d ☐ -5

6) La funzione $y = \frac{-x^2+2x+3}{1-x}$ interseca l'asse x nei punti:

a ☐ (-2; 0)b (0; ☐ c (1; 2☐ (0; 3) d (-1☐) e (3; 0)

7) La funzione $y = \frac{-x^2+2x+3}{1-x}$ presenta l'asintoto verticale di equazione:

a ☐ x=1 b ☐ x=0 c ☐ x=-1 d ☐ x=-2

8) La funzione $y = \frac{2x^2+x}{3x-x^2}$ presenta l'asintoto orizzontale di equazione:

a ☐ y=2/3 b ☐ y=0 c ☐ y=-1 d ☐ y=-2

Simulazione terza prova Diritto e Tecnica Amministrativa

1) Secondo l'UNWTO, affinché si possa parlare di turismo è necessario che ci sia:
a) uno spostamento dalla propria residenza
b) un viaggio e almeno un pernottamento nel luogo da visitare
c) un viaggio e il rientro in giornata
d) un viaggio in aereo

2) La domanda turistica è:
a) l'insieme delle proposte degli albergatori
b) l'insieme delle richieste di beni e servizi fatte da chi viaggia
c) l'insieme delle richieste solo di beni fatte da chi viaggia
d) l'insieme delle proposte fatte dai ristoratori

3) L'offerta turistica è:
a) costituita dai beni e servizi proposti ai turisti dagli operatori del settore in un certo periodo
b) costituiti solo dai beni proposti ai turisti dagli operatori del settore in un certo periodo
c) costituita solo dai servizi proposti ai turisti dagli operatori del settore in un certo periodo
d) costituita dai servizi offerti dagli imprenditori agricoli

4) Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti, l'analisi è:
a) geografica
b) economica
c) psicologica
d) demografica

5) Il marketing è una funzione aziendale che ha come finalità:
a) il contenimento dei costi aziendali
b) il rispetto della normativa in materia di concorrenza
c) l'incontro tra domanda e offerta dei prodotti/servizi dell'azienda
d) il soddisfacimento dei bisogni dei consumatori

6) I segmenti di mercato devono essere:
a) eterogenei al loro interno
b) omogenei al loro interno
c) non misurabili
d) non significativi

7) Il ciclo di vita del prodotto è:
a) il prolungamento della vita del prodotto nel tempo
b) un alternarsi ciclico di momenti di successo e insuccesso del prodotto sul mercato
c) l'immissione sul mercato dello stesso prodotto ripetuta nel tempo
d) la successione delle diverse fasi nelle quali si può suddividere la vita di un prodotto

8) Nel settore turistico gli elementi del marketing-mix sono:
a) prodotto, prezzo e distribuzione
b) persone, processi e prodotti
c) prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione personale e ambiente
d) prezzo, prodotto e comunicazione

Simulazione terza prova eno

1) **La caratteristica della cucina italiana è:**
   a) La sua estrema semplicità con molti piatti composti da un minimo di quattro ad un massimo di otto ingredienti.
   b) Piatti a base di riso.
   c) I dolci.
   d) Piatti a base di carne e pesce.
2) **I punti fondamentali o principi del sistema HACCP sono?**
   a) Otto.
   b) Dieci.
   c) Sette.
   d) Tre.
3) **La dicitura HACCP indica:**
   a) Attenzione ai punto di controllo.
   b) Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo.
   c) Analisi dei controlli.
   d) Nessuna delle tre.
4) **Il decreto legislativo 81/08 ha sostituito:**
   a) La legge "626".
   b) La legge "642".
   c) La legge "662".
   d) La legge "623".
5) **In generale i menu ciclici sono adottati:**
   a) Nei ristoranti tradizionali.
   b) Negli alberghi di soggiorno, nei villaggi turistici e nelle mense per comunità.
   c) Nelle strutture che propongono colazioni di lavoro.
   d) Nelle pensioni o B&B.
6) **Il lattosio è:**
   a) Zucchero del latte.
   b) Proteina del latte.
   c) La parte grassa del latte.
   d) Nessuna delle tre.
7) **La cucina di norma è suddivisa:**
   a) Reparto preparazione, cottura, lavaggio.
   b) Reparto preparazione, cottura, lavaggio e distribuzione.
   c) Reparto cottura, zona stoccaggio.
   d) Reparto conservazione, cottura e zona pulizia.
8) **Sul prezzo di vendita incidono:**
   a) La spesa generale per il 20% e il food coast per il 30%
   b) Il food cost per il 30% e la manodopera per il 40%
   c) La manodopera per il 40%
   d) Utile per i8l 20% e le spese generali per il 15%

ISTITUTO D'ISTRUZIONE "P. MANCINI - TOMMASI" COSENZA

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO 2015/16 CLASSE V SEZ A Enogastronomia

COGNOME E NOME..... DATA .....

DISCIPLINA	PUNTEGGI E VOTO		FIRMA DOCENTI
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	PUNTI ...../8		
	Totale...../40	VOTO...../15	

Strutturazione della prova

La prova è costituita da 40 quesiti a scelta multipla; **ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati** 8 quesiti a scelta multipla, **le discipline coinvolte sono cinque:** Diritto e Tecniche Amministrative, Inglese, Laboratorio Enogastronomia Settore Cucina, Matematica, Storia

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: **punti 0**
- per ogni risposta esatta: **punti 1**

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: **punti 8**;
punteggio massimo ottenibile nella prova: **punti 40**.

***Tempo di svolgimento**: **60 minuti** dalla consegna della prova.*

- contrassegnare con una x la risposta scelta, utilizzando la penna;
- non si può utilizzare il correttore per modificare la scelta già data, pena l'assegnazione di punti 0;
- non sono ammessi doppi segni e cancellature delle risposte, pena l'assegnazione di punti 0;
- non è consentito l'uso di manuali o altri testi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PUNTEGGIO OTTENUTO	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
Da 39 / a 40	15
Da 37 / a 38	14
Da 34 / a 36	13
Da 31 / a 33	12
Da 29 / a 30	11
Da 26 / a 28	10
Da 23 / a 25	9
Da 21 / a 22	8
Da 18 / a 20	7
Da 15 / a 17	6
Da 13 / a 14	5
Da 10 / a 12	4
Da 7 / a 9	3
Da 5 / a 6	2
Da 1 / a 4	1

Storia

1) A determinare l'esito del conflitto della Seconda Guerra Mondiale fu soprattutto:
a) la maggiore abilità dei generali americani e russi:
b) la maggiore combattività dei soldati americani e russi:
c) la superiorità tecnologica degli aerei e dei mezzi corazzati americani:
d) la maggiore capacità industriale di Russia e Stati Uniti.

2) Mussolini perse il potere...
a) perché deposto dal Gran Consiglio del Fascismo e dal re:
b) a causa dell'azione dei partigiani:
c) perché catturato dagli americani:
d)perché deposto dai tedeschi.

3) Quale delle seguenti affermazioni riassume correttamente l'ideologia fascista?
a) per il fascista tutto è nello Stato. In questo senso il fascismo è totalitario:
b) per il fascista lo Stato è fondamentale. Il fascismo tuttavia non è totalitario, perché non vengono negati i diritti individuali:
c) per il fascista tutto è nella società. In questo senso il fascismo non è totalitario:
d) per il fascista tutto è nella lotta di classe. In questo senso il fascismo non è totalitario.

4) Shoah significa..
a) uccisione in tedesco:
b) sterminio in tedesco:
c) omicidio in ebraico:
d) catastrofe in ebraico.

5) Dopo la notte dei cristalli...
a) iniziarono le deportazioni verso i campi di concentramento:
b) vennero approvate le prime leggi semite:
c)Hitler obbligò gli ebrei a lasciare la Germania:
d)venne approvata la soluzione finale.

6) Durante la Shoah furono uccisi...
a) circa 1 milione di ebrei e oltre centomila zingari:
b) circa 4 milioni di ebrei e cinquantamila zingari:
c) circa 6 milioni di ebrei e oltre mezzo milione di zingari:
d) circa 11 milioni di ebrei e oltre centomila zingari.

7) La Repubblica di Salò...
a) fu fondata da Mussolini:
b) aveva come presidente Badoglio:
c) prese il nome dal suo primo ministro:
d) fu fondata dal re.

8)La Resistenza in Italia...
a) fu un fenomeno spontaneo:
b) i partigiani furono appena 20.000:
c) tra partigiani non c'erano donne:
d) Mussolini la comandava:

ENOGASTRONOMIA

Test a scelta multipla (quattro quesiti, ogni item ha 4 alternative di cui 1 sola esatta).

1 Per catering si intende:
a) La distribuzione di un pasto nel luogo di produzione:
b) La distribuzione di un pasto pronto in un luogo diverso di produzione:
c) La distribuzione di bevande alcoliche ed analcoliche:
d) La distribuzione di alimenti cotti prevalentemente sottovuoto:

2 Il canale di vendita breve è costituito;
a) Dal produttore,dal dettagliante e dal consumatore:
b) Dal produttore e dal consumatore:
c) Dai grossisti e dai dettaglianti:
d) Nessuna delle precedenti:

3. Cosa si intende per H.A.C.C.P.;
a) Un metodo di produzione;
b) Impianti ed attrezzature per la conservazione;
c) Un piano per la sicurezza igienica alimentare e ambientale;
d) La zona di produzione a vista;

4. Si parla di derattizzazione quando si è in presenza di;
a) Parassiti
b) Insetti
c) Topi
d) Animali vari;

5. Cosa sono i menu a tema;
a) Menu proposti a cadenza regolare;
b) Menu a prezzi fissi;
c) Menu a degustazione caratteristici del ristorante;
d) Menu che propongono un determinato genere di alimenti;

6. Nell'area cottura sono da prevedere;
a) Attrezzature per il trasporto della merce;
b) Impianti e attrezzature specifici,l'impiego di contenitori termici;
c) Attrezzature per la cottura degli alimenti;
d) Attrezzature per il lavaggio delle derrate;

7. Il nichel è presente soprattutto in alimenti quali;
a) Caffe
b) Patate
c) Cibi in scatola
d) Olio d'oliva;

8. L'analisi visiva del vino comprende;
a) Il corpo;
b) L'intensità e la consistenza;
c) Gli aromi primari e secondari;
d) Il colore la limpidezza la fluidità e l'effervescenza;

Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrativa - Enogastronomia - Classe V Sez. A

1. La business idea è:
a) L'offerta vincente
b) L'idea che non si può rifiutare
c) L'idea imprenditoriale
d) L'dea che minimizza i costi

2. Il business plan è:
a) Un programma teorico
b) Un piano operativo
c) Uno strumento statico
d) Una fonte di garanzie

3. È un costo tipico dei primi 12 mesi di attività della nuova impresa:
a) Analisi della domanda
b) Progetto imprenditoriale
c) Business idea
d) Piano di start-up

4. Nel business plan l'analisi della domanda viene svolta a livello:
a) Qualitativo
b) Quantitativo
c) Qualitativo e quantitativo
d) Né qualitativo e né quantitativo

5. Con il termine "filiera agro-alimentare" si intende:
a) La normativa che tutela la sicurezza degli alimenti e la salute del consumatore
b) Il numero di passaggi e trasformazioni del prodotto dall'agricoltore al consumatore finale
c) Le lavorazioni effettuate da ciascun operatore nel processo produttivo di un alimento
d) La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

6. I prodotti agroalimentari a chilometro zero (km 0) sono:
a) Quei prodotti venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa (inferiore ai 5 km)
b) Quei prodotti venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa (inferiore ai 50 km)
c) Quei prodotti venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa (inferiore ai 70 km)
d) Quei prodotti venduti dai produttori nei super mercati a prezzi ridotti

7. Per tracciabilità degli alimenti si intende poter:
a) Ricostruire il percorso di un alimento da monte a valle del suo processo produttivo
b) Ricostruire il percorso di un alimento da valle a monte del suo processo produttivo
c) Individuare in ogni momento il prezzo dell'alimento
d) Individuare il punto in cui si è formata l'adulterazione

8. Le norme ISO 9000:
a) Sono norme obbligatorie
b) Definiscono le linee guida per la realizzazione di un sistema di gestione per la qualità
c) Prevedono il rilascio di un'apposita certificazione di conformità
d) Sono emanate dagli Stati sovrani con apposite leggi

QUESITI DI INGLESE

1) A varied and balanced diet means eating:
   a) foods from one food group only
   b) foods from all five groups
   c) foods from at least three food groups
   d) foods and nutrients

2) The ideal diet for everybody:
   a) is perfect any age
   b) is based on lights foods
   c) doesn't exist
   d) is based on foods and nutrients

3) In elderly people:
   a) metabolism gets quicker
   b) metabolism remains the same
   c) metabolism gets slower
   d) metabolism disappears

4) Variety is:
   a) the key for a perfect diet
   b) the key for a healthy diet
   c) the key for a light diet
   the key for a long term diet

5) The caloric requirements depends on :
   a) sex
   b) all the factors mentioned
   c) age
   d) lifestyle

6) Nutritional need is:
   a) the same as caloric requirement
   b) the quantity of nutrients our body needs
   c) the quantity of calories our body needs
   d) the type of nutrition our body needs

7) Diet should vary according to :
   a) the various life phases
   b) the various daytimes
   c)the various seasons
   d) the various countries

8) Diet essentially means:
   a) food regimen
   b) food quantity
   c) lose weight
   d) get weight

TERZA PROVA: SIMULAZIONE N. 2

Disciplina: MATEMATICA

9) La derivata prima della funzione $y = 2 - x + x^3$ nel punto $x_0 = 1$ vale:

a ☐ 1 b ☐ -1 c ☐ 0 d ☐ 2

10)La derivata prima della funzione $y = x^3 + 3x^2 - 2x$ nel punto $x_0 = 2$ vale:

a ☐ 16 b ☐ -2 c ☐ 22 d ☐ -1

11)Calcola la derivata seconda della funzione $y=2x^4-3x^2-1$

a ☐ $8x^3-6x$ b ☐ $4x^2-3x$ c ☐ $4x^2-2$ d ☐ $24x^2-6$

12)Calcola la derivata prima del prodotto tra due funzioni y=(x-1) (3-x2)

a ☐ $3x^2+x$ b ☐ $-3x^2+2x+3$ c ☐ x^2+3 d ☐ $-2x+1$

13)Calcola la derivata prima del rapporto tra due funzioni $y = \frac{1-x}{x}$

a ☐ $\frac{1}{x}$ b ☐ $\frac{-2}{x}$ c ☐ $\frac{-1}{x^2}$ d ☐ $-x$

14)La derivata prima della funzione $y = \frac{5}{2}x^2 + x$ si annulla quando x è pari a:

a ☐ $-\frac{1}{5}$ b ☐ -5 c ☐ -10 d ☐ 1

15)La derivata prima della funzione $y = \frac{2}{3}x^3 - 1$ si annulla quando x è pari a:

a ☐ $-\frac{1}{3}$ b ☐ -2 c ☐ 1 d ☐ 0

16)La derivata seconda della funzione $y = -x^3 - 2x^2$ si annulla quando x è pari a:

a ☐ $\frac{2}{3}$ b ☐ 0 c ☐ 2 d ☐ $-\frac{1}{2}$

4. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

A.S. 2016-2017 CLASSE VA

ITALIANO
Prof.ssa Rita Rosa De Luca

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: 87

Nucleo Tematico n. 1
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: IL RAZIONALISMO E LA SUA CRISI

Conoscenze	Competenze	Abilità
Naturalismo e verismo: origini, sviluppi, generi, autori e opere Gustave Flobert. Madame Bovary. Emilio Zolà. Charles Darwin. Giovanni Verga. I Malavoglia. Mastro Don Gesualdo. Vita dei campi: La Lupa. **Simbolismo e Decadentismo** Origini, ideologie e tematiche Charles Baudelaire. I fiori del male. Antonio Fogazzaro. Malombra. Oscar wilde. Il ritratto di Dorian Gray. **Giovanni Pascoli**: vita e opere; testi antologici Il fanciullino. Myricae: X Agosto. Canti di Castelvecchio **Gabriele D'annunzio**: vita e opere; testi antologici. Il piacere.Alcyone: La pioggia nel pineto.	- Collocare nello spazio e nel tempo - Contestualizzare autori e opere - Stabilire collegamenti e confronti - Comprendere e interpretare un testo - Produrre varie tipologie di testi - Argomentare il proprio punto di vista	- Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e del primo Novecento - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo, del Verismo e del Decadentismo - Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative - Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale - Saper cogliere la novità e centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo - Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli e D'Annunzio nel panorama letterario del loro tempo - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Sapere riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera

Metodologia	Strumenti
Lezione frontale e dialogata -Lettura di documenti Lettura di brani d'opere Discussione in classe Lavoro individuale e di gruppo	Testo in adozione – Fotocopie – Mappe concettuali - Dvd Testi di supporto- Schede predisposte

Verifiche: Analisi e commento di un testo letterario – Interrogazione - Produzione scritta - Domande flash - Quesiti a risposta aperta -

Nucleo Tematico n.2
TRA FINE OTTOCENTO E NOVECENTO: LETTERATURA E MODERNITA'

Conoscenze	Competenze	Abilità
Un'epoca di trasformazioni culturali e letterarie Il romanzo interpreta la modernità **Luigi Pirandello:** profilo, pensiero, opera: L'umorismo. Novelle per un anno Il treno ha fischiato. Il fu Mattia Pascal. Uno Nessuno e centomila. **Italo Svevo:** profilo, pensiero, opera: Una vita. Senilità. **La coscienza di Zeno** **Il fumo.** **Una vita.** Altri romanzi esemplari del Novecento	- Collocare nello spazio e nel tempo - Orientarsi fra autori e testi - Stabilire collegamenti e confronti - Comprendere e interpretare un testo - Produrre varie tipologie di testi - Argomentare il proprio punto di vista	- Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e del primo Novecento - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo, del Verismo e del Decadentismo - Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative - Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale - Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello e Svevo nel panorama letterario del loro tempo - Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli e D'Annunzio nel panorama letterario del loro tempo - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Sapere riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera.

Metodologia	Strumenti
Lezione frontale e dialogata - Lettura di documenti Lettura di brani d'opere - Discussione in classe Lavoro individuale e	Testo in adozione – Fotocopie – Mappe concettuali - Dvd Testi di supporto - Schede predisposte

Nucleo Tematico n.3 IL VALORE DELLA PAROLA: LA POESIA DEL NOVECENTO		
Conoscenze	**Competenze**	**Abilità**
Futurismo e Crepuscolarismo: due modi di cogliere la realtà **La poetica della parola e dell'impegno:** **Giuseppe Ungaretti**: profilo, pensiero, opera. **L'allegria**: Veglia. Mattina. **Eugenio Montale**: profilo, pensiero, opera Ossi di seppia. **L'Ermetismo: S. Quasimodo. Erato e Apòllion: Ed è subito sera.**	- Collocare nello spazio e nel tempo - Contestualizzare autori e opere - Stabilire collegamenti e confronti - Comprendere e interpretare un testo - Produrre varie tipologie di testi - Argomentare il proprio punto di vista	- Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo - Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche - Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti, Montale, Quasimodo e Saba nel panorama letterario del loro tempo - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Sapere riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
Metodologia Lezione frontale e dialogata -Lettura di documenti Lettura di brani d'opere Discussione in classe Lavoro individuale e di gruppo		Strumenti Testo in adozione – Fotocopie – Mappe concettuali - Testi di supporto- Schede predisposte
Verifiche Quesiti a risposta aperta, V-F, S.M., completamento, produzione testi, lettura e comprensione, interrogazioni, intervento, dialogo, discussione, domande flash		

Nucleo Tematico n.4 Lingua, testi professionali, scrittura		
Conoscenze	**Competenze**	**Abilità**
EDUCAZIONE LINGUISTICA -Conoscenze grammaticali di base -Elementi basilari della linguistica (codice, contesto, situazione comunicativa) -Le figure retoriche	- Padroneggiare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi	- Scrivere in maniera ortograficamente e grammaticalmente corretta - Usare registri linguistici e stilistici adeguati - Individuare le principali figure retoriche
LINGUAGGI E TESTI PROFESSIONALI - caratteristiche dei linguaggi settoriali - la struttura del curriculum vitae in formato europeo - Strategie comunicative del colloquio di lavoro	- Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali. - Padroneggiare linguaggi settoriali nella comunicazione professionale.	- Usare con proprietà i linguaggi settoriali - Redigere un curriculum vitae in formato europeo.
SCUOLA DI SCRITTURA - Analisi del testo letterario, saggio breve, tema: caratteristiche delle tipologie delle prove dell'Esame di Stato - La tesina orale	-Usare metodi e strumenti per affrontare le diverse tipologie di prova scritta dell'esame di Stato	- Scrivere testi scritti di diversa tipologia - Cercare, selezionare, cercare fonti e documenti - Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo
Metodologia Lezione frontale e dialogata – Esercitazioni scritte Lavoro individuale e di gruppo		Strumenti: Testo in adozione – Fotocopie – Mappe concettuali Testi di supporto - Schede

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE
STORIA

Prof.ssa. Rita Rosa De Luca
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: 42

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	' ABILITA'
Gli allievi conoscono i principali avvenimenti dei periodi storici programmati.	Gli allievi analizzano, nelle linee essenziali, il quadro storico e le principali caratteristiche del periodo preso in esame.	Gli allievi, in generale, collocano i fenomeni storici nel tempo e nello spazio, esprimono considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi, operano, opportunamente guidati, collegamenti fra le principali tematiche.

Nucleo tematico n. 1 **L'EUROPA E IL MONDO NEL PRIMO NOVECENTO**		
TITOLO MODULO	ARGOMENTI	TEMPI
MODULO N. 1 LA "GRANDE GUERRA" E LA RIVOLUZIONE RUSSA	- Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque - L'Italia nell'età giolittiana - La Prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa - Il "disagio "della civiltà	Settembre
MODULO N. 2 LA CRISI DEL DOPOGUERRA	- Le conseguenze della "Grande guerra" - Le grandi potenze nel dopoguerra - La disintegrazione dell'economia internazionale	Dicembre
Nucleo tematico n.2 **TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO**		
MODULO N.3 I REGIMI TOTALITARI	- Lo Stato totalitario - Il fascismo - Il nazismo - Lo stalinismo - I regimi autoritari in Spagna, Giappone e America Latina	Gennaio
MODULO N. 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	- La Seconda guerra mondiale - Dopoguerra e ricostruzione	Marzo
Nucleo tematico n.3 **L'ETA' DEL BIPOLARISMO E PROBLEMATICHE DEL TERZO MILLENNIO**		
MODULO N. 1 IL NUOVO SISTEMA INTERNAZIONALE E L'ETA' DEL BIPOLARISMO	- Il sistema internaz. dei blocchi contrapposti: la "guerra fredda" - La decolonizzazione - L'Italia repubblicana - La società dei consumi - La fine del mondo bipolare	Aprile Termine delle lezioni

METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Discussioni
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo
TESTO ADOPERATO	- E. B. Stumpo / S. Cardini / F.Onorato /S. Fei: L e Forme della StoriaDalla società industriale alla globalizzazione - Casa editrice Le Monnier Scuola
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	- Prove strutturate – Interrogazioni - Questionari

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE
MATERIA: MATEMATICA
PROF. COSTANTINO RADDI

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: 70

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni. Riconoscere funzioni algebriche razionali intere e razionali fratte. Conoscere il concetto di limite di una funzione. Saper definire gli asintoti Conoscere le derivate delle funzioni elementari e le regole di derivazione.	Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari. Saper calcolare limiti di funzioni algebriche. Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali e orizzontali. Saper calcolare la derivata di una funzione. Saper determinare massimi e minimi relativi e assoluti.	Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.

MODULO N. 1	DAL	AL	ARGOMENTI
DISEQUAZIONI	14/09/2015	06/11/2015	Disequazioni di 1° grado Disequazioni di 2° grado Sistemi di disequazioni Disequazioni frazionarie

MODULO N. 2	DAL	AL	ARGOMENTI
FUNZIONI	09/11/2015	08/01/2016	Concetto di funzione reale di una variabile reale. Classificazione delle funzioni Immagine e controimmagine Determinazione del dominio di una funzione algebrica razionale fratta Costruzione del grafico di una funzione lineare e quadratica Condizione di appartenenza di un punto al grafico di una funzione

MODULO N. 3	DAL	AL	ARGOMENTI
LIMITI	11/01/2016	01/04/2016	Introduzione intuitiva al concetto di limite: limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite finito di una funzione per x che tende all'infinito, limite infinito di una funzione per x che tende ad un valore finito, limite infinito di una funzione per x che tende all'infinito. Funzioni continue e calcolo dei limiti Limiti di funzioni razionali intere e fratte. Asintoti orizzontali e verticali

MODULO N. 4	DAL	AL	ARGOMENTI
DERIVATE	04/04/2016	10/06/2016	Rapporto incrementale e definizione di derivata di una funzione in un punto Significato geometrico della derivata Derivata di una funzione costante, della funzione y = x e delle funzioni polinomiali Derivata del prodotto e del rapporto tra due funzioni Derivate di ordine superiore al primo Ricerca dei punti di massimo e di minimo Ricerca dei punti di flesso Studio del grafico di una funzione algebrica razionale.

METODOLOGIE ADOTTATE	lezione frontale, lezione dialogata e partecipata, esercitazioni individuali e di gruppo.
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo - Materiale autentico
LIBRI DI TESTO	Formazione alla matematica – volume F: Analisi infinitesimale Autori: Dodero, Baroncini, Manfredi. Editore: Ghisetti & Corvi
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Test, interrogazioni alla lavagna, verifiche scritte di tipo aperto o strutturato

RELIGIONE
Prof.ssa. : Pizzi Maria

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'A. S.: 31

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	ABILITA'
- - Del Documento biblico - E del Magistero della Chiesa per potersi confrontare con esso.	- Saper riflettere e apprezzare i valori cristiani dell'etica sociale. - Considerare l'amore come valore umano e cristiano in tutti i suoi significati e dinamiche relazionali .Apprezzare le figure più rappresentative del popolo Calabrese.	- Di un confronto critico su complesse questioni quali: - Chiesa - Famiglia; - Chiesa – società contemporanea - Ruolo della Chiesa nella storia del Novecento; - Problematiche etiche.

MODULO N. O	**CONTENUTI**		**ARGOMENTI**
L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO	**TEMPI**		LA PACE GIUSTIZIA, CARITA', SOLIDARIETA' LA MONDIALITA'
	Settembre	Dicembre	
MODULO N. 1	DAL	AL	**ARGOMENTI**
LA FAMIGLIA, CELLULA VITALE DELLA SOCIETA'	Gennaio	Febbraio	LA FAMIGLIA, PRIMA SOCIETA' NATURALE. IL MATRIMONIO CRISTIANO
MODULO N. 2	DAL	AL	**ARGOMENTI**
RADICI E VALORI CRISTIANI IN CALABRIA	Marzo	Aprile	ORIGINE DEL CRISTIANESIMO IN CALABRIA MONACHESIMO IN CALABRIA SANTI CALABRESI
MODULO N. 3 CHIESA E MONDO MODERNO	Maggio	Giugno	ARGOMENTI RAPPORTO CHIESA –MONDO CONCILII ENCICLICHE SOCIALI
METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale – Lezione dialogata – Conversazione		
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo- Riviste – Quotidiani - Materiale Audiovisivo		
LIBRI DI TESTO	ANTONELLO FAMA' – UOMINI E PROFETI – Marietti		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Conversazione – Dialogo		

FRANCESE
Prof.ssa: Silvana Gallucci

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'A. S.:80.

MODULO N. 1 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**CAPACITA'**
Gli allievi conoscono in maniera accettabile i contenuti culturali proposti riguardanti le regioni francesi con i loro prodotti gastronomici.	Gli allievi comprendono il senso di un documento autentico presentato e rispondono in modo adeguato alle domande che vengono loro poste.	Gli allievi sanno parlare, con un lessico semplice, delle Francia nelle sue linee generali e di alcune regioni francesi e riescono a produrre dei semplici testi scritti sui contenuti appresi.
MODULO N. 2 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**CAPACITA'**
Gli allievi conoscono adeguatamente le regioni vinicole della Francia e la differenza fra i diversi vitigni francesi.	Gli allievi comprendono il senso di un documento autentico presentato riuscendo a cogliere in modo adeguato le principali informazioni sugli argomenti trattati.	Gli allievi sanno parlare del vino, delle regioni vinicole francesi, della degustazione, riuscendo a produrre semplici testi scritti sui contenuti appresi.
MODULO N. 3 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**CAPACITA'**
Gli allievi conoscono sufficientemente i contenuti degli argomenti trattati utilizzando un lessico specifico.	Gli allievi colgono le informazioni principali degli argomenti trattati.	Gli allievi sanno parlare in modo semplice della corretta e sana alimentazione, della gastronomia francese, riuscendo a produrre dei semplici testi scritti sui contenuti culturali appresi.

CONTENUTI (in moduli e unità didattiche)

MODULO N. 1	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Découvrir la France	I Trimestre	La France en bref. Paris entre passé et avenir.. L'Alsace, la Provence, la Normandie, la Bourgogne, la Champagne, (histoire, organisation administrative et politique, économie, cuisine, restauration, tourisme, géographie)
MODULO N. 2	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Typiquement français et autour du monde (La France des vins et la cuisine étrangère)	II Trimestre	Les cépages français; appellation des vins français; la dégustation ; le champagne ; la cuisine americaine, mexicaine, chinoise, africaine, japonaise.
MODULO N. 3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Au-delà cuisine	III Trimestre	L'agricolture biologique. Les OGM. Les produits BIO. La conservation des aliments. Les additifs. Méthodes de conservation (séchage, fumage, congélation etc). Hygiène dans la restauration. L'alimentation et la santé , la pyramide alimentaire, les vitamines .
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Lavori di gruppo. Laboratori culturali.	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo. De Carlo-Amatuzzi , Le Français à la carte, Hoepli Fotocopie. Documenti autentici. Vocabolario bilingue Dossiers.	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni. Prove strutturate e semi-strutturate. Questionari orali e scritti. Traduzioni.	
ORE TOTALI	80	

Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina

PROF. Carmelo Fabbricatore
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 87

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Conoscere e valutare i problemi della programmazione del coordinamento del personale addetto ad un reparto. Controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro. Comunicare e favorire l'interscambio funzionale tra i vari membri.	Saper realizzare, con continuità, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo utilizzando, nel modo più economico possibile le risorse disponibili.	Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro alimentare; Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

MODULI 1- 2 - 3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
-Enogastronomia Regionale -Enogastronomia Nazionale	Settembre Ottobre Novembre	- La conoscenza dei prodotti DOP IGP regionali e dei piatti più rappresentativi regionali. - La conoscenza dei prodotti DOP IGP nazionali e i piatti maggiormente significativi.
MODULI 4- 5 - 6	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- L'organizzazione della macchina ristorativa - Il centro di produzione pasti	Dicembre Gennaio Febbraio	- Organizzare l'azienda ristorativa; - Organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - Organizzazione della produzione; - La cottura sottovuoto
MODULI 7- 8 - 9	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- Il banqueting - La programmazione	Marzo Aprile Maggio Giugno	- L'organizzazione del servizio di banqueting; - Il coordinamento Attività di potenziamento.

METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività in laboratorio
MATERIALI DIDATTICI	"La nuova ristorazione", libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio. Sono stati dettati degli appunti per potenziare la conoscenza degli argomenti.
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semi strutturate e prove in laboratorio.

Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala – Vendita

PROF. Alfredo Arlia
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 51

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Conoscere e valutare i problemi della programmazione del coordinamento del personale addetto ad un reparto. Controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro. Favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.	Saper realizzare con continuità beni e/o servizi di elevato valore qualitativo utilizzando, nel modo più economico possibile le risorse disponibili.	Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo d'azienda in cui sono collocati delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro alimentare Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni una sintesi completa e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

MODULI 1-2-3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
-Enogastronomia Regionale -Enogastronomia Nazionale	Settembre Ottobre Novembre	- La conoscenza dei prodotti DOP IGP regionali e dei piatti più rappresentativi regionali. - La conoscenza dei prodotti DOP IGP nazionali e i piatti maggiormente significativi.
MODULI 4-5-6	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- L'organizzazione della macchina ristorativa -I vini regionali	Dicembre Gennaio Febbraio	Organizzare l'azienda ristorativa Organizzazione delle risorse umane e degli strumenti La classificazione dei vini, vini regionali
MODULI 7-8-9	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- Il banqueting. - La programmazione	Marzo Aprile Maggio Giugno	- L'organizzazione del servizio di banqueting - Il coordinamento - Attività di potenziamento

METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività in laboratorio
MATERIALI DIDATTICI	"La nuova ristorazione", libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio. Sono stati dettati degli appunti per potenziare la conoscenza degli argomenti.
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semi strutturate .

SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

PROF. ROBERTO RIZZUTI
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.38

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
PALLAVOLO: affinamento dei fondamentali quali palleggio, bagher, battuta dall'alto, muro, schiacciata. BASKET: affinamento dei fondamentali quali palleggio, passaggio, terzo tempo, tiro. Partita CALCIO: affinamento dei vari gesti tecnici, palleggio, passaggi, tiro. Partita TENNIS TAVOLO : : affinamento dei fondamentali quali palleggio, servizio, , schiacciata. Partita e Torneo. ATLETICA LEGGERA : esercizi di velocità, resistenza, coordinazione	Sollecitare negli alunni la disponibilità all'aggiornamento delle proprie conoscenze. Sollecitare nell'alunno la consapevolezza delle complessità dei processi di comunicazione. Formare negli studenti la capacità di leggere in modo unitario i diversi aspetti della comunicazione, affinché possano essere in grado di valutare l'efficacia complessiva di un prodotto comunicativo rispetto agli obiettivi che esso si prefigge, analizzandolo dal punto di vista linguistico, psicologico, estetico e tecnologico. Potenziare negli allievi la capacità di individuare per ciascuna disciplina gli aspetti essenziali Formare negli alunni la capacità di progettare prodotti multimediali di cui portare a realizzazione alcune delle principali componenti (grafica, visiva, linguistica, interattiva, sonora, ecc.)	PALLAVOLO: sapere eseguire i fondamentali e la partita. BASKET: saper eseguire i fondamentali e la partita. CALCIO: sapere eseguire i fondamentali e la partita . TENNIS TAVOLO: saper eseguire i fondamentali e partita. ATLETICA LEGGERA: saper eseguire gli esercizi

PROGRAMMA	**SPORT PRATICATI** Pallavolo, Calcio, Tennis Tavolo, basket e atletica leggera Esercizi a corpo libero	**ARGOMENTI** Fondamentali e regole della pallavolo Fondamentali e regole del calcio Concetto di Resistenza, Forza e Velocità
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Discussioni guidate	
LIBRI DI TESTO	FOTOCOPIE RIVISTE E TESTO CONSIGLIATO	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui Interrogazioni alla lavagna Relazioni Prove Pratiche in palestra	
VALUTAZIONE	Conoscenze acquisite Competenze acquisite Abilità acquisite Progressi compiuti Impegno Interesse e partecipazione all'attività di studio Metodo di studio Puntualità nelle consegne	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE Prof. Lorenzo De Lorenzo ORE DI LEZIONI SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 135

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
-L'importanza e il ruolo storico del turismo nell'economia regionale, nazionale e internazionale -Il marketing mix e le sue politiche -Strumenti del web-marketing -La normativa nazionale sull'alimentazione per quanto riguarda la qualità la sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari	-Analizzare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche -Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali -Utilizzare tecniche e strumenti gestionali -Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga -Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari	-Prevedere lo sviluppo della domanda turistica -Utilizzare le leve di marketing mix -Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa -Redigere un business plan in situazioni operative semplificate -Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari -Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero

Nucleo tematico n. 1: IL MERCATO TURISTICO E IL MARKETING

TITOLO MODULI	ARGOMENTI	TEMPI
MODULO N. 1 Le nuove dinamiche del mercato turistico MODULO N. 2 Le tecniche di marketing turistico e web marketing	-Il mercato turistico: la domanda e l'offerta turistica -Il valore economico del turismo -Il turismo sostenibile e turismo integrato -Internet e gli strumenti telematici -Il marketing: aspetti generali -L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza -Il marketing mix: prodotto, prezzo,distribuzione e promozione -Il ciclo di vita del prodotto -La segmentazione del mercato -Il web marketing -Il marketing turistico integrato	Settembre Dicembre
Nucleo tematico n. 2: BUSINESS PLAN E FILIERE AGROALIMENTARI		
MODULO N. 3 Il business plan e la gestione strategica MODULO N. 4 Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero	-La business idea e business plan -I contenuti del business plan -L'analisi economico-finanziaria -La gestione dell'impresa -La pianificazione strategica -Le filiere agroalimentari e classificazione -I canali di distribuzione -Caratteristiche e forme di commercializzazione -I prodotti a chilometro zero	Gennaio Marzo
Nucleo tematico n. 3: LA TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI		
MODULO N. 5 Le abitudini alimentari ed economia del territorio MODULO N. 5 La tracciabilità dei prodotti: normative	-Il modello alimentare tradizionale -La domanda e il consumo dei beni alimentari -I fattori socio-economici -I cambiamenti e le attuali abitudini alimentari in Italia -Immigrazione e alimentazione -La qualità nell'alimentazione -La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari -L'etichettatura e i marchi di qualità -Il metodo HACCP	Aprile Termine delle lezioni
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lezione partecipata – Discussioni	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo: "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" di Cammisa, Matrisciano e Pietroni – Casa Editrice SCUOLA & AZIENDA	
TIPOLOGIA PROVE VERIFICA	Interrogazioni , Questionari, Quesiti a risposta multipla e aperta, Prove strutturate	

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016 – 2017
MATERIA: INGLESE
Prof.ssa *GUARNIERI ESTER*
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N 87

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
La classe ha raggiunto una adeguata preparazione, acquisendo, grazie ad un serio impegno e partecipazione i contenuti del mondo della Enogastronomia e delle tematiche interdisciplinari legate all'alimentazione e alla ristorazione in generale.	Gli alunni sono in grado di applicare le conoscenze acquisite a specifici contesti. Ciò è dovuto sia al profuso interesse per le problematiche trattate, che al lavoro continuo e responsabile. .Essi hanno acquisito una buona competenza nel linguaggio del settore alberghiero.	Gli alunni riescono a collegare gli argomenti di lingua inglese con le altre discipline del corso di studi. Gli studenti hanno raggiunto autonomia espressiva nelle situazioni di lavoro, utilizzando oltre al libro di testo altre fonti di informazione e di conoscenze.

CONTENUTI

MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
On the mission.	I Trimestre	Food and Religion Food and Celebrations. Food Habits in all the world
MODULO N. 2 Nutrition. Food Science And Nutrition	I Trimestre	Nutrients. Lipids, proteins ,minerals and vitamins -
MODULO N. 3 Slow food	II Trimestre	- - Slow food and Fast food - The negative aspects of Fast food - The slow Food movement and its Founder Carlo Petrini - -
MODULO N. 4 The Sustainable Table	II Trimestre	- Global Food Systems. - Sustainability - Think locally, act locally. - For Farm to Fork.
MODULO N. 5 Working in the Kitchen	III Trimestre	- The cooking methods - The Haccp - Food contamination
MODULO N. 6 The Ealthy Pyramid	III Trimestre	- The food Pyramid - The Mediterranean diet . - Healthy eating -

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa FRANCESCA VALENTINI
ORE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 82

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Gli strumenti essenziali per la costruzione di una dieta equilibrata Le tipologie dietetiche Le consuetudini alimentari nell'era della globalizzazione e nelle grandi religioni Stili alimentari e tipologie dietetiche I servizi di ristorazione collettiva I principi fondamentali della dietologia La dietoterapia Le indicazioni dietetiche per malattie cardiovascolari, metaboliche, gastrointestinali. Le allergie e le intolleranze alimentari La prevenzione dei tumori Le cause di contaminazione degli alimenti Le tossinfezioni alimentari Il Sistema HACCP	Assumere comportamenti corretti durante la manipolazione degli alimenti. Adottare procedure adeguate a soddisfare esigenze dietetiche, fisiologiche, patologiche e religiose; Individuare indicazioni dietetiche adeguate per malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, malattie gastrointestinali, allergie ed intolleranze, prevenzione dei tumori. Individuare le cause di contaminazione degli alimenti. Riconoscere i pericoli e individuare i punti di critici di controllo per adottare comportamenti efficaci nell'ambito del sistema HACCP. Adottare comportamenti igienici correttivi.	Realizzare menu equilibrati e individualizzati per rispondere alle particolari esigenze fisiologiche, religiose, patologiche della clientela. Redigere piani di HCCP per semplici prodotti o pietanze. Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali con proposte gastronomiche equilibrate.

Unità di apprendimento n.1 L'Alimentazione nell'era della globalizzazione **Tempi: Settembre Ottobre**

Conoscenze	Competenze	Capacità
Cibo e religioni. Nuovi prodotti alimentari	Riconoscere gli elementi specifici di una cultura. Comprendere l'importanza delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli. Descrivere le regole alimentari fondamentali legate alle principali festività religiose nazionali e internazionali.	Applicare le norme alimentari religiose, specifiche dell'identità dei popoli, nella ristorazione moderna. Riconoscere/ preparare piatti della gastronomia delle principali religioni monoteiste. Individuare gli alimenti adeguati alle consuetudini alimentari delle grandi religioni. Utilizzare i nuovi prodotti alimentari nella ristorazione moderna

Unità di apprendimento n.2 La dieta in condizioni fisiologiche **Tempi: Novembre, Dicembre, Gennaio**

Conoscenze	Competenze	Capacità
La dieta nelle diverse età condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari. La Dieta Mediterranea Alimentazione nella ristorazione collettiva	Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi della vita. Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche. Descrivere alcune delle tipologie più comuni della ristorazione collettiva.	Saper leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l'elaborazione di una dieta equilibrata, per individuare il peso corporeo teorico e il fabbisogno energetico totale di un individuo. Formulare menù funzionali alle diverse età. Valutare i rischi di diete estreme. Elaborare esempi di menù ciclici per la ristorazione delle comunità.

Unità di apprendimento n.3 La dieta nelle principali patologie **Tempi: Febbraio, Marzo, Aprile**

Conoscenze	Competenze	Capacità
La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori Disturbi alimentari	Individuare i fattori di rischio nelle patologie cardiovascolari e le indicazioni dietetiche. Descrivere le indicazioni dietetiche e le caratteristiche delle malattie del metabolismo. Individuare le indicazioni dietetiche relative alle patologie dell'apparato digerente. Le tossinfezioni alimentari. Correlare le patologie tumorali ai diversi stili alimentari	Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche. Valutare l'importanza che l'alimentazione assume nella prevenzione delle diverse malattie. Individuare gli alimenti alla base delle più frequenti allergie. Riconoscere analogie e differenze tra intolleranze e allergie. Prospettare menù ricchi di sostanze antitumorali. Individuare le relazioni esistenti tra educazione alimentare e disturbi alimentari.

Unità di apprendimento n.4 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare **Tempi: Maggio**

Conoscenze	Competenze	Capacità
Contaminazione chimica, fisica, biologica. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici Il sistema HACCP Le certificazioni di qualità.	Riconoscere e classificare le cause di contaminazione degli alimenti. Descrivere i principali agenti responsabili delle contaminazioni. Classificare gli additivi alimentari Descrivere i principi dell'HACCP	Saper riconoscere e analizzare comportamenti a rischio igienico – sanitario Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e i comportamenti da adottare per la prevenzione. Redigere un elementare piano HACCP. Riconoscere gli aspetti qualitativi di un prodotto.
Metodologia Lezione partecipata Lavori a coppie o in piccolo gruppo. Metodo Cooperativo	**Strumenti** Libro di testo Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Machado Poseidonia Scuola; schemi, mappe concettuali, menu ciclici, manuali di buone prassi igieniche e schede di controllo, schede di valutazione .	**Verifiche** Verifiche scritte; questionari; produzioni di testi;elaborazioni di piatti e menu; redazione di schede per HACCP; verifiche orali.

INDICE

1. L'Istituto

Caratteristiche dell'indirizzo di studio pag. 2
Il profilo professionale pag. 2
Andamento del curricolo e obiettivi pag. 4
Caratteristiche del territorio pag. 5
Caratteristiche dell'utenza pag. 6
Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa pag. 7

2. La classe

Elenco dei docenti che compongono il Consiglio di classe pag. 8
Quadro orario di tutte le discipline e variazioni dei docenti pag. 9
Descrizione della classe pag. 10

3. La programmazione collegiale

Attività di recupero pag. 11
Attività integrative e progetti pag. 12
Progetto alternanza scuola lavoro pag. 13
Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico pag. 16
Tipologia e numero delle verifiche pag. 17
Criteri di attribuzione del credito scolastico pag. 18
Griglie di valutazione prima prova scritta pag. 19
Griglia di valutazione della seconda prova scritta pag. 22
Griglia di valutazione del colloquio pag. 23
Prima simulazione della terza prova pag. 24
Seconda simulazione della terza prova pag. 30

4. I Piani di Lavoro

Piani di lavoro effettivamente svolti pag. 36

5. Indice pag. 49

6. Consiglio di Classe pag. 50

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2016 - 2017

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	Maria Pizzi	
ITALIANO	Rita Rosa De Luca	
STORIA	Rita Rosa De Luca	
MATEMATICA	Costantino Raddi	
FRANCESE	Silvana Gallucci	
INGLESE	Ester Guarnieri	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Lorenzo De Lorenzo	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Francesca Valentini	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	Carmelo Fabbricatore	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	Alfredo Arlia	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Roberto Rizzuti	
SOSTEGNO	Cirone Carmela	

Cosenza, 10 Maggio 2017