Istituto d'Istruzione Superiore Cosenza Mancini - Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI" COSENZA
Prot. 6123 c/1
Data 15-5-2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016/17

Documento del Consiglio

Classe V Sez. B ENO

IL COORDINATORE

Prof.ssa Giuseppina Aprigliano

I.I.S. "MANCINI - TOMMASI" COSENZA

IL DIRIGENTE SCOLASTCO

Prof.ssa Graziella Cammalleri

1.1 CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il mondo del lavoro richiede ormai 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 negli allievi 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 permettergli 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.

1.2. IL PROFILO PROFESSIONALE (IPSEOA)

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 di 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.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'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.

1.3. ANDAMENTO DEL CURRICULO E OBIETTIVI

Nel corso del biennio iniziale il corso degli studi ha assunto una dimensione orientativa sia ai fini del potenziamento della scolarizzazione che ai fini delle acquisizioni delle competenze nel campo del sapere, del saper fare e del saper essere. Alla conclusione del secondo anno gli alunni sono stati supportati nelle scelte scolastiche e/o 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 IV e V per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

A partire dal secondo biennio 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.

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un buon 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.

1.4. 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 di Istruzione Superiore "Mancini – Tommasi" 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, se pur in prima istanza interagisca con quella dell'ampia fascia dei comuni dell' hinterland (Media Valle del Crati, Serre Consentine, Presila, Valle del Savuto), 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, però, 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.

1.5. LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Gli alunni che frequentano l'Istituto "Mancini – Tommasi" sono lo specchio dell'attuale generazione di adolescenti e giovani, influenzata da nuove forme di imitazione e di comportamento sociale. La loro personalità, magmatica e 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:

- *un 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;*
- *un inadeguato metodo di studio;*
- *una certa attitudine per le attività di laboratorio;*
- *una 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 affatto ai carichi formativi dell'istruzione superiore, 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.

1.6. 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;
- i bisogni e le aspettative;
- l'integrazione e l'inclusione;
- l'orientamento e il recupero;
- il rapporto scuola-famiglia;
- la conoscenza degli alunni;
- 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.

2. La classe

2.1 ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO E STORIA	APRIGLIANO GIUSEPPINA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE S	CARUSO VALTER
MATEMATICA	DE MARCO RITA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE C	PREZIOSO FRANCO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	LUCIA TENUTA
LINGUA FRANCESE	GRECO ROSINA
LINGUA INGLESE	IANNONE IDA
RELIGIONE	PIZZI MARIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RIZZUTI ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	TARSITANO ANNA MARIA
DOCENTE DI SOSTEGNO	FELICITA CINNANTE
DOCENTE DI SOSTEGNO	LIBERATA FUOCO
DOCENTE DI SOSTEGNO	MARGHERITA ROSSI

2.2 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	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	NO
INGLESE	3	NO	NO
FRANCESE	3	NO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5	NO	SI
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	4	SI	SI
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA	2	NO	NO
EDUCAZIONE FISICA	2	NO	NO
SOSTEGNO	9	NO	NO
SOSTEGNO	6	NO	NO
SOSTEGNO*	6		SI

* Potenziamento

2.3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V Sez. B è formata da 19 allievi, di cui 12 maschi e 7 femmine, tutti provenienti dalla classe IV B dell'anno scol. 2016-2017, tranne un alunno proveniente da altra sezione.
Gli alunni sono provenienti sia dalla città di Cosenza, sia da comuni del circondario ed ha affrontato, dunque, i conseguenti problemi legati al pendolarismo.
La composizione della classe è variegata nelle attitudini e nelle capacità, ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli apprendimenti che ha alimentato l'interesse per le varie discipline.
Le relazioni all'interno del gruppo dei discenti si sono consolidate nel triennio.
Dal punto di vista strettamente didattico, nel corso dell'anno la classe ha evidenziato livelli di attenzione discontinui e selettivi.
Il fenomeno maggiormente riscontratosi ha evidenziato come alcuni alunni più maturi abbiano profuso il loro impegno nello studio e nella partecipazione consapevole alle lezioni.
In altri casi all'interesse dimostrato in aula, per molti, non è sempre corrisposta una pronta assimilazione degli argomenti trattati, spesso compromessa dall'esiguità del tempo dedicato allo studio a casa, poiché si tratta, per la maggior parte, di studenti che lavorano non solo durante il fine settimana. Una parte degli alunni, in possesso di un adeguato metodo di studio, si è dimostrata in grado di rielaborare con una certa autonomia, un'altra ha richiesto tempi più lunghi o strategie mirate per organizzare in modo funzionale i contenuti e migliorare così il metodo di studio prevalentemente nozionistico, volto a cogliere solo i nuclei elementari.
Rispetto all'uso della lingua e del lessico settoriale, si evidenzia, nel complesso, un potenziamento e miglioramento delle capacità espressive sia in forma orale sia scritta, tuttavia per alcuni i livelli adeguati allo standard di correttezza formale sono molto essenziali.
Solo un piccolo gruppo presenta difficoltà espositive, probabilmente legate a lacune pregresse e all'influenza delle forme espressive in uso nel contesto sociale di provenienza.
In riferimento alle metodologie utilizzate per la classe le lezioni si sono svolte utilizzando prevalentemente la lezione frontale e partecipata che hanno stimolato lo scambio dialettico e il coinvolgimento attivo degli studenti. Durante l'anno scolastico i docenti di: Diritto e Tecnica Amministrativa, Enogastronomia, Scienze degli Alimenti e Italiano, hanno operato dei collegamenti pluridisciplinari. Ciò ha garantito un percorso conoscitivo che ha valorizzato l'area professionalizzante.
Tutti gli alunni, grazie anche al lavoro di gruppo e a ricerche guidate, sono stati sollecitati all'applicazione continua e allo scambio costruttivo di idee. Oltre all'utilizzo dei libri di testo, l'attività didattica si è avvalsa costantemente di supporti audiovisivi e informatici, costante è stato l'incitamento ad affrontare criticamente inoltre, la lettura di testi, quotidiani nazionali e riviste.
In merito ai risultati ottenuti, la situazione globale si può sintetizzare in tale quadro:
• un discreto numero di alunni riesce a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati buoni e adeguati alle potenzialità ed inclinazioni. Questo gruppo si è sempre distinto per l'impegno serio e motivato avuto in tutto il quinquennio, conseguendo risultati di buon livello in tutte le discipline
• il gruppo medio ha mantenuto per tutto il corso di studi incertezze, a volte legate anche a singole discipline e possiede conoscenze più che sufficienti.
• nel terzo livello si trovano alunni che hanno lavorato spesso con difficoltà sia a causa del possesso inadeguato dei prerequisiti necessari sia per il mancato impegno, pertanto possiedono una preparazione sufficiente, talvolta legata a singole discipline, in alcuni casi, permane qualche difficoltà di tipo espositivo, l'approfondimento va, talora, ancora guidato.
Per quanto riguarda le competenze, si rileva come alcuni mostrino incertezze nella rielaborazione analitica e critica, dell'esposizione argomentata comparativa, mentre nelle materie di indirizzo e più operative i risultati raggiunti sono apprezzabili.
Risultano pienamente raggiunti gli obiettivi educativi, comportamentali.

Si segnala la meritevole partecipazione di alcuni studenti a numerose attività ed iniziative culturali e professionali legate all'indirizzo di studio, sia scolastiche che extrascolastiche, nelle quali si sono distinti per la capacità di spendere le competenze acquisite.

Il Polo CRATI, attivato dall'Istituto "Mancini-Tommasi", prevede la realizzazione di azioni formative dirette a valorizzare la cultura enogastronomica della nostra regione e più in generale della Dieta Mediterranea e dei prodotti del territorio: nell'ambito delle attività programmate dal Polo C.R.A.T.I., alcuni allievi della classe hanno partecipato ad attività di formazione e tirocinio all'estero, Dublino e Londra, selezionati per impegno e merito anche nelle discipline di indirizzo. Gli esiti di queste attività hanno confermato, in tutti gli allievi, una migliore disposizione all'apprendimento e alla formazione, migliorato la loro motivazione; si è notato, inoltre, un ampliamento degli interessi professionali, oltre che una nuova consapevolezza di contesti e modalità lavorative differenti, con il conseguimento di un maggior grado di apertura verso nuovi contesti culturali.
Alcuni allievi si sono segnalati nel corso di Concorsi Enogastronomici con ottimi risultati.

Il rapporto con le famiglie è stato complessivamente proficuo nell'ottica dei discenti e ha prodotto risultati accettabili in rapporto al rispetto delle regole e all'impegno individuale.
Alla specificità individuale di ogni studente, il Consiglio di Classe è stato chiamato a rispondere con interventi e competenze didattiche e pedagogiche diversificate e, contemporaneamente, ben integrate tra loro.
Affinché la diversità fosse effettivamente "dis-integrata", il Consiglio ha operato scelte organizzative che hanno coinvolto l'intero contesto scolastico e le famiglie. I percorsi individualizzati e personalizzati, hanno tenuto conto delle reali esigenze degli alunni, per favorire i processi di integrazione e di inclusione all'interno della classe e il raggiungimento degli obiettivi didattici
Un allievo con P.E.I. Paritario è seguito dall'insegnante di sostegno, con il costante supporto della equipe socio-psico-pedagogica.
Un allievo con P.E.I. Differenziato è seguito dall'insegnante di sostegno.
Le prove di verifica formative e sommative sono state impostate secondo il P.E.I..
Nel corso dell'anno è stata inserita nel Consiglio di Classe la Prof.ssa Margherita Rossi quale docente di sostegno nel potenziamento, neo immessa in ruolo.
Le relazioni dei Docenti di sostegno sono allegate alla relativa documentazione riservata alla Commissione Esaminatrice degli Esami di Stato.
Il Consiglio di Classe richiede la partecipazione dei docenti di sostegno allo svolgimento delle prove d'esame.
Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha attivato momenti di recupero in itinere per tutte le discipline, varie opportunità di miglioramento, soprattutto per alcune discipline nelle quali alcuni gli allievi hanno manifestato difficoltà a raggiungere gli obiettivi minimi.

Gli alunni sono stati continuamente informati sulle dinamiche e sulle fasi di svolgimento degli Esami di Stato. Grazie agli sforzi di questi ultimi essi hanno imparato a sviluppare la necessaria capacità di visione unitaria, nella quale le conoscenze acquisite nelle diverse materie possono concorrere sinergicamente ad arricchire gli argomenti trattati.
Tutti gli alunni sono stati sollecitati ad articolare un percorso tematico pluridisciplinare da proporre in sede d'esame ed alcuni hanno elaborato idee e collegamenti non privi di originalità.
La programmazione disciplinare è stata effettuata in termini di conoscenze, competenze, abilità, modalità e tempi, attraverso la compilazione di schede. La programmazione disciplinare effettivamente svolta, nonché gli obiettivi raggiunti, sono stati esposti nel Documento attraverso la compilazione di schede riassuntive allegate.

3. La programmazione collegiale

3.1 CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI

In sede di programmazione iniziale sono state individuate dai dipartimenti le tematiche trasversali per classi parallele.
In funzione di ciò il Consiglio, in generale, si è mosso in un'ottica pluridisciplinare ed, in modo specifico, ha pianificato e realizzato l' UDA aderente all'ambito tecnico - professionale dal titolo: MULTIETNIC S.R.L. allegata al documento.

3.2 VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento.

In questa prospettiva la verifica - valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale, per rilevare se i traguardi educativi e formativi di una determinata procedura sono stati raggiunti; essa viene effettuata a fine modulo e a fine trimestre ed ha avuto la funzione di bilancio consuntivo sull'attività scolastica e sugli apprendimenti. Per questo tipo di verifica si sono utilizzate prove orali, prove scritte strutturate e non strutturate, prove pratiche.

Le verifiche sono state disposte in coerenza con le unità didattiche svolte.

Gli strumenti di verifica individuati dal Collegio Docenti sono i seguenti:

- prove orali
- prove scritte di vario tipo
- prove strutturate e/o semi strutturate di vario tipo
- prove pratiche
- lavori di gruppo

Gli strumenti di verifica hanno le caratteristiche della validità e della oggettività.

Per quanto riguarda la valutazione, il Collegio dei Docenti è partito dalla considerazione che la valutazione di ogni alunno è costituita da due elementi:

- Misurazione (o verifica) delle prestazioni in termini di conoscenza, abilità, competenza

- Osservazioni sistematiche su: rispetto delle regole e delle consegne, autocontrollo, partecipazione, impegno e frequenza alle lezioni.

Pertanto, affinché tutti i Docenti potessero formulare giudizi in base a criteri di valutazione omogenei, le prestazioni sono state descritte in termini di:

Conoscenze

Acquisizione di contenuti, cioè tematiche, argomenti, concetti, regole afferenti alla disciplina. Esse indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento.

Abilità

Applicazione concreta di un insieme coordinato di conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi.

Possono essere descritte come cognitive (in riferimento al pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (in riferimento all'uso di metodi, materiali, strumenti).

Competenze

Capacità di far interagire le conoscenze e le abilità acquisite con le capacità personali e/o sociali nell'elaborazione responsabile dei percorsi di studio e di autonoma rielaborazione culturale.

3.3 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

Il nuovo ordinamento degli istituti tecnici, professionali e dei licei richiama molto l'attenzione dei docenti e dei dirigenti sull'alternanza scuola lavoro. Stage, tirocini e alternanza scuola lavoro sono a pieno titolo strumenti didattici per la realizzazione dei percorsi di studio (D.P.R. 15 marzo 2010, n.88). 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 di fondo 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, project work, simulazioni d'impresa, 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**;

- formazione orientativa all'esperienza: progettazione individuale per organizzare il proprio apprendimento attraverso la gestione efficace del tempo e delle informazioni sia a livello individuale che di gruppo.

Il Consiglio di Classe ha programmato, per il corrente anno scolastico, per la classe V Sez. B, 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 sono state 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 -UDA) (ALLEGATA AL DOCUMENTO)
- **dimostrativi** (dedicati all'incontro con esperti del settore o con le associazioni di categoria)
- **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

- **arricchito** la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- **favorito** l'orientamento professionale nel settore ristorativi,
- **sostenuto** lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti,
- **contribuito** a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto aiutando a creare, in prospettiva, una rete di notizie utili all' occupazione al termine del corso di studi.

Finalità

Il progetto formativo di Alternanza Scuola-Lavoro ha realizzato positivamente gli obiettivi prefissati, poiché ha creato una nuova sinergia tra filiera formativa, turistica ed alimentare, con le imprese e con il territorio, anche attraverso l'organizzazione di attività Conto Terzi che ha permesso agli allievi di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro, soprattutto in occasione di eventi e manifestazioni pubbliche organizzate da Enti, Istituzioni e Aziende del territorio.

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 attraverso laboratori specialistici e stage aziendali che hanno valorizzato al meglio le potenzialità personali e stimolato apprendimenti formali e informali;
- **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 il raccordo** tra istruzione e formazione nel mondo del lavoro;
- **rafforzato** le competenze trasversali degli allievi,
- **promosso** senso di responsabilità ed impegno sociale e lavorativo,
- **implementato** lo spirito di iniziativa e di imprenditorialità,
- **favorito la motivazione allo studio**, al sapersi orientare nel mondo del lavoro, avendo consapevolezza della relazionship e dei caratteri della leadership nel lavoro in team,
- **acquisito una vision** flessibile e adattabile.

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 (learning by doing), come:

- *l'attività laboratoriale*, per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- il *lavoro cooperativo per progetti*, che sviluppa insieme creatività e responsabilità di risultato;
- la *didattica per situazione-problema*, per sviluppare la capacità di problem solving;
- *l'integrazione dei saperi* per la soluzione di problemi complessi.

La risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, ha contribuito all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni e titoli di studio a livello post secondario.

Caratteristiche di interdisciplinarità del progetto

Direttamente connesse allo sviluppo del progetto sono risultate le seguenti discipline: Enogastronomia, Diritto e Tecnica Amministrativa, Italiano, Lingua Inglese, Lingua Francese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica, Sala e Vendita.

Project work

- realizzazione di eventi organizzati nell'Istituto;
- realizzazione di eventi su commissione da parte di enti pubblici
- preparazione di prodotti enogastronomici in occasione di manifestazioni pubbliche locali;
- ristorante didattico a scuola con serate a tema;
- rielaborazione e riordino dei dati e delle informazioni acquisite durante le visite e gli stage mediante lavoro di gruppo classe;

Entrambi i progetti sono risultati in sinergia tra filiera formativa, filiera turistica e filiera alimentare.

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.

3.4 INCLUSIONE

Il nostro Istituto, sulla base della normativa vigente quale la legge 104/92, la legge 170/2010, il D.M. 27 dicembre 2012, la C.M. 6 marzo 2013, si propone di garantire il successo scolastico, attraverso una politica di inclusione e di personalizzazione della didattica non solo di quegli alunni aventi una certificazione di disabilità o di dislessia ma di tutti coloro che fino ad oggi non potevano avere un piano didattico personalizzato, con obiettivi, strumenti e valutazioni pensati su misura per loro.

Nello specifico ci si propone di:

- garantire il diritto all'istruzione e i necessari supporti agli alunni con DSA e BES;
- favorire il successo scolastico e prevenire blocchi nell'apprendimento di questi alunni, agevolandone la piena integrazione sociale e culturale;
- ridurre i disagi formativi ed emozionali, favorendone al contempo la piena formazione.

Per far ciò le famiglie sono state coinvolte direttamente nel processo educativo in quanto chiamate a formalizzare con la scuola un patto educativo/formativo, così come previsto dalla normativa. Nella scuola opera il Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (GLI) e il referente BES che svolgono le seguenti funzioni:

- rilevazione dei BES presenti nella scuola, inclusi i DSA;
- raccolta e documentazione degli interventi didattico educativi;
- supporto ai colleghi sulle strategie/metodologie;
- elaborazione di una proposta di Piano per l'Inclusione, riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico.

3.5 ATTIVITA' DI RECUPERO

Per quanto riguarda, i corsi di Recupero o meglio l'aiuto offerto agli studenti in difficoltà, durante l'anno sono state utilizzate tutte le risorse disponibili.

Ritenendo che l'attività di recupero debba essere considerata parte integrante del processo formativo piuttosto che misura straordinaria per fronteggiare un'emergenza, è stato compito del Coordinatore del Consiglio di Classe, durante l'anno scolastico, rilevare nelle riunioni del Consiglio stesso l'andamento didattico degli alunni in difficoltà.

Il lavoro del Coordinatore è diventato efficace e proficuo perché svolto in sinergia e collaborazione con tutti gli altri Docenti della classe, per garantire a tutti gli allievi il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	In Itinere
STORIA	In Itinere
LINGUA FRANCESE	In Itinere
LINGUA INGLESE	In Itinere
D.T.A.	In Itinere
ENOGASTRONOMIA	In Itinere
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	In Itinere
LEGISLAZIONE	In Itinere
MATEMATICA	In Itinere

3.6 RAPPORTO SCUOLA – FAMIGLIA

Ogni comunicazione della Scuola alla famiglia è avvenuta a cura dei coordinatori, tramite fonogramma registrato su apposito modello; con lettera alla famiglia; a cura della segreteria, tramite sms per comunicazioni rivolte a un numero consistente di allievi o genitori.

I genitori hanno incontrato i docenti durante l'ora di ricevimento dagli stessi stabilita, nella I e III settimana di ogni mese, solo previo appuntamento concordato tramite i propri figli o la Segreteria alunni.

L'informazione sui risultati dell'apprendimento dei propri figli è avvenuta dopo ogni valutazione trimestrale, per mezzo di una formale comunicazione scritta, consegnata in occasione dell'incontro Scuola - Famiglia.

Tramite i responsabili del coordinamento delle attività degli alunni e i coordinatori di classe, eventuali situazioni a rischio (assenze prolungate, disimpegno reiterato, voti negativi in più discipline, ecc.) sono state comunicate alle famiglie con la convocazione a scuola dei genitori, anche per gli alunni maggiorenni e sempre dopo informativa data ai diretti interessati.

Gli incontri periodici scuola-famiglia sono stati organizzati in orario pomeridiano, secondo un calendario stabilito dal Dirigente Scolastico e comunicato tempestivamente.

3.7 ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

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

- Progetto Cinema
- Progetto "Il quotidiano in classe"
- Educazione alla solidarietà e alla legalità
- Tornei sportivi di varie discipline
- Manifestazioni e Concorsi enogastronomici
- Stage all'estero nell'ambito del Polo Crati (Londra – Dublino)
- Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
- Informazione Sulla Prevenzione – Educazione Sanitaria Andrologo Dott. Marco Serrao
- Manifestazione Reggio Calabria "La Calabria Contro La Violenza Sulle Donne"
- Attività Cinema Citrigno: Primavera Del Cinema Italiano
- Attività Didattica – Banchetto – Sagra Del Maiale
- Attività Orientamento Unical
- Confindustria Cosenza XXIII Edizione Orientagiovani.
- XI Salone Dell'orientamento Reggio Calabria 10 Novembre 2016
  Gruppi di alunni sono stati
- Realizzazione di eventi organizzati nell'Istituto;
- Realizzazione di eventi su commissione da parte di enti pubblici
- Preparazione di prodotti enogastronomici in occasione di manifestazioni pubbliche locali;
- Ristorante didattico a scuola con serate a tema;
- Rielaborazione e riordino dei dati e delle informazioni acquisite durante le visite e gli stage mediante lavoro di gruppo classe;

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

- Completamento delle programmazioni disciplinari;
- Ripetizione di argomenti già svolti;
- Completamento dell'attività di Alternanza Scuola lavoro;
- Consolidamento e potenziamento delle conoscenze\competenze\abilità;
- Verifiche conclusive.

3.9. SIMULAZIONE DELLA SECONDA E TERZA PROVA D'ESAME

Il Consiglio di Classe ha deciso di effettuare due simulazioni della seconda prova e due della terza .
Schema della simulazione della seconda prova:

Data di effettuazione della simulazione della seconda prova	**Disciplina**	**Tempo di svolgimento**
23 MARZO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	**4 h**
28 APRILE 2017	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	**4 h**

Simulazione della terza prova.

La strutturazione delle prove è stata la seguente:

- **40 quesiti a scelta multipla**;
- le discipline coinvolte sono state cinque;
- ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati 8 quesiti a scelta multipla con 4 alternative di risposta.

La valutazione è stata impostata secondo i seguenti criteri:

- per ogni risposta errata o non data nella scelta multipla: punti 0
- per ogni risposta esatta nella scelta multipla: punti 1
- Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: punti 8
- Punteggio massimo ottenibile nella prova: punti 40

Alle prove è stata allegata una griglia di valutazione al fine di determinare il voto in quindicesimi.
Il tempo di svolgimento assegnato è stato di 60 minuti dalla consegna.

Schema

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo di svolgimento
14/03/2016	D.T.A., Enogastr., Inglese, Sala e Vendita, Storia	**60 min**
06/05/2016	D.T.A., Enogastr., Inglese, Sala e Vendita, Storia	**60 min**

3.10 TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

Disciplina	Prove scritte		Prove orali	
	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
ITALIANO	Elaborati : Saggio breve ; Analisi del testo, Tema di ordine generale, Tema di argomento storico	6	Interrogazioni Domande flash	6
STORIA	Prove strutturate; Questionari	3	Interrogazioni; Domande flash	6
INGLESE	Prove strutturate e semi strutturate; Questionari; Traduzioni; Riassunti	6	Dialoghi; Domande flash; Interrogazioni	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prove strutturate; Relazioni	6	Interrogazioni; Domande flash	3
MATEMATICA	Questionari; Risoluzione di esercizi	6	Domande flash; Verifiche alla lavagna	6
SALA E VENDITA	Test	2	Interrogazioni	2
ENOGASTRONOMIA			Domande flash; Verifiche pratiche in laboratorio	6
FRANCESE	Prove strutturate e semistrutturate; Questionari; Traduzioni; Riassunti	6	Dialoghi; Domande flash; Interrogazioni	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Prove strutturate e semistrutturate; Questionari; Relazioni; Test; Esercizi	8	Dialoghi; Interrogazioni; Domande flash	6
EDUCAZIONE FISICA	Relazioni ; Lavori di gruppo	6	Verifiche pratiche	6
RELIGIONE			Conversazioni guidate; Domande flash	Varie

3.11 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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 altre attività didattiche complementari ed integrative**
- **uno o più crediti formativi**
- **il comportamento almeno responsabile (condotta $\geq$ 8)**

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**
- **attività socio - assistenziali**
- **attività sportive**

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.

4. Gli allegati

4.1. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016- 2017
NELLA CLASSE 5B ENO
MATERIA: Inglese
PROF. ssa : Iannone Ida
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE: 75

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
- Gli allievi conoscono in modo sostanzialmente sufficiente i contenuti degli argomenti trattati nonché la terminologia specifica dell'indirizzo di studi.	Gli allievi sono in grado di cogliere informazioni in un testo o in una conversazione nonché di sostenere dialoghi mirati	Gli allievi sanno rielaborare ed esprimere i contenuti trattati unitamente a breve considerazione ad essi relative

UNITA' N. 1	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
CATERING	Settembre	Dicembre	- Hospitality and Catering Industry - Professional figures in Hospitality Industry - Catering establishments - Menu - Food&Wine matching - Catering careers: The Curriculum Vitae The Letter of Application The Job Interview
UNITA' N. 2			**ARGOMENTI**
HEALTHY EATING	Gennaio	Marzo	- Nutrition and nutrients - Some information about nutrients - The food pyramid - The five basic food groups - A balanced menu - Dieter's guidelines - Diet - Diet for life phases - Sportive diet, Vegetarian and Vegan diet - The Mediterranean diet - Cooking methods
UNITA' N. 3			**ARGOMENTI**
SAFETY AND HYGIENE	Aprile	Giugno	- The HACCP system - Safe catering: Critical Control Points - Food Poisoning - Methods of preservation - Food additives

METODOLOGIE ADOTTATE	* Lezioni frontali e partecipate
MATERIALI DIDATTICI	* Libro di testo * Materiale autentico
LIBRI DI TESTO	Lol King, Francesca Ripanti, THE WORLD OF CATERING, Calderini
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Prove strutturate, semi-strutturate, questionari scritti, e orali, verifiche orali, autoverifica delle conoscenze e competenze acquisite

DOCENTE

IDA IANNONE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE VB

ENOGASTRONOMIA

MATERIA: Lingua Francese
PROF. : Greco Rosina
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.88

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Gli alunni hanno acquisito una sufficiente conoscenza del mondo della ristorazione nel suo aspetto tecnico e gastronomico: dall'analisi delle varie figure professionali alla	Gli alunni hanno acquisito una discreta competenza nel linguaggio e nelle tecniche del settore alberghiero.	Gli alunni hanno potenziato la capacità e l'autonomia espressiva nelle situazioni di lavoro.

UNITÀ N.1	CONTENUTI		ARGOMENTI
	TEMPI IMPIEGATI		Les métiers de la restauration(Le courtier en vin) Les nouveaux restaurants:Le speakeasy.La Truffe noire.Ristorante di Como.Le Tilleul.Le Petit Pontoise.Le collège Culinaire de France.
Le monde de la restauration	14 Settembre	29 Settembre	
UNITÀ N. 2	DAL	AL	**ARGOMENTI**
L'alimentation et la santé	5 Ottobre	15 Dicembre	Vin et cinéma.La viticulture biodynamique.Les produits Bio.Les OGM en alimentation.La méthode HACCP.Les méthodes de cuisson.Le régime.La pyramide alimentaire.Les matières grasses.Vignes transgéniques.La conservation des aliments. .
UNITÀ N. 3	DAL	AL	**ARGOMENTI**
Découvrir la France	20 Dicembre	8 Giugno	L'histoire du vin .La dégustation. Les régions vinicoles françaises. Le Champagne .Les eaux-de-vie. Les liqueurs. Paris entre passé et futur. Provence ,Bourgogne, Alsace(situation géographique et produits typiques) La cuisine fait le tour du monde
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione partecipata, lavoro collettivo, individuale, per gruppi. Giochi di ruolo. Drammatizzazione.		
MATERIALI DIDATTICI	CD audio abbinato al libro di testo. Dizionario di lingue. Fotocopie e materiale autentico.		
LIBRI DI TESTO	"Profession Enogastronomie",A.De Carlo_ U.Hoepli Editore Milano		
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA	Produzione di un testo con vocaboli dati. Esercizi su un testo (vero/falso, scelta multipla, di completamento, domande e riassunti). Comprensione di testi scritti con domande sul testo, simulazione di dialoghi in situazioni e descrizioni.		

IL DOCENTE
GRECO ROSINA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. B ENO
MATERIA: RELIGIONE
PROF. SSA : PIZZI MARIA

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	*COMPETENZA*	*ABILITÀ*
Del documento biblico e del Magistero della Chiesa	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.	Di un confronto critico sulle complesse questioni etiche

MODULO N. 1	DAL	AL	ARGOMENTI
CHIESA E MONDO MODERNO	I TRIMESTRE		Secolarizzazione e Cristianità Concilio Vaticano I° Chiesa e Questione Sociale Encicliche Sociali

MODULO N. 2	DAL	AL	ARGOMENTI
LA CHIESA VERSO UN MONDO NUOVO	II TRIMESTRE		- Concilio Vaticano II° - Ecumenismo - Giovanni Paolo II° _ Benedetto XVI

MODULO N. 3	DAL	AL	ARGOMENTI
L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO	III TRIMESTRE		- La famiglia, prima società naturale. - Matrimonio cristiano. - Pace, Giustizia, Solidarietà, Mondialità. - Il lavoro. - La Salute

METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale , lezione dialogata, conversazione.
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo, riviste, quotidiani, materiale audiovisivo.
LIBRI DI TESTO	Antonello Famà – UOMINI E PROFETI- Marietti
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Conversazione, dialogo, cruciverba.

LA DOCENTE
MARIA PIZZI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. B ENO

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SSA ANNA MARIA TARSITANO

UNITA' N.1- OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono le principali caratteristiche delle religioni e culture. Conoscono le principali categorie di nuovi prodotti alimentari. Si orientano nell'ambito delle consuetudini alimentari delle grandi religioni e di quelle dell'era della globalizzazione	Riconoscono gli elementi specifici di una cultura.	Preparare piatti utilizzati dai fedeli delle principali religioni monoteiste. Individuano gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

UNITA' N.2 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono le principali tipologie dietetiche con particolare riferimento alla Dieta Mediterranea. Conoscono le linee guida, i LARN e le principali caratteristiche dei principi nutritivi. Conoscono le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata.	Descrivono i calcoli dei fabbisogni energetici dell'organismo e il peso teorico di una persona. Descrivono le caratteristiche delle principali tipologie dietetiche e quelle più comuni della ristorazione collettiva	Gli allievi sanno leggere le tabelle LARN e sono in grado di costruire una semplice dieta equilibrata. Formulano menù funzionali alle diverse età.

UNITA' N.3 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Conoscono le principali patologie e le relazioni esistenti tra un'alimentazione scorretta e la loro insorgenza.	Descrivono in modo semplice le principali caratteristiche delle malattie ed i fattori di rischio legati al consumo di determinati alimenti	Elaborano menù funzionali alle esigenze patologiche, prospettando anche piatti ricchi di sostanze antitumorali.

UNITA' N.4 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Conoscono le principali fonti di contaminazione ed i relativi effetti dei contaminanti sulla salute. Conoscono le principali norme del Sistema H.A.C.C.P.	Descrivono le principali cause di contaminazione. Descrivono i principali agenti biologici responsabili delle M.T.A. Descrivono i principi dell'H.A.C.C.P.	Riconoscono ed analizzano comportamenti a rischio igienico sanitario. Individuano i rischi delle contaminazioni e riconoscono gli aspetti qualitativi di un prodotto.

CONTENUTI (in moduli e unità didattiche)

U. A. N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Alimentazione nell'era della globalizzazione	1° trimestre	Cibo e religioni I nuovi prodotti alimentari.
U. A. N. 2	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
La dieta nelle diverse età ed in condizioni fisiologiche	1° trimestre	La Dieta equilibrata – Le linee guida – Le piramidi alimentari - Classificazione degli alimenti – I LARN – Peso teorico e fabbisogno giornaliero – Alimentazione e stati fisiologici – Diete fisiologiche – Diete specifiche e diete particolari – Dieta Mediterranea e dieta vegetariana – Benefici di tali diete nella prevenzione delle "malattie della civilizzazione".
U. A. N. 3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
La dieta nelle principali patologie	2° trimestre 3° trimestre	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
U. A. N. 4	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	3° trimestre	Contaminazione chimica, fisica e biologica. Additivi alimentarie coadiuvanti tecnologici. Il sistema H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità. Le frodi alimentari.
METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia adottata ha fatto uso di lezioni frontali, lavori di gruppo e ricerche per raccogliere dati e compilare tabelle.	
MATERIALI DIDATTICI Libro di testo:	Libri di testo, dispense, fotocopie, riviste specializzate nel settore alimentare, schemi riassuntivi redatti in classe. A. Machado – Scienza e cultura dell'alimentazione- enogastronomia – sala vendita – POSEIDONIA SCUOLA	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Quesiti a risposta aperta e chiusa. – Colloqui individuali e di gruppo – Relazioni sui moduli trattati – Simulazioni prove d'esame secondo la nuova tipologia.	

IL DOCENTE

PROF. SSA ANNA MARIA TARSITANO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V B ENO MATERIA: SALA E VENDITA PROF.CARUSO VALTER ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 80		
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**CAPACITA'**
- Gli allievi conoscono e sanno 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.

Micro MODULI 1-2-3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- Il vino; - Le bevande alcoliche;	Settembre Ottobre Novembre	- Classificazione dei vini; Tecniche di produzione dei vini; - La cantina e lo stoccaggio dei vini - Classificazione delle bevande alcoliche; fase di produzione della birra. - I distillati
MicroMODULI 4-5-6	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- L'organizzazione della macchina ristorativa	Dicembre Gennaio Febbraio	- Organizzare l'azienda ristorativi; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - L'organizzazione della produzione;
MicroMODULI 7-8-9	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- I servizi di sala - Il banqueting. - enogastronomia regionale - enogastronomia nazionale	Marzo Aprile Maggio Giugno	- Conoscere i maggiori servizi di sala, sceglierli in base alle necessità - L'organizzazione del servizio di banqueting; - visite in cantine del territorio - preparazione di alcuni piatti nazionali alla lampada

METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Prove pratiche in sala e bar
MATERIALI DIDATTICI	"La nuova ristorazione", libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio.
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; prove strutturate e semi strutturate, prove pratiche effettuate in laboratorio di sala bar

IL DOCENTE
VALTER CARUSO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V B ENO
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina
PROF. Franco Prezioso
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.

Il DOCENTE
FRANCO PREZIOSO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. B ENO
MATERIA: STORIA
PROF. ssa GIUSEPPINA APRIGLIANO
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.60

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
L'allievo conosce lo sviluppo delle rivoluzioni industriali, - aspetti economici, sociali e culturali dei periodi presi in esame. Le dinamiche sociali e culturali del fenomeno migratorio, in Italia, in Europa e nel mondo, tra '800 e '900. Il sistema economico internazionale L'età giolittiana in Italia La Grande Guerra Il Dopoguerra in Italia ed in Europa La nascita dei totalitarismi in Europa Il New deal e la politica di Roosevelt La Seconda Guerra Mondiale Il Dopoguerra e la ricostruzione Il Sistema Internazionale dei Blocchi Contrapposti: "La Guerra Fredda" Il periodo Post- Bellico La Società dei consumi	Gli allievi sanno analizzare il quadro storico e le caratteristiche dei periodi e dei fenomeni presi in esame. Gli allievi sanno utilizzare diverse fonti e varie tipologie di documenti	Gli allievi sanno: - interpretare fonti e documenti; - stabilire collegamenti tra fatti storici settoriali e la storia politica, culturale, religiosa. - Cogliere la complessità dei fenomeni sociali e storici e culturali; - esprimere considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi. - tematizzare in modo coerente i fatti storici relativi al primo novecento in Italia , in Europa, nel mondo. - individuare e formulare problemi e spiegazioni rispetto ai cambiamenti economici del periodo e dell'ambito preso in esame. - individuare cause ed effetti degli avvenimenti storici studiati. - produrre sintesi efficaci dei fatti storici studiati.

CONTENUTI

MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DEL PRIMO NOVECENTO LA GRANDE GUERRA	**I TRIMESTRE**	Il sistema economico internazionale La nuova industria Giovanni Giolitti L'età giolittiana in Italia La Grande Guerra Il Dopoguerra in Italia ed in Europa Il disagio della civiltà La crisi del dopoguerra L'evoluzione del commercio internazionale
MODULO N. 2	**TEMPI IMPIEGATI**	
STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DELL'ETA' DEI TOTALITARISMI	**II TRIMESTRE**	La crisi del 1929. L'avvento dei totalitarismi Il New deal e la politica di Roosevelt Effetti dei Regimi in Italia,Spagna e Germania L'avvento del Fascismo e del Nazismo

MODULO N. 3	**TEMPI IMPIEGATI**	
LA SECONDA GUERRA MONDIALE **STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DAL SECONDO DOPOGUERRA**	***III TRIMESTRE***	La Seconda Guerra Mondiale Caratteri del Conflitto Mondiale Cause e conseguenze Il Dopoguerra e la ricostruzione Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica
METODOLOGIE ADOTTATE	• ATTIVITA' DI RICERCA, • SELEZIONE E RIELABORAZIONE PERSONALE DI FONTI STORICHE • LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA • DIALOGO E CONFRONTO	
MATERIALI DIDATTICI	• LIBRO DI TESTO • DISPENSE	
TESTI ADOPERATI	"LE FORME DELLA STORIA" di ENRICO B. STUMPO – SILVIA CARDINI – FRANCESCO ONORATO – SERENA FEI LE MONNIER SCUOLA	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	- PROVE STRUTTURATE - PRODUZIONE DI VARI TIPI DI TESTO: SAGGIO BREVE, RELAZIONE, ANALISI DI TESTI NON LETTERARI - VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE - DIALOGO E CONFRONTO	

LA DOCENTE

GIUSEPPINA APRIGLIANO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. B ENO

MATERIA: ITALIANO
PROF. SSA GIUSEPPINA APRIGLIANO
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 120

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
L'allievo conosce: - Il quadro culturale e letterario del: Naturalismo francese Verismo Giovanni Verga La produzione letteraria: le novelle Il ciclo dei vinti: "I Malavoglia"- "Mastro don Gesualdo" Primo Novecento in Europa e in Italia - Il Simbolismo - Giovanni Pascoli - Il Decadentismo - Gabriele D'Annunzio - Le nuove forme del romanzo del Novecento: - L. Pirandello: - i romanzi e le novelle, - le opere teatrali, - Italo Svevo - il romanzo: La coscienza di Zeno: La lirica del Novecento - Eugenio Montale - Giuseppe Ungaretti - Salvatore Quasimodo - Umberto Saba	L'allievo mostra sufficiente autonomia nella lettura e nell'interpretazione di ogni tipo di testo; sa individuare e approfondire i fondamentali temi affrontati. L'allievo sa operare confronti tra testi di autori diversi, individuando analogie e differenze. L'allievo: - sa individuare le tematiche e le caratteristiche fondamentali presenti nell'opera degli autori studiati; -sa contestualizzare le tematiche trattate dagli autori nei testi letterari o teatrali. L'allievo riconosce le fasi evolutive nell'opera dei poeti studiati e i movimenti letterari a cui essi hanno aderito.	Mostra sufficiente sicurezza e autonomia nella lettura e nell'interpretazione di testi in prosa, in poesia o non letterari. Mostra capacità di rielaborazione e valutazione semplice di un testo. Sa esporre i contenuti appresi e proporre sintesi. L'allievo sa rielaborare in forma semplice i temi presenti nelle opere trattate. L'allievo sa rilevare l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione della personalità letteraria di un autore.

MODULO N. 1	CONTENUTI	ARGOMENTI
I MAESTRI DEL NOVECENTO	**TEMPI IMPIEGATI** ***SETTEMBRE*** ***OTTOBRE*** ***NOVEMBRE***	Contesto culturale, storico e letterario del Primo Novecento Le avanguardie in Italia e in Europa Il Futurismo Il Simbolismo francese **GIOVANNI PASCOLI**: la biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica, da Myricae: *Novembre* *Lavandare* Il Decadentismo: **GABRIELE D'ANNUNZIO**: la biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica. Da Le Laudi: - *La pioggia nel pineto* - *La sera fiesolana.*
MODULO N. 2	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
LE NUOVE FORME DEL ROMANZO DEL NOVECENTO	**DICEMBRE** **GENNAIO** **FEBBRAIO**	- Crisi e cambiamento: - Il romanzo psicologico: **LUIGI PIRANDELLO:** - I romanzi, le novelle, le opere teatrali; testi scelti e trama opere teatrali **ITALO SVEVO** il romanzo: La coscienza di Zeno: - lettura e analisi di testi scelti - trama
MODULO N. 3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
LA POESIA ITALIANA DEL NOVECENTO	**MARZO** **APRILE** **MAGGIO**	- Poesia e letteratura in Italia nella prima metà del secolo - Il *male di vivere* nella letteratura italiana del Primo Novecento, in Italia e in Europa: testi significativi di - **Umberto Saba,** - **Eugenio Montale,** - **Salvatore Quasimodo,** - **Giuseppe Ungaretti**
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata, lavoro di gruppo, dialogo e confronto, attività di ricerca.	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo - fotocopie - film - prodotti multimediali	
TESTI ADOPERATI	Paolo Di Sacco - Chiare lettere – Vol 3 – Bruno Mondadori Editore	
TIPOLOGIA DELLA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	Produzione di saggi brevi, relazioni, analisi dei testi letterari e non, verifiche orali formative e sommative	

LA DOCENTE
GIUSEPPINA APRIGLIANO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE VB ENO
MATERIA: MATEMATICA
PROF. : DE MARCO RITA
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.90

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Riconoscere:-equazioni di 1° e 2° grado,-funzioni lineari e funzioni quadratiche -disequazioni di 1° e di 2° grado	-Saper risolvere semplici equazioni di 1° e di 2° grado -Saper rappresentare nel piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche -Saper risolvere disequazioni di 1° e di 2° grado -Saper risolvere semplici disequazioni fratte. -Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione	-Riconoscere le soluzioni di un' equazione come zeri di una funzione -Saper studiare il segno di un trinomio di 2° grado,facendo riferimento al grafico della funzione quadratica associata,al fine di determinare l' insieme delle soluzioni di una disequazione di 2° grado
Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni Riconoscere:-funzioni algebriche:razionali intere,razionali fratte,irrazionali;-funzioni trascendenti:esponenziali,logaritmiche	-Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari	
Conoscere il concetto di limite di una funzione Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.	-Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti tenendo presente le operazioni sui limiti e la continuità delle funzioni elementari. -Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata.	
Saper definire gli asintoti	-Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali,orizzontali.	
Conoscere le principali derivate fondamentali e le regole di derivazione relative alla somma , al prodotto e al quoziente di funzioni	-Saper calcolare la derivata di una funzione algebrica razionale intera e di una funzione algebrica razionale fratta. -Saper determinare massimi e minimi relativi e assoluti nei casi più semplici	Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.

MODULO N	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1 PREREQUISITI	Dal 14-9-'16	Al 25 -09-'16	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche.Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte
N°2 FUNZIONI	Dal 25-09-'16	Al 30-11-'16	Funzioni reali di variabili reale.Funzioni algebriche razionali intere e fratte.Funzioni algebriche irrazionali. Funzione esponenziale e funzione logaritmica .
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	Dal 30-11-'16	Al 20-03-'17	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale.Operazioni sui limiti.Forme indeterminate.Funzioni continue.Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata.Asintoti verticali, orizzontali.
N°4 CALCOLO DIFFERENZIALE	Dal 20-03-'17	Al termine delle lezioni	Derivate delle funzioni elementari.Regole di derivazione.Massimi e minimi relativi e assoluti.Studio delle diverse fasi per la rappresentazione grafica di funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.

METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Esercitazioni individuali e collettive		
LIBRI DI TESTO	Nuova formazione alla matematica-Giallo vol.F Dodero-Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi Editori		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui Interrogazioni alla lavagna Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate		

IL DOCENTE
RITA DE MARCO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE VB ENO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Prof.ssa TENUTA LUCIA
ORE DI LEZIONI SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 140

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	

IL DOCENTE
LUCIA TENUTA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. B ENOGASTRONOMIA

MATERIA: **SCIENZE MOTORIE**
PROF. : **ROBERTO RIZZUTI**

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	FORMAZIONE	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

	SPORT PRATICATI	ARGOMENTI
PROGRAMMA	Pallavolo, Calcio, Tennis Tavolo, basket e atletica leggera Esercizi a corpo libero	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 (sapere) Competenze acquisite (saper essere) Abilità acquisite (saper fare) Progressi compiuti Impegno Interesse e partecipazione all'attività di studio Metodo di studio Puntualità nelle consegne

IL DOCENTE
PROF. ROBERTO RIZZUTI

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. nsuff.	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. nsuff.	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. 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. nsuff.	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. nsuff.	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. nsuff.	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. nsuff.	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. nsuff.	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. nsuff.	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 Seconda Prova Esami di Stato

Prima parte Max 10 punti			
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punti**	**Punteggio prima parte**
Conoscenze e competenze specifiche (possesso dei dati e delle informazioni, pertinenza dell'elaborazione, collegamento dei contenuti)	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	
Competenza formale ed espositiva (coerenza, coesione, lessico specifico)	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 (pertinenza dell'elaborazione, analisi, sintesi, spunti originali)	*Complete e articolate*	*2*		
	Complete	*1*		
	Lacunose	*0,5*		
Competenza formale ed espositiva (coerenza, coesione, lessico specifico)	Corretta	0,5		
	Complessivamente corretta	0,25		
	Scorretta	0		
		Totale Seconda Parte		
Totale Seconda Prova				

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

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

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO 2016/17 CLASSE V SEZ B Enogastronomia

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

DISCIPLINA	PUNTEGGI E VOTO		FIRMA DOCENTI
Diritto e Tecn. Amm	PUNTI ...../8		
Lingua Inglese a	PUNTI ...../8		
Laboratorio di cucin	PUNTI ...../8		
Laboratorio di sala	PUNTI ...../8		
Storia	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, Laboratorio di Cucina, Lingua Francese, Lingua Inglese, 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: **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

Diritto e Tecn. Amm.

01. L'escursionismo si differenzia dal turismo perché:
a. ha come meta solo località di montagna
b. la durata della permanenza è inferiore a 24 ore
c. è effettuato per motivi di lavoro
d. è praticato principalmente da giovani e sportivi

02. La domanda turistica di tipo leisure è legata:
a. a motivazioni di svago
b. a motivazioni commerciali
c. a motivazioni di riposo e cura
d. a motivazioni di formazione e aggiornamento

03. Non è obiettivo del turismo integrato:
a. creare una rete di comunicazione sul territorio
b. sensibilizzare gli operatori del territorio
c. creare nuove professioni per il turismo
d. promuovere il prodotto turistico sul mercato nazionale e internazionale

04. Attraverso il marketing si ha la possibilità di:
a. conoscere i bisogni e i gusti dei consumatori
b. rendere più snella l'organizzazione aziendale
c. rendere competitivi i propri prodotti
d. diminuire i costi di produzione

05. Le ricerche di marketing mirano a:
a. aumentare la conoscenza dell'ambiente esterno per ridurre il rischio delle scelte aziendali
b. analizzare i comportamenti di acquisto dei consumatori, mediante analisi motivazionali e quantitative
c. segmentare il mercato, suddividendo i consumatori in gruppi omogenei
d. definire il posizionamento del prodotto

06. Il target è:
a. il marchio dell'azienda
b. il segmento di mercato scelto dai concorrenti dell'azienda
c. il segmento di mercato scelto dall'azienda come obiettivo dell'azione di marketing
d. il segmento di mercato più numeroso

07. Durante la fase di maturità del prodotto la decisione più corretta da assumere è:
a. alzare il prezzo
b. abbassare il prezzo
c. ridurre il volume di produzione
d. ritirare il prodotto dal commercio

08. La domanda di un prodotto è elastica quando:
a. diminuisce all'aumentare del prezzo
b. aumenta all'aumentare del prezzo
c. resta invariata al variare del prezzo
d. si modifica solo se il prezzo aumenta

INGLESE 5 B ENO

1. **All cooks and waiters are concerned**
a. about the menu content
b. about the preparation of the dishes
c. about the service in the dining room
d. about the management of the restaurant

2. **Smoke curing is a synonym for**
a. hot smoking
b. smoking
c. cold smoking
d. no smoking

3. **In vacuum packing**
a. air is added to food
b. air is extracted from food
c. air is extracted from the container
d. air is introduced in the container

4. **All foods contain**
a. no nutrients at all
b. basically a main nutrient
c. a single type of nutrient
d. all nutrients

5. The best fats for our body are
a. saturated fats
b. polyunsaturated fats
c. unsaturated fats
d. mono unsaturated fats

6. **Metabolism in old people**
a. is faster than in young people
b. is the same as in young people
c. disappears
d. is slower than in young people

7. **The Mediterranean diet is based on**
a. elaborated foods
b. simple food habits of the past
c. high quantities of proteins
d. fatty recipes

8. **In the Food Groups the foods are grouped**
a. according to their nutritional content
b. according to their place in the pyramid
c. according to their caloric content
d. according to their weight

Enogastronomia V B

1) **Gli O.G.M.:**

a) Sono organismi di cui materiale genetico è stato modificato
b) Sono Prodotti garantiti e protetti
c) Devono essere autorizzati dall'Unione europea
d) Tutte le opzioni sono corrette

2) **I vantaggi del chilometro zero sono:**

a) Freschezza
b) Stagionalità
c) Biodiversità
d) Tutte le opzioni sono corrette

3) **I menù della ristorazione scolastica:**

a) Devono essere semplici adatti ai bambini
b) Devono utilizzare alimenti stagionali
c) Devono garantire la varietà degli alimenti
d) Devono rispettare i principi della sana alimentazione

4) **Il menù:**

a) E' uno strumento per conquistare il cliente
b) Non tiene conto del territorio di riferimento
c) E' soltanto una lista di piatti
d) E' un promemoria

5) **La grafica del menù:**

a)) L'Importante è che i caratteri siano leggibili
b) Non è importante l'essenziale è che sia comprensibile
c) Rispecchia il tipo di locale e la clientela
d) A secondo della carta che abbiamo a disposizione

6) **Una buona politica di approvvigionamento deve:**

a) Contenere i costi
b) Garantire la continuità del servizio
c) Ridurre al minimo i costi totali del magazzino
d) Garantire il risparmio energetico

7) **Le aziende di catering:**

a) Possono preparare i pasti nelle cucine del committente
b) Possono preparare i pasti nei propri locali
c) Devono trasportare materie prime o pasti già pronti
d) tutte le opzioni sono corrette

8) **Il food cost del piatto informa su quanto incide il costo delle materie prime:**

a) Sul prezzo di vendita di un piatto
b) Consumate in un giorno sul prezzo di vendita di un piatto
c) Sui ricavi giornalieri derivanti dalla vendita di un piatto
d) Nessuna delle operazioni è corretta

Sala e Vendita

1) Preparando una mise en place, i bicchieri vanno in ordine:
a) Acqua, vino bianco, rosso, dessert e flûte
b) Vino rosso, bianco, acqua, dessert e flûte
c) Vino bianco, rosso, acqua, dessert e flûte
d) Vino bianco, rosso, acqua, e flûte.

2) Il sommelier è un professionista che:
a) Ha sempre apprezzato il piacere del bere
b) Valorizza il servizio dei vini di un locale
c) Valorizza il servizio dei vini in un ristorante
d) Valorizza il servizio dei vini in un wine bar.

3) **Come si può chiamare l'addetto che opera alla lampada:**
a) Chef de rang
b) chef alla lampada
c) chef di partita
d) demi chef de rang

4) Quali sono gli ingredienti del cocktail Negroni.
a) Martini Rosso, Bitter Campari, acqua soda.
b) Martini Rosso, Bitter Campari, Gin.
c) Martini Rosso, Bitter Campari, limonata.
d) Martini Rosso, Bitter Campari, Acqua gassata.

5) La DOC Greco di Bianco si produce in quale provincia Calabrese?
a) Provincia di Crotone.
b) Provincia di Cosenza.
c) Provincia di Vibo.
d) Provincia di Reggio Calabria.

6) Elencami due vitigni bianchi Calabresi Autoctoni.
a) Chardonnay, Insolia.
b) Greco, Mantonico.
c) Verdicchio, Trebbiano.
d) Traiminer, Moscato.

7) La cantina viene posizionata
a) Nord.
b) Sud.
c) Est.
d) Ovest.

8) Elencami due vitigni rossi Calabresi Autoctoni.
a) Merlot. Sangiovese.
b) Gaglioppo, Trebbiano.
c) Nebbiolo, Barbera.
d) Gaglioppo , Magliocco.

STORIA

1. **Allo scoppio della Prima Guerra mondiale, l'Italia era divisa in due fazioni, ovvero....**

a) Filoaustriaci e filofrancesi
b) Cattolici e protestanti
c) Neutralisti e interventisti
d) Socialisti e liberali

2. **A fianco di quale alleanza volevano combattere gli interventisti?**

a) Alleanza con l'Inghilterra.
b) Alleanza con la Triplice Alleanza.
c) Alleanza con l'Intesa.
d) Alleanza con la Spagna

3. **Quale fu l'atteggiamento di Giolitti, divenuto capo del governo italiano, nei confronti dei socialisti?**

a) Decise di assumere un atteggiamento di dialogo e non di scontro con i socialisti
b) Di totale sostegno: nel 1904 aderì persino al partito
c) Di forte ostilità
d) Inizialmente ebbe un atteggiamento di distacco e di neutralità nei confronti del partito

4. **Da chi furono scritti, i "quattordici punti", sulla cui base di lì a poco avrebbero dovuto essere redatti i trattati di pace tra gli Stati usciti dal conflitto?**

a) Dal presidente americano Monroe
b) Dal presidente americano Wilson
c) Da papa Benedetto XV
d) Dal capo del governo inglese Churchill

5. **Quale Stato divenne colonia italiana durante il governo di Giolitti?**

a) La Siria
b) L'Egitto
c) La Grecia
d) La Libia

6. **Dove aveva sede la Società delle Nazioni?**

a) A Londra
b) A Parigi
c) A Ginevra
d) A New York

7. **Che cos'era il corridoio di Danzica?**

a) Uno stretto corridoio tra Prussia e Germania
b) Uno stretto corridoio tra Slesia e Polonia
c) Uno stretto corridoio tra Polonia e Germania
d) Uno stretto corridoio tra Italia e Svizzera

8. **La Repubblica di Weimar venne proclamata...**

a) Nell'immediato primo dopoguerra in Germania
b) Negli anni a cavallo tra Ottocento e Novecento in Austria
c) Nell'immediato secondo dopoguerra in Inghilterra
d) Negli anni successivi alla guerra Franco-prussiana in Francia

ISTITUTO D'ISTRUZIONE "P. MANCINI - TOMMASI" COSENZA
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO 2016/17 CLASSE V SEZ B
Enogastronomia

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

DISCIPLINA	PUNTEGGI E VOTO		FIRMA DOCENTI
Diritto e Tecn. Amm	PUNTI ...../8		
Lingua Inglese a	PUNTI ...../8		
Laboratorio di cucin	PUNTI ...../8		
Laboratorio di sala	PUNTI ...../8		
Storia	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

Diritto e Tecnica Amministrativa

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

INGLESE V B

1. **Hospitality Industry**
a. only concerns tourism and travels
b. only concerns Catering industry
c. only concerns Hotel Industry
d. includes both Catering and Hotel industries

2. **Water is essential for**
a. life
b. the body functions
c. moisturizing skin
d. all the aspects mentioned

3. **The best source for vitamins and minerals are**
a. pasta and flour
b. meat and fish
c. fruit and vegetables
d. oil and margarine

4. **The best fats for our body are**
a. saturated fats
b. mono unsaturated fats
c. unsaturated fats
d. polyunsaturated fats

5. **Preserving food aims at**
a. keeping food fresh
b. keeping food's taste
c. keeping food's nutritional value
d. keeping food longer

6. **Dehydrate means**
a. adding water
b. eliminating water
c. treating in water
d. cooking in water

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

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

Enogastronomia V B

1) **La Sigla D.O.P. significa:**
   a) Denominazione di origine Protetta
   b) Denominazione Originaria Protetta
   c) Denominazione di Origine Provinciale
   d) Denominazione di Origine Protettiva

2) **Il menù fisso prevede:**
   a) Prezzo variabile
   b) Prezzo fisso senza varianti
   c) Prezzo fisso con molte varianti
   d) Prezzo da concordare

3) **Il marchio spiga barrata garantisce i prodotti che lo usano, abbiano un contenuto in glutine inferiore:**
   a) 10 ppm
   b) 20 ppm
   c) 30 ppm
   d) 40 ppm

4) **Dalla dieta dei Celiaci devono essere assenti:**
   a) Zucchero, farina di mais
   b) Zucchero, grassi saturi
   c) Farinacei contenenti glutammato
   d) Farinacei contenenti glutine

5) **Il D.L.gs 81/08 ha sostituito:**
   a) La legge "626"
   b) La legge "624"
   c) La legge "662"
   d) La legge "104/92"

6) **La corretta procedura di pulizia e sanificazione è:**
   a) Detersione, disinfezione, risciacquo, asciugatura
   b) Asportazione meccanica, detersione, risciacquo, disinfezione, secondo risciacquo, asciugatura
   c) Detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo, asciugatura
   d) Asportazione meccanica, detersione, risciacquo, disinfezione, asciugatura

7) **La dicitura H.A.C.C.P. indica:**
   a) Analisi dei punti critici e controllo dei rischi
   b) Attenzione ai punti critici e controllo dei rischi
   c) Analisi dei rischi e controllo dei punti critici
   d) Analisi dei punti critici di controllo

8) **Per Banqueting si intende:**
   a) L'organizzazione dei banchetti nelle sale ricevimenti
   b) Catering a domicilio in ville o dimore adattate (matrimoni, battesimi, congressi, ecc.)
   c) Tutta la banchettistica degli alberghi
   d) Tutta la banchettistica dei villaggi turistici

Sala e Vendita

Preparando una pesca flambé come mettono gli ingredienti nella padella

a) Succo arancia, limone.burro zucchero
b) Zucchero.burro,succo arancia,limone
c) Succo limone, arancia,zucchero,burro
d) Zucchero,succo arancia,limone burro

2) Il simbolo del sommelier è;

a) Il decander
b) Tast ven
c) Il cavatappi
d) Il termometro

3) **la temperatura ideale per uno champagne è:**

a) 3-5 gradi
b) 6-8 --
c) 10-12 --
d) 12-14--

4) Quali sono gli ingredienti del cocktail americano

a) Martini Rosso, acqua soda.
b) Martini Rosso, Bitter Campari,
c) Martini Rosso, limonata.
d) Martini Rosso, Acqua gassata.

5) lo chef de rang é responsabile ;

a) Della cantina .
b) Del bar
c) Del rang
d) Della sala

6) individua l ordine di servizio dei seguenti vini

a) Vino bianco,vino passito,prosecco
b) Prosecco,vino bianco vino rosso
c) Vino novello, vino passito,vino rosso
d) Vino bianco,spumante secco, vino rosso

7) La temperatura della cantina deve essere;

a) 6-8 gradi
b) 8-10--
c) 10-15--
d) 15-20--

8) Il metodo charmat per la preparazione dello spumante si effettua;

a) Nelle botti
b) Nelle autoclave
c) Nelle bottiglie
d) Nei tini

STORIA V B

1. **Lenin, importantissimo personaggio della storia russa, fu:**

a) Il più autorevole rappresentante dei bolscevichi russi.
b) Il più autorevole rappresentante dei menscevichi russi.
c) Il capo delle guardie dello zar Nicola II.
d) Il successore di Stalin

2. **Come venivano comunemente chiamati i seguaci di Mussolini e del Partito fascista?**

a) Kulaki.
b) Laburisti.
c) Spartachisti.
d) Camicie nere.

3. **Per quale motivo Mussolini nel 1914 fu espulso dal Partito Socialista?**

a) Per il suo netto rifiuto di sposare la causa interventista, caldeggiata dal Partito.
b) Perché ne aveva pubblicamente criticato i vertici in un articolo apparso sul giornale "La Repubblica di Salò".
c) Per la sua conversione alla propaganda interventista, osteggiata dal Partito.
d) A causa dell'inchiesta giudiziaria per corruzione che era stata avviata a suo carico e che si stava allora risolvendo in una condanna.

4. **Da chi è stata scritta la famosa opera "Mein Kampf" (la mia battaglia)?**

a) Hitler.
b) L'imperatore tedesco Guglielmo II.
c) Lenin.
d) Marx.

5. **All'interno del regime nazista, le SS furono...**

a) Il ceto degli operai occupati nelle catene di montaggio delle fabbriche dell'industria bellica.
b) I deportati (per lo più perché oppositori politici) nei campi di concentramento sparsi in tutta la Germania.
c) Delle squadre di difesa, il corpo armato personale di Hitler.
d) Le truppe esclusive del generale Rohm, capo della fazione più rivoluzionaria ed estremista del partito nazista.

6. **Quale tra i seguenti provvedimenti fu adottato dal regime comunista di Stalin?**

a) moderata apertura alle idee liberali e democratiche;
b) elaborazione di piani quinquennali per lo sviluppo economico e industriale;
c) ricostituzione della proprietà privata nelle campagne;
d) riconoscimento della libertà di culto religioso.

7. **É corretto affermare che Hitler venne nominato cancelliere del Reich, aprendo così la strada all'ascesa legale del Nazismo al potere, nel 1915?**

a) No, ciò avvenne nel 1933.
b) No, l'episodio avvenne nel 1943.
c) No, Hitler non venne mai nominato cancelliere del Reich.
d) Sì.

8. **Le cosiddette Leggi fascistissime....**

a) Abolirono la libertà di stampa, introdussero la pena di morte per i reati politici, sciolsero tutti i partiti e i sindacati non fascisti.
b) Reintrodussero in Italia la libertà di stampa e la libertà di associazionismo per fini politici, che erano state abolite durante i precedenti governi della Destra liberale.
c) Furono promulgate nel 1940.
d) Eliminarono dall'ordinamento legislativo italiano la pena di morte.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO E STORIA	APRIGLIANO GIUSEPPINA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE S	CARUSO VALTER	
MATEMATICA	DE MARCO RITA	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE C	PREZIOSO FRANCO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	TENUTA LUCIA	
LINGUA FRANCESE	GRECO ROSINA	
LINGUA INGLESE	IANNONE IDA	
RELIGIONE	PIZZI MARIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RIZZUTI ROBERTO	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	TARSITANO ANNA MARIA	
DOCENTE DI SOSTEGNO	CINNANTE FELICITA	
DOCENTE DI SOSTEGNO	FUOCO LIBERATA	
DOCENTE DI SOSTEGNO	ROSSI MARGHERITA	

INDICE

1. L'Istituto

1.1. Caratteristiche dell'indirizzo di studio pag.2
1.2. Il profilo professionale pag. 2
1.3. Andamento del curricolo e obiettivi pag.3
1.4. Le caratteristiche del territorio pag.4
1.5 Le caratteristiche dell'utenza pag. 5
1.6. Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa pag. 6

2. La classe

2.1. Elenco dei docenti che compongono il Consiglio di classe pag. 7
2.2. Quadro orario di tutte le discipline e variazioni dei docenti pag. 8
2.3. Descrizione della classe pag. 9

3. La programmazione collegiale

3.1. Contenuti pluridisciplinari pag. 11
3.2. Verifica e Valutazione pag. 11
3.3. Alternanza scuola/lavoro pag. 13
3.4. Inclusione pag. 17
3.5. Attività di recupero pag. 18
3.6. Rapporto Scuola - Famiglia pag. 19
3.7. Attività integrative e progetti pag. 20
3.8. Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico pag. 21
3.9 Simulazione della seconda e terza prova pag. 21
3.10 Tipologia e numero delle verifiche pag. 22
3.11. Criteri di attribuzione del credito scolastico pag. 23

4. Gli allegati

4.1. Piani di lavoro effettivamente svolti pag. 24
4.2. Griglie di valutazione della prima prova scritta pag. 38
Griglia di valutazione della seconda prova scritta pag. 42
Griglia di valutazione del colloquio pag. 43
4.3. Terza prova pag. 44
Il Consiglio di Classe pag. 56

Indice pag. 57

ELENCO PROVENIENZA DEGLI ALUNNI
CREDITO SCOLASTICO III IV ANNO
U.D.A. PLURIDISCIPLINARE