Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI - TOMMASI" COSENZA
Prot. 0122 c/1
Data 15/2/2017

Istituto d'Istruzione Superiore
Cosenza
Mancini · Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016/2017

Documento del Consiglio

Classe V sez. C

Indirizzo : ENOGASTRONOMIA

Il Coordinatore

Prof.ssa Amalia Chiappetta

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

Il Dirigente Scolastico

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.

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

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il Diplomato 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 terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

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

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

Le discipline comuni e di indirizzo hanno mirato al raggiungimento dei seguenti obiettivi: fornire un 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 Professionale "P. Mancini" si inserisce in modo specifico nel programma di rivalutazione economica e di promozione turistica dell'intera provincia e, in modo più diretto, dell'area geografica che ha il suo centro motore nella città di Cosenza.

L'economia cittadina si basa sul commercio e sui servizi e, 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 il "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 professionale, per cui si è attivata con ogni mezzo per migliorare progressivamente la situazione di partenza degli alunni.

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

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.

2.1. ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2016/2017

DISCIPLINA	DOCENTE
RELIGIONE	MARIA PIZZI
ITALIANO E STORIA	AMALIA CHIAPPETTA
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	LOREDANA PELLEGRINI
MATEMATICA	RITA DE MARCO
SALA E VENDITA	ANGELO GABRIELE
INGLESE	ESTER GUARNIERI
FRANCESE	SILVANA SASSONE
DIRITTOE TECNICHE AMMINISTRATIVE	LUIGI PASTORE
ENOGASTRONOMIA	ANTONIO FUNARI
EDUCAZIONE FISICA	NADIA ALBANO
SOSTEGNO	GRAZIA MURACA

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
ITALIANO	4	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
FRANCESE	3	NO	NO
INGLESE	3	NO	NO
ENOGASTRONOMIA	4	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	5	NO	NO
ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE	3	NO	NO
SALA E VENDITA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	NO
EDUCAZIONE FISICA	2	NO	NO
RELIGIONE	1	NO	NO
SOSTEGNO	12	NO	NO

2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni tutti provenienti dalla 4^ C. Si rileva la presenza di un alunno diversamente abile che si avvale di un piano di studi differenziato, tale documento, sarà consegnato separatamente, insieme alla relazione, alla commissione.
La maggior parte degli studenti abita nei comuni dell'hinterland ed ha affrontato, dunque, i conseguenti problemi legati al pendolarismo.
Durante l'anno scolastico la classe ha dimostrato un comportamento generalmente corretto, anche se non tutti gli alunni sono stati ugualmente responsabili . L'impegno nello studio domestico da parte di alcuni per tutto l'anno scolastico è stato superficiale, mnemonico, piuttosto occasionale, mentre altri, quelli che rappresentano sicuramente il gruppo trainante, hanno dimostrato lo stesso senso di responsabilità che avevano avuto negli anni precedenti e lo studio, costante e produttivo, ha consentito loro un'ottima preparazione. Pertanto la preparazione degli studenti risulta non omogenea e , per alcuni di loro, non approfondita e autonomamente rielaborata. Buono nel complesso il rapporto con gli insegnanti e fra gli studenti .
Per quanto riguarda la partecipazione alle attività proposte e l'interesse manifestato, il gruppo trainante di alunni ha partecipato attivamente e risposto positivamente alle sollecitazioni dei docenti, raggiungendo autonome capacità di lavoro e dimostrando volontà di approfondire gli argomenti proposti, gli altri hanno avuto, invece, un atteggiamento superficiale, a volte quasi disinteressato nei confronti dello studio, anche perché , è importante sottolinearlo, sono ragazzi che contribuiscono all'economia familiare lavorando di sera fino a notte inoltrata, pertanto la mattina è stato difficile per loro seguire con la dovuta attenzione le lezioni, ciononostante hanno raggiunto gli obiettivi minimi richiesti dalla programmazione, grazie agli interventi di recupero attivati, ad una maggiore attenzione in classe e ad un maggiore impegno a casa nell'ultimo periodo di scuola.
Durante l'anno scolastico i docenti di Enogastronomia, Sala e Scienze degli Alimenti hanno operato dei collegamenti pluridisciplinari. Ciò ha garantito un percorso conoscitivo che ha valorizzato l'area professionalizzante.
Per quanto riguarda il metodo di lavoro, per alcuni alunni è decisamente autonomo, sia nell'organizzazione dei concetti teorici sia nell'organizzazione personale degli stessi, ma il resto della classe presenta un metodo di studio e di lavoro tendenzialmente mnemonico , pertanto la preparazione è rimasta superficiale, a volte dispersiva, quindi gli insegnanti hanno dovuto costantemente guidarli e sostenerli.
La frequenza, nel complesso, è stata abbastanza regolare, tranne per l' alunno che ha la programmazione differenziata, il quale ha frequentato saltuariamente durante tutto il corso dell'anno scolastico.
Relativamente agli insegnanti, si rileva un avvicendamento avvenuto nella classe quinta per la materia Enogastronomia .
La classe si avvale, per nr. 12 ore, dell'insegnante di sostegno, prof.ssa Grazia Muraca, la cui presenza è ritenuta fondamentale per lo svolgimento della prova d'esame dell'alunno diversamente abile.

3.1 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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

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

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

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

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

Motivazione dell'idea progettuale.

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

una modalità efficace per porre gli allievi in contatto diretto con la pratica del lavoro e con la conseguente prassi normativo-burocratica richiesta per l'inserimento in esso.
L'attività di Alternanza ha mirato a incrementare le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole con le attività Conto Terzi promosse dalla scuola, oltre che in strutture ristorative del territorio, perseguendo il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ciò ha **contribuito** a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto.

Obiettivi formativi.

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

Articolazione dei progetti di Enogastronomia realizzati

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

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

Metodologie utilizzate per la realizzazione dei progetti:

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

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

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.

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.

3.2. ATTIVITA' DI RECUPERO

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	In itinere
STORIA	In itinere
FRANCESE	In itinere
INGLESE	In itinere
ENOGASTRONOMIA	In itinere
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	In itinere
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	In itinere
SALA E VENDITA	In itinere
MATEMATICA	In itinere
EDUCAZIONE FISICA	In itinere

3.3. ATTIVITA' INTEGRATIVE SVOLTE NELL'ANNO SCOL. 2016/2017 CLASSI V PLESSO VIA GRAVINA

- FORUM SUL TURISMO CITTA'DI COSENZA
- INFORMAZIONE SULLA PREVENZIONE – EDUCAZIONE SANITARIA ANDROLOGO DOTT. MARCO SERRAO (FEBBRAIO 2017)
- ATTIVITA' CINEMA CITRIGNO : PRIMAVERA DEL CINEMA ITALIANO
- ATTIVITA' ORIENTAMENTO UNICAL 20 OTTOBRE 2016
- CONFINDUSTRIA COSENZA XXIII^ EDIZIONE ORIENTAGIOVANI (10 NOVEMBRE CINEMA CITRIGNO)
- XI SALONE DELL'ORIENTAMENTO REGGIO CALABRIA 10 NOVEMBRE 2016

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

- Completamento dei programmi
- Verifiche scritte e orali
- Ripetizione di argomenti già svolti
- Completamento dell'attività di Alternanza Scuola lavoro

3.5. SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe ha deciso di effettuare due simulazioni 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
28 marzo 2017	INGLESE – SALA E VENDITA - D.T.A. – ENOGASTRONOMIA - STORIA	**1 h**
05 maggio 2017	INGLESE – SALA E VENDITA - D.T.A. – ENOGASTRONOMIA - STORIA	**1 h**

3.6. TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

Disciplina	Prove scritte		Prove orali	
	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
ITALIANO	Elaborati : Saggio breve ; Articolo di giornale; Analisi del testo	6	Interrogazioni Domande flash	6
STORIA	Prove strutturate; Questionari	3	Interrogazioni; Domande flash	6
INGLESE	Prove strutturate e semistrutturate; 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

3.7. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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

↓

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

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

Il credito formativo

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

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

- attività socio - assistenziali

- attività sportive debitamente documentate

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

4.1. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017
MATERIA: ITALIANO
PROF. AMALIA CHIAPPETTA
CLASSE E INDIRIZZO: V SEZ C ENOGASTRONOMIA
ORE DI LEZIONI IMPARTITE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO : 110

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Gli allievi conoscono: le linee fondamentali del programma linguistico-letterario svolto durante l'anno scolastico	Gli allievi sanno: - padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti - leggere,comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo - produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi - utilizzare e produrre testi multimediali	Gli allievi sanno: - analizzare gli argomenti trattati in classe - collocare un testo letterario in relazione a : autore, opera,momento storico - analizzare, in forma guidata, un testo dal punto di vista letterario e formale - produrre un testo argomentativo anche utilizzando un dossier di documenti

CONTENUTI (in macroargomenti o unità didattiche o moduli)			
MODULO N. 1 : NATURALISMO E VERISMO	TEMPI IMPIEGATI Dal	al	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI
U.D. 1 : La nuova immagine della scienza; l'idea del progresso; l'evoluzione secondo Darwin; il Naturalismo	18 sett.	19 sett..	
U.D.2 : Il Verismo; Giovanni Verga	22 sett.	22 ott.	- G. Verga: La lupa - G. Verga: Gesualdo muore e la sua "roba" rimane

MODULO N. 2: L'ETA' DEL MASSACRO E DELLE AVANGUARDIE ARTISTICHE	TEMPI IMPIEGATI Dal	al	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI
U.D. N. 1 : La crisi del razionalismo; Il Decadentismo	23 ott.	27ott.	
U.D. N. 2 : Le Avanguardie: il futurismo; i crepuscolari	28 ott.	31 ott.	Filippo Tommaso Marinetti: Il manifesto futurista
U.D. N. 3 : Gabriele D'Annunzio	3 nov.	13nov.	G. D'Annunzio : La pioggia nel pineto
U.D.N. 4 : Giovanni Pascoli	18 nov.	26 nov.	G. Pascoli : X Agosto

MODULO N. 3: L'ETA' DEI TOTALITARISMI	TEMPI IMPIEGATI Dal al	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI
U.D. N. 1 : Giosué Carducci	2 dic. 11 dic.	G.Carducci: Traversando la Maremma toscana
U.D. N. 2 : Luigi Pirandello	12 dic. 15 genn.	L. Pirandello : Il naso di Moscarda
U.D. N. 3 : Italo Svevo	16 genn. 20 genn.	Italo Svevo : La coscienza di Zeno
U.D. N. 4: La nuova tradizione poetica del '900: i caratteri salienti della poesia moderna; il ridimensionamento del ruolo del poeta.	21 genn. 30 genn.	
U.D. N. 5 : Giuseppe Ungaretti	4 febb. 20 febb.	G.Ungaretti:San Martino del Carso: Veglia; Fratelli
U.D. N. 6 : Umberto Saba	25 febb. 5 mar.	U. Saba: La capra
U.D. N. 7 : Salvatore Quasimodo	10 mar. 17 mar.	S.Quasimodo : Ed è subito sera ; Alle fronde dei salici
U.D. N. 8: Eugenio Montale	24 mar. 9 apr.	E.Montale : Spesso il male di vivere ho incontrato; Meriggiare pallido e assorto
U.D. N. 9 : Il Neorealismo	15 apr. 30 apr.	

1. METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata - Lettura di documenti - Lettura di brani d'opere - Discussione in classe - Ricerca
2. MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo - Materiale fornito dall'insegnante - Mappe concettuali
3 .LIBRO DI TESTO:	PAOLO DI SACCO : CHIARE LETTERE vol. 3 Ed. Scolastiche Bruno Mondadori
4. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	- Prove strutturate - Quesiti a risposta aperta - Produzioni personali (tema; saggio breve; articolo di giornale; analisi del testo) - Interrogazioni

COSENZA, lì 10 maggio 2017

IL Docente

Prof.ssa Amalia Chiappetta

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: STORIA
PROF. AMALIA CHIAPPETTA
CLASSE E INDIRIZZO V SEZ. C - ENOGASTRONOMIA
ORE DI LEZIONI IMPARTITE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: 48

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
Gli allievi conoscono: - I dati fondamentali degli argomenti trattati	Gli allievi sanno: - inquadrare nello spazio e nel tempo i fatti storici - definire gli aspetti fondamentali dei periodi studiati - esporre in modo semplice i contenuti	Gli allievi sanno: - utilizzare un linguaggio corretto ed appropriato - effettuare valutazioni autonome - schematizzare e tematizzare

MODULI SVOLTI		
TITOLO MODULO	ARGOMENTI	TEMPI Dal al
MODULO N. 1 SOCIETA' E CULTURA FRA INDUSTRIALIZZAZIONE E BELLA EPOQUE	- La II Rivoluzione industriale - La nuova società industriale e i suoi problemi - I primi movimenti delle donne - La belle Epoque - I progressi della scienza e della medicina - La nascita dello sport moderno - La società di massa e l'opinione pubblica - Il nazionalismo tra ideologia e politica	17 sett. 09ott.
MODULO N. 2 LA CRISI DELLA "VECCHIA EUROPA"	- La scena politica internazionale tra vecchie e nuove potenze - La corsa agli armamenti - Gran Bretagna e Germania , due potenze in contrasto - Industria e democrazia nell'Europa continentale: Francia, Belgio e Olanda - Tra progresso e ritardo: Italia, Spagna e Portogallo - Prosperità e riforme nei Paesi scandinavi - La Russia agli inizi del Novecento - L'entrata in scena del Giappone moderno - L'imperialismo economico degli Stati Uniti - La questione d'Oriente e le guerre balcaniche	13 ott. 27 ott
MODULO N.3 L'ITALIA NELL'ETA' GIOLITTIANA	- La scena italiana tra XIX e XX secolo - Giolitti e la stagione delle riforme - Il suffragio universale maschile e le riforme sociali - L'apertura ai socialisti e ai cattolici - Lo sviluppo industriale e i suoi problemi - Una questione aperta: l'emigrazione - La politica estera: la guerra di Libia	10 nov. 11 dic.

MODULO N. 4 LA PRIMA GUERRA MONDIALE	- Le cause del conflitto: rivalità e tensioni in Europa - Lo scoppio della guerra: le alleanze in campo - La neutralità italiana - La prima fase dei combattimenti e l'allargamento delle alleanze - La seconda fase: dalla guerra di movimento alla guerra di posizione - La mobilitazione totale - L'entrata in guerra dell'Italia - La guerra di usura - Il fronte italiano - La resa della Russia e l'intervento degli Stati Uniti - La rotta di Caporetto e il nuovo impegno militare italiano - Il crollo austro-tedesco e la fine della guerra	12 dic. 23 genn.
MODULO N. 5 LA RIVOLUZIONE RUSSA	- Il popolo russo in guerra - Gli esiti della guerre - La Rivoluzione di febbraio - Lenin e la Rivoluzione d'ottobre - La guerra civile e la nascita dell'URSS - La terza internazionale - L'economia dell'Unione Sovietica: la NEP - La scomparsa di Lenin e la presa di potere di Stalin	28 genn. 5 febb.
MODULO N. 6 I TRATTATI DI PACE E I PROBLEMI DEL DOPOGUERRA	- La Conferenza di Parigi - L'Europa dopo Versailles - Le difficoltà del ritorno alla pace e il "biennio rosso" - La Società delle Nazioni - La Germania di Weimar - Gli Stati Uniti negli anni Venti e Trenta - La crisi del '29: dagli Stati Uniti al resto del mondo	6 febb. 6 mar.
MODULO N. 7 L'ITALIA FASCISTA	- L'Italia nel primo dopoguerra - La "vittoria mutilata " e il nazionalismo - Il "biennio rosso" - Mussolini e la nascita del fascismo: la "marcia su Roma" - Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti - L'instaurazione della dittatura - La costruzione del consenso - Lo Stato fascista: economia,organizzazione e politica interna - I rapporti con la Chiesa: i " Patti lateranensi" - La politica estera e l'aggressione all'Etiopia - I rapporti con la Germania nazista - Le leggi razziali	10 mar. 8 apr.
MODULO N.8 L'EUROPA DIVISA E L'ASCESA DEGLI STATI UNITI	- Lo stalinismo in URSS, fra persecuzioni e sviluppo industriale - La nascita e l'ascesa del Nazismo in Germania - La Germania nazista: il terza Reich - La Francia del Fronte popolare - Gli USA di Roosevelt: il " New Deal" - Verso una nuova guerra mondiale	15 apr. 22 apr.

MODULO N.9 LA SECONDA GUERRA MONDIALE	- L'invasione tedesca della Polonia: lo scoppio della guerra - La sconfitta della Francia - La "battaglia d'Inghilterra" - L'attacco all'URSS - La mondializzazione del conflitto: Pearl Harbor - Il fronte del Pacifico - L'occupazione nazista e la Resistenza - La Resistenza negli Stati europei - Gli Alleati: la svolta del 1942 - Lo sbarco in Normandia: la liberazione dell'Europa - La bomba di Hiroshima e la fine della guerra	23 apr. 30 apr.
MODULO N.10 L' ITALIA IN GUERRA E LA CADUTA DEL FASCISMO	- L'entrata in guerra: l'attacco alla Grecia e le operazioni in Africa - L'intervento in Russia - Il fronte interno - L'arresto di Mussolini e l'8 settembre - La Resistenza italiana - La guerra partigiana - La liberazione	2 mag. 13 mag.

METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata – Lettura di documenti – Confronto – Discussione in classe – Proiezione di film e documentari
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo – CD rom
TESTO ADOPERATO	STUMPO-CARDINI- ONORATO- FEI : LE FORME DELLA STORIA ED. LE MONNIER
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	Prove strutturate o semistrutturate – Colloqui – Interventi dal posto – Questionari – Domande flash

Cosenza, lì 10 maggio 2017

IL Docente
Prof.ssa Amalia Chiappetta

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. C enogastronomia
TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SSA LOREDANA PELLEGRINI

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 cosuetudini 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.	Descrivere le principali cause di contaminazione. .Descrivere i principali agenti biologici responsabili delle M.T.A. .Descrivere i principi del sistema 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 in condizioni fisiologiche	1° trimestre 2° trimestre	La Dieta equilibrata – Le linee guida – 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.
U. A. N. 3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
La dieta nelle principali patologie	3° trimestre	La dieta nelle malattie cardio vascolari. 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. Tossinfezioni alimentari. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
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 su tutti i moduli trattati	

IL DOCENTE
PROF. SSA LOREDANA PELLEGRINI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

CONTENUTI

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

MODULON.7 **Diets**	**III Trimestre**	- **The child's diet** - **The diet of elderly** - **Diet and cardiovascular disease** - **Alternative diets :macrobiotics and vegetarianism**
METODOLOGIE ADOTTATE	- **lezione frontale - partecipata** - **lavori in coppia ed in piccoli gruppi -- giochi di ruolo**	
MATERIALI DIDATTICI	- **libro di testo – fotocopie - documenti autentici -vocabolario bilingue**	
LIBRI DI TESTO:	**Cook Book Club Up. Autori : Olga Cibelli e Daniela d'Avino. Casa Editrice Zanichelli.**	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	- **interrogazioni brevi e lunghe - prove strutturate - esercizi di varia tipologia** - **traduzioni -questionari scritti e orali - esercitazioni**	

Cosenza, 10.5. 2017

Prof.ssa Ester Guarnieri

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE VC-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	-Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari	
Riconoscere:-funzioni algebriche:razionali intere,razionali fratte,irrazionali;-funzioni trascendenti:esponenziali,logaritmiche		
Conoscere il concetto di limite di una funzione	-Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa.	
Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.	-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
Prof.ssa Rita De Marco

PROGRAMMA SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE 5^ SEZ. C ENOGASTRONOMIA CUCINA
MATERIA: SALA E VENDITA
DOCENTE: **Gabriele Venanzio Angelo**

MODULO 1 **COMUNICARE CON L'OSPITE**

Unità didattica 1

Rapporti con i clienti

1. prenotazioni, accoglienza, comanda; vendita dei prodotti
2. presentazione e incasso conto, tipologie di clienti

MODULO 2 **TECNICHE AVANZATE DI SERVIZIO**

Unità didattica 1

Gli stili di servizio

1. Il servizio al piatto
2. Il servizio all'inglese o al vassoio
3. Il servizio al guéridon
4. Il self-service

Unità didattica 2

Il servizio a buffet

1. La classificazione
2. Il catering e il banqueting
3. Forme di catering
4. Forme di banqueting

MODULO 3 **L'ENOLOGIA**

Unità didattica 1

La viticoltura: la vite la vigna

1. La vite e i suoi cicli biologici
2. Le tecniche di vigna
3. Le patologie della vite

Unità didattica 2

La produzione del vino

1. La vendemmia
2. I metodi di vinificazione
3. L'evoluzione del vino

Unità didattica 3

Gli spumanti e lo Champagne

1. Il metodo classico o champenoise
2. iIl metodo charmat

MODULO 3 **IL BAR**

Unità didattica 1

I distillati e i liquori

1. generalità differenze e tecniche di produzione
2. i principali distillati (le acquaviti di vino, vinacce e uva, le acquaviti di cereali, le acquaviti prodotte dalle piante, le acquaviti di frutta, le acquaviti prodotte dalle bacche)
3. i liquori

Unità didattica 2

I cocktail

1. l'uso dello shaker e del mixing glass
2. i cocktail codificati dall'IBA
3. regole per la preparazione dei cocktail

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE VC TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE
MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA.
PROF.: FUNARI ANTONIO
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 122

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.

1.

Micro MODULI 1-2-3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- La forza del territorio; - Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari.	Settembre Ottobre Novembre	- Un territorio e i suoi sapori; menù e tipicità alimentari; il valore e i suoi prodotti a km zero. - I prodotti D.O.P., I.G.P., le etichette alimentari; - I prodotti tipici delle regioni del nord, centro e sud Italia..
Micro MODULI 4-5-6	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro.	Dicembre Gennaio Febbraio	- Principali regole per la stesura di un menù,stagionalità dei prodotti, realizzare un menù per la ristorazione in genere. - L'intolleranza al glutine, al lattosio, altre intolleranze, la dieta mediterranea. - Sicurezza sul luogo di lavoro, rischi per la salute, gli obblighi del datore di lavoro.
Micro MODULI 7-8-9	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
- Sistema H.A.C.C.P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo.	Marzo Aprile Maggio Giugno	- L'igiene professionale in cucina, l'applicazione dell'H.A.C.C.P., la stesura del piano di autocontrollo. – Che cosa è il caterng, nuove tendenze, lo chef a domicilio, che cosa è il banquetinq, l'organizzazione del servizio di banqueting, nuove figure professionali del banquetinq.. -Il ristorante informatico, le nuove prospettive web e telefoniche. - Attività di potenziamento.

METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività di laboratorio
MATERIALI DIDATTICI	"In cucina", 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, testi su internet.
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semi strutturate; prove pratiche di laboratorio.

Cosenza, lì 10-05-2017

Il docente
Antonio Funari

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE
MATERIA: Diritto e tecniche amministrativa della struttura ricettiva
PROF. Luigi Pastore
CLASSE E INDIRIZZO: V SEZ. C
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2016– 2017: 124

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
Gli allievi conoscono: - il mercato turistico - i fattori che misurano l'elasticità della domanda - la domanda turistica e le sue configurazioni - l'offerta turistica e le sue classificazioni - il turismo integrato - Il Marketing - Il marketing management - Il marketing mix - La segmentazione del mercato - Il Business Plan - Il Business Idea e il progetto imprenditoriale - La segmentazione del mercato - La gestione dell'impresa La pianificazione strategica	Gli allievi sanno: - Comprendere l'importanza del turismo nell'economia nazionale e mondiale - Distinguere le diverse motivazioni al viaggio Distinguere le principali caratteristiche dei prodotti turistici - comprendere che cosa sono il marketing e i suoi elementi - comprendere cosa si intende per segmentazione del mercato - comprendere come si imposta una ricerca di mercato - comprendere come si sviluppa il business plan - distinguere gli aspetti dell'analisi economica e finanziaria individuare fasi e procedure per redigere un BP	Gli allievi sanno: - Prevedere lo sviluppo della domanda turistica - Prevedere l'impatto della domanda turistica sul territorio - redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera - saper segmentare il mercato - saper individuare il mercato – obiettivo - saper redigere un semplice BP - saper redigere piani strategici e operativi - effettuare semplici calcoli - dei principali indici - economici

CONTENUTI (in macroargomenti o unità didattiche o moduli)			
MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
- Svolgimento e ripetizione di alcuni argomenti del 4 anno. - Le nuove dinamiche del mercato turistico	15/9/16	06/11/16	- Turismo e mercato turistico, la domanda e l'offerta, le tendenze del mercato. Internet, - Il mercato turistico nazionale e internazionale
MODULO N. 2 - Tecniche di marketing	07/11/16	27/01/17	- Il marketing management, la ricerca, la segmentazione, targeting. - Il Marketing mix, il web marketing

turistico e Web marketing			
MODULO N. 3: - Business plan e gestione strategica	28/01/17	23/03/17	- Business idea progetto imprenditoriale, i suoi contenuti. - La gestione dell'impresa, la pianificazione strategica e operativa
MODULO N. 4 : - Le filiere alimentari e i prodotti a chilometro zero	2/3/17	11/05/17	- La classificazione delle filiere, lunga e corta, loro commercializzazione. - I prodotti a Km 0
MODULO N. 5 : - Abitudini alimentari ed economia del territorio	13/5/17	Termine delle lezioni	- Andamento economico, cambiamenti dei consumi dei beni alimentari in Italia
1. METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Utilizzo di schemi di sintesi da completare		
2. MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo - Schemi di sintesi predisposti dall'insegnante		
3. LIBRI DI TESTO:	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ristorative Di F. Cammisa,P. Matrisciano G. Pietroni Ed. Scuola & Azienda		
4. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	- Prova strutturata e semistrutturata - Questionari - Prova orale		

Cosenza, 10/05/2017

Il docente

Luigi Pastore

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

CLASSE V SEZ.C- INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
MATERIA: FRANCESE.
Prof.ssa: Silvana Sassone.
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'A. S. 80.

MODULO N. 1 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono in maniera accettabile i contenuti culturali proposti riguardanti le regioni francesi con i loro prodotti gastronomici.	Gli allievi comprendono il senso di un documento autentico presentato e rispondono in modo adeguato alle domande che vengono loro poste.	Gli allievi sanno parlare, con un lessico semplice, delle regioni francesi e riescono a produrre dei semplici testi scritti sui contenuti appresi.

MODULO N. 2 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono adeguatamente le regioni vinicole della Francia e la differenza fra i diversi vitigni francesi.	Gli allievi comprendono il senso di un documento autentico presentato riuscendo a cogliere in modo adeguato le principali informazioni sugli argomenti trattati.	Gli allievi sanno parlare del vino, delle regioni vinicole francesi, della degustazione, riuscendo a produrre semplici testi scritti sui contenuti appresi.

MODULO N. 3 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono sufficientemente i contenuti degli argomenti trattati utilizzando un lessico specifico.	Gli allievi colgono le informazioni principali degli argomenti trattati.	Gli allievi sanno parlare in modo semplice della corretta e sana alimentazione, della gastronomia francese, riuscendo a produrre dei semplici testi scritti sui contenuti culturali appresi.

CONTENUTI (in moduli e unità didattiche)

MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Découvrir la France	I Trimestre	Paris entre passé et avenir. L'Alsace. La Provence. La Bretagne. La Normandie. La Bourgogne. (histoire, cuisine, restauration, tourisme, géographie)
MODULO N. 2	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**

Typiquement français. (La France des vins)	II Trimestre	Les cépages français; appellation des vins français; la dégustation ; La Champagne et le champagne. Les eaux-de-vie (cognac et armagnac)
MODULO N. 3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Au-delà cuisine	III Trimestre	L'agricolture biologique. Les OGM. Les produits BIO. La conservation des aliments. Les additifs. Méthodes de conservation (séchage, fumage, congélation). Hygiène dans la restauration .
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale. Lezione partecipata. Lavori di gruppo. Laboratori culturali.	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo. Fotocopie. Documenti autentici. Vocabolario bilingue.	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni. Prove strutturate e semi-strutturate. Questionari orali e scritti. Traduzioni.	
ORE TOTALI	80	

COSENZA, lì 10/05/2017

Il Docente
Silvana Sassone

CLASSE V SEZ.E ENOGASTRONOMIA
MATERIA: Religione
ANNO SCOLASTICO 2016/17
PROF. : Pizzi Maria
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 31

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

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

COSENZA,10/05/2017

IL DOCENTE
Prof.ssa Maria Pizzi

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 : **V C**
INDIRIZZO: **ENOGASTRONOMIA**
MATERIA: **SCIENZE MOTORIE**
PROF. : **NADIA ALBANO**
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO **N.**

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

PROGRAMMA	**SPORT PRATICATI** Pallavolo, Calcio, Tennis Tavolo, basket e atletica leggera Esercizi a corpo libero	**ARGOMENTI** Fondamentali e regole della pallavolo Fondamentali e regole del calcio Concetto di Resistenza, Forza e Velocità
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Discussioni guidate	
LIBRI DI TESTO	FOTOCOPIE RIVISTE E TESTO CONSIGLIATO	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui Interrogazioni alla lavagna Relazioni Prove Pratiche in palestra	
VALUTAZIONE	Conoscenze acquisite (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. Nadia Albano

4.2.GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE

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	*O,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

4.3. TERZA PROVA

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

PRIMA SIMULAZIONE

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative
Classe:V

Secondo l'UNWTO per parlare di turismo:
A. Non occorre effettuare un pernottamento.
B. Occorre effettuare almeno 1 pernottamento
C. Occorre effettuare almeno 3 pernottamenti
D. Occorre permanere nel luogo scelto almeno 1giorno

Quando la domanda turistica è vista sulla base delle motivazioni, è esaminata da una angolazione:
A. Geografica
B. Economica
C. Psicologica
D. Demografica

Non è una caratteristica del turismo di massa:
A. L'omogeneità
B. La prevedibilità
C. L'attenzione all' ambiente
D. L'inesperienza

Il marketing turistico integrato:
A. Facilita l'incontro fra consumatore e domanda turistica
B. Favorisce il miglioramento della qualità dell'accoglienza
C. Migliora il collegamento fra imprese private e territorio
D. Migliora il collegamento tra amministrazioni pubbliche e territorio

L'idea base del Marketing è:
A. Si produce ciò che non si ha
B. Si produce ciò che costa meno
C. Si produce ciò che si può vendere
D. Si vende quello che non si ha

Il livello di istruzione è una variabile:
A. Demografica.
B. Geografica
C. Psicografica
D. Comportamentale

La distribuzione di prodotti turistici non utilizza generalmente:
A. Canale breve
B. Canale medio
C. Canale lungo
D. Canale breve e canale medio

Il marketing plan analizza:
A. L'ambiente esterno
B. L'ambiente interno
C. L'ambiente esterno ed interno
D. Nessuno dei 2

QUESITI DI INGLESE

1) Cooks and waiters
a) work in the same sector of Catering Industry
b) work in the same branch of Hospitality Industry
c) work in different branches of Hospitality Industry
d) don 't work in Hospitality Industry

2) The menu is
a) an important element in Catering establishments
b) the central element in Catering establishments
c) not an important element in Catering establishments
d) a secondary element in Catering establishments

3) All nutrients
a) have the same function
b) have no function
c) have only a specific function
d) have essentially a specific function

4) Nutrients must be eaten
a) all in the same quantity
b) according to the caloric requirement
c) according to the nutritional requirement
d) in different moments of life

5) When deep-frying, the food is:
a) prepared in a pressure cooker
b) cooked on a spit
c) dipped in a melted fat
d) cooked with no fats

6) A correct diet
a) should take into account age
b) should take into account sex
c) should take into account physical activity
d) should take into account all the factors mentioned

7) Smoke cooking is a synonym for
a) hot smoking
b) smoking
c) cold smoking
d) no smoking

8) In vacuum packing
a) air is removed from inside the container
b) air is introduced inside the food
c) air is introduced inside the container
d) air is removed from inside the foo

STORIA

1)Quali linee di condotta caratterizzarono la politica di Giolitti nei confronti dei lavoratori del Nord e del Sud?

a) Al Sud vi fu una certa tolleranza nei confronti degli scioperi, che invece furono repressi duramente al Nord;
b) Al Nord si evitarono azioni repressive nei confronti dei lavoratori, mentre al Sud lo Stato intervenne duramente a favore degli agrari;
c) Sia al Nord sia al Sud lo Stato non intervenne repressivamente nei confronti delle lotte dei lavoratori dell'industria, mentre stroncava con durezza la protesta contadina;
d) Sia al Nord sia al Sud lo Stato intervenne con durezza nei confronti dei lavoratori accentuando la sua azione repressiva soprattutto nell'ambito cittadino.

2) L'attentato di Sarajevo del 28 giugno 1914 produsse l'attacco:

a) della Serbia all'Austria;
b) della Russia alla Serbia;
c) dell'Austria alla Serbia;
d) dell'Austria alla Russia.

3) In seguito al patto di Londra l'Italia

a) garantì il proprio ingresso in guerra a fianco dell'intesa
b) garantì il proprio ingresso in guerra a fianco degli Imperi centrali
c) ribadì la propria neutralità
d) garantì il proprio ingresso in guerra solo in caso di invasione della penisola

4) La rivoluzione russa:

a) fu di ispirazione marxista
b) fu di ispirazione liberaldemocratica
c) espresse le esigenze della piccola e media borghesia
d) espresse le esigenze degli operaie dei contadini

5) Quale esito ebbero le elezioni del 1919 in Italia?

a) I liberali vinsero le elezioni confermandosi il primo partito, ma furono affiancati dai socialisti, mentre i popolari furono sconfitti;
b) I popolari emersero come primo partito, seguiti dai socialisti, mentre i liberali ne uscirono sconfitti;
c) Furono sconfitti i liberali, mentre i socialisti emersero come primo partito, seguiti dai popolari;
d) Popolari e liberali vinsero le elezioni mentre i socialisti ne uscirono sconfitti.

6) Quali posizioni furono assunte dagli Stati vincitori alla Conferenza di Parigi nei confronti della Germania?

a) Mentre gli inglesi e gli americani non intendevano imporre alla Germania una pace troppo dura, i francesi volevano cancellare ogni pericolo di egemonia tedesca in Europa;
b) Gli americani sostenevano la necessità di non indebolire troppo la Germania, francesi e inglesi intendevano farle pagare i costi del conflitto;
c) I francesi e gli americani si rifiutavano di penalizzare troppo la Germania, mentre gli inglesi intendevano cancellare il potenziale industriale tedesco;
d) Tutte le potenze vincitrici erano d'accordo sulla smilitarizzazione della Germania, la Francia chiedeva che non fosse penalizzata economicamente.

7) I risultati delle elezioni del 1921

a) consacrarono l'ascesa del fascismo e l'entrata di Mussolini in Parlamento
b) non premiarono il fascismo che ricorse perciò all'azione diretta
c) premiarono i liberali giolittiani che intendevano controllare il fascismo
d) furono invalidati in seguito a brogli elettorali

8) In quale anno i Fasci di combattimento si trasformarono in Partito nazionale fascista?

a) 1919;
b) 1920;
c) 1921;
d) 1922.

Sala e Vendita
simulazione terza prova n° 8 item a scelta multipla (1 sola risposta esatta)

1)La prenotazione indiretta viene effettuata?

a) Di persona
b) Solo all'addetto alle prenotazioni
c) Al maitre o al direttore di sala
d) Per telefono, fax o e-mail

2) Che cosa sono i ticket restaurant?
a) Buoni per i clienti fissi che possono godere di sconti
b) Inviti a presentazioni di vini e prodotti di gastronomia
c) Buoni pasto distribuiti ai lavoratori dipendenti
d) Tipo di carta di credito simile al bancomat

3) Che cosa sono i traveller cheques?
a) Carte di credito americane.
b) Cambiali..
c) Bancomat per turisti.
d) Assegni turistici in valuta estera.

4) Se il cliente paga con buoni pasto?
a) Non può avere il resto.
b) Deve firmare lo scontrino.
c) Non può lasciare mance.
d) deve digitare un codice segreto.

5)Il mosto si ottiene?

a)Con la diraspatura
b)Con la fermentazione
c)Con la macerazione
d)Con la pigiatura

6) Si definiscono vinacce?

a)Le bucce delle uve nere
b)I raspi dei grappoli
c)Le bucce e i vinaccioli
d)Gli acini più piccolo

7) Una volta conclusa la fermentazione ha inizio la?

a) Vendemmia
b) Pigiatura
c) Potatura
d) Vinificazione

8) Durante la fermentazione:

a) l'anidride solforosa trasforma lieviti zuccheri in alcol anidride carbonica e prodotti secondari.
b) gli zuccheri trasformano i lieviti in alcol anidride carbonica e prodotti secondari.
c) i lieviti trasformano gli zuccheri in alcol anidride carbonica e prodotti secondari.
d) l'anidride carbonica trasforma lieviti zuccheri in alcol anidride carbonica e prodotti secondari

Disciplina: Enogastronomia – Cucina
Docente: Antonio Funari

1 I METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SONO:
A Etichettatura, imballaggio
B Sbianchire, rosolare, brasare
C Pastorizzazione, sterilizzazione, refrigerazione, congelazione, sottovuoto, sott'olio, salatura
D Tornire, parare, lardellare

2 IL CATERING DI RIFORNIMENTO PASTI NELLA RISTORAZIONE VIAGGANTE SI EFFETTUA:
A Nei punti vendita situati negli aeroporti, nelle stazioni e nei porti
B Su convogli ferroviari, su apparecchi aeromobili, su imbarcazioni di grosse dimensioni
C Nei punti vendita situati lungo le autostrade e le altre arterie stradali
D Con appositi furgoncini autorizzati dalle A. S. L.

3 I SURGELATI DEVONO ESSERE CONSERVATI:
A A una temperatura massima di —12 °C
B A una temperatura massima di —18 °C
C A una temperatura massima di —O °C
D A temperatura ambiente

4 IL BANQUETING PREVEDE L'ORGANIZZAZIONE DI:
A Banchetti realizzati a bordo delle navi
B Ricevimenti presso musei, sale congressuali, palazzi storici, ville, fiere, aziende, abitazioni private
C Rifornimento di pasti nei palazzi d'epoca
D Feste di piazza e sagre di paese

5 IL MENU CONCORDATO VIENE REDATTO DA:
A Chef e maitre
B Chef, maitre e cliente
C Chef e direttore
D Chef de rang e chef di partita

6 IL SISTEMA DEL BUONO PASTO CONSISTE IN:
A Un assegno circolare
B Un buono rilasciato dagli esercizi commerciali a titolo di sconto
C Un servizio sostitutivo di mensa
D Un tagliando che i lavoratori esibiscono per poter usufruire del servizio di mensa

7 COME SI COMPONE UN ESERCIZIO PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE:
A) Zona di consumo e cucina satellitare;
B) Zona di produzione, zona di consumo, economato, cantina, caffetteria, bar;
C) Zona di produzione e conservazione;
D) Zona di conservazione e banco di distribuzione;

8 IL BANQUETING MANAGER SVOLGE, TRA L'ALTRO:
A Attività di produzione cibi
B Attività di servizio dei cibi
C La stipula dei contratti, organizza e dirige le zone operative, pianifica e gestisce gli approvvigionamenti
D La sistemazione delle attrezzature alla fine del banchetto

SECONDA SIMULAZIONE

QUESITI DI INGLESE II SIMULAZIONE.

1) FAO stands for:

a) Food American Organization

b) Food English Organization

c) Food and Agriculture organization.

d) Agro biodiversity organization.

2) Slow Food refers to:

a) Eating slowly

b) Its opposition to Fast food.

c) Safeguarding food

d) Biological production .

3) Contamination vehicles are :

a) proteins , moisture, warmth.

b) people, animals, equipment.

c) laws, rules, hygiene.

d) viruses, parasites, spores.

4) Risk foods are:

a) warm foods high in protein and moisture

b) cold foods high in protein and moisture.

c) foods able to multiply

d) hot foods.

5) Direct contamination involves:

a) cooked food and high risk food

b) raw food and high risk food

c) garnished food and high risk food .

d) hot food

6) Cross contamination involves :

a) When high risk food touches raw food

b) When high risk food is moistened with liquids from raw food

c) When bacteria are carried from raw food to high risk food by means of utensils

d) When bacteria travel on their own to food.

7) Traceability means:

a) Tracing the food source

b) Product tracing of industrialized foods

c) Km 0 branding

d) Tracking all food through all stages of production, processing, distribution.

8) Food allergic reactions are :

a) Auto immune attacks

b) A chemical reaction

c) Digestive difficulties

d) Response of the immune system

Sala e Vendita

1. Il menù à la carte è costituito da:

a) Un numero definito di portate, con un prezzo prestabilito
b) Un numero definito di portate, con un prezzo variabile
c) Un numero indefinito di proposte, tra le quali il cliente può scegliere
d) Un numero indefinito di portate, ma il prezzo è fisso

2. Per menu a la table d'hote si intende:

a) Menu a scelta
b) Menu fisso
c) Menu vegetariano
d) Menu a tema

3. La lista delle vivande è ;

a) Il menu del giorno
b) L'elenco dei piatti che un ristorante propone con relativo prezzo di vendita
c) L'elenco dei piatti che un ristorante propone con prezzo di vendita finale
d) L'insieme dei cibi e delle bevande disponibili quel giorno

4. Nella sequenza cronologica del servizio il pesce precede la carne:

a) Sempre
b) Solo se è pescato a mare
c) Va servito dopo la carne
d) Dipende dal contenuto dei grassi

5. Durante l'ordinazione, quale deve essere l'atteggiamento del maitre?

a) Dare consigli se richiesti, mostrandosi preparato.
b) Evitare di chiedere e anticipare le richieste.
c) Commentare le scelte come ottime e complimentarsi con l'ospite.
d) Mostrarsi distaccato ma con professionalità.

6. Qual é il modo corretto di comunicare col cliente?

a) Usare forme verbali di imbarazzante sicurezza.
b) Iniziare una frase in modo perentorio.
c) Mostrarsi positivi, pacati, vestiti in modo sobrio.
d) Caratterizzare le nostri frasi dal tempo condizionale.

7. Come ci si comporta in caso di reclami?

a) Mostrare interesse e dispiacere ma non interrompere quello che si sta facendo.
b) Ascoltare cercando di capire le ragioni del cliente e, se sono giustificate, comunicarglielo.
c) Non interrompere il cliente, limitarsi a guardarlo inespressivi.
d) Annuire con il capo e cercare di risolvere il problema.

8. Se gli ultimi clienti non mostrano intenzione di lasciare il locale che cosa è giusto fare?

a) Continuare a stare in sala procedendo alle operazioni di routine.
b) Cominciare a chiudere le saracinesche esterne.
c) Preparare e portare il conto chiedendo scusa.
d) Chiedere più volte se desiderano ancora consumare.

Disciplina: Diritto e Tecniche amministrative

Il sistema agroalimentare è composto:

A. Dagli agriturismo
B. Dall'industria tessile
C. Dall'industria chimica e meccanica
D. Dai camping

La GDO deriva dall'unione:

A. Dalla sola DO
B. Dalla DO e dalla GD
C. Dalla sola GD
D. Da nessuna delle due

Il marketing plan analizza:

A. L'ambiente esterno
B. L'ambiente interno
C. L'ambiente esterno ed interno
D. Nessuno dei due

Un Superstore ha:

A. Una dimensione tra i 1550 e i 2500 mq
B. " " " i 2500 e i 4000 mq
C. " " oltre i 100.000 mq
D. " " che raramente supera i 500 mq

L'espressione chilometro zero:

A. Deriva dalla distanza massima consumatore/ venditore
B. E' stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare
C. E' stata coniata nel 1988
D. Deriva dal concetto di food miles

La struttura organizzativa di un'azienda comprende:

A. Il ruolo che assume il mercato
B. La divisione dei compiti e la definizione dei ruoli
C. L'ubicazione
D. La sua forma giuridica

La filiera agroalimentare italiana:

A. Presenta un numero elevato di aziende agricole e alimentari medio/grandi
B. Non presenta alcuna dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento
C. Presenta bassi costi di trasporto su rotaie e su strada
D. Presenta un elevato prezzo dell'energia elettrica

Per importanza, la spesa per l'alimentazione presso le famiglie italiane è al:

A. 1^ posto
B. 2^ posto
C. 3^ posto
D. 4^ posto

Disciplina: Enogastronomia – Cucina

Docente: Antonio Funari

1 LA DICITURA HACCP 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

2 Il TORCIONE DEL CUOCO SERVE A:
A Asciugare le pentole
B Pulire le superfici dei tavoli da lavoro
C A coprire gli alimenti riposti in frigo
D Sollevare, tenere o spostare pentolame che scotta

3 NELLE ATTREZZATURE I MAGGIORI VEICOLI DI CONTAMINAZIONE BATTERICA SONO:
A Pentole e padelle
B Coltelli e taglieri
C Anelli e braccialetti
D Posateria

4 QUALE TIPO DI CARTONCINO E' CONSIGLIABILE USARE PER MENU' FISSI O A LA CARTE:
A Cartoncino singolo
B Cartoncino doppio
C Cartoncino con inserto
D Nessuno dei precedenti

5 LA SIGLA DOP SIGNIFICA LETTERALMENTE:
A Denominazione di Origine Protetta
B Denominazione Originaria Protetta
C Denominazione di Origine Protettiva
D Denominazione di Origine Prima

6 IL BAGNO MARIA E' UN :
A Bagno che in cucina disinfetta gli alimenti
B Lavaggio veloce delle verdure
C Un modo di cuocere e mantenere calde le preparazioni in cucina
D Un locale dove il personale di cucina si reca a rinfrescarsi

7 SI PARLA DI DERATTIZZAZIONE QUANDO SI È IN PRESENZA DI:
A Parassiti
B Insetti
C Topi
D Animali vari

8 GLI INGREDIENTI DELLA PASTA FRESCA ALL'UOVO SONO:
A Farina, uova, lievito, scorza di limone
B Farina, acqua fredda, olio d'oliva, sale
C Farina,uova intere, olio d'oliva, sale, acqua se necessita
D Farina, burro,rossi d'uovo e lievito chimico

STORIA

1) Cosa stabiliva il patto Gentiloni?
a) il sostegno dei cattolici ai candidati liberali in cambio dell'abbandono della politica anticlericale;
b) il sostegno dei socialisti al governo in cambio di più incisive misure a favore del mondo del lavoro;
c) il sostegno del governo da parte dei grandi industriali del Nord in cambio di misure fiscali che consentissero un migliore reimpiego dei capitali prodotti;
d) il sostegno del governo da parte della Chiesa in cambio di una politica a favore della conciliazione delle classi, per una effettiva pacificazione sociale.

2) Quale tra i seguenti provvedimenti fu adottato dal regime fascista?
a) consolidamento delle istituzioni dello Stato liberale;
b) netta separazione tra potere esecutivo e potere legislativo;
c) riavvicinamento alla Chiesa cattolica;
d) ampia garanzia per la libertà di parola, di stampa e di insegnamento.

3) In quale anno Hitler assunse il potere?
a) 1930
b) 1932
c) 1933
d) 1935

4) Quali erano le radici politiche e culturali del nazionalsocialismo?
a) cattoliche
b) liberaldemocratiche
c) marxiste
d) fasciste

5) In quale anno venne proclamato il terzo Reich
a) 1929
b) 1931
c) 1933
d) 1934

6) Quale fu l'atteggiamento del popolo tedesco verso la politica razziale tedesca?
a) Non mancarono dissensi e contrarietà, ma non ci fu un'opposizione tangibile;
b) Totale e cieca adesione alla persecuzione antisemita;
c) Esplicita opposizione al regime;
d) La stragrande maggioranza del popolo tedesco condivideva le tesi antiebraiche elaborate dal partito nazionalsocialista.

7) La NEP voluta da Lenin riguardava:
a) il settore dell'istruzione
b) il settore della pubblica amministrazione
c) il settore della giustizia
d) il settore dell'economia

8) 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.

INDICE

1. L'Istituto

1.1. Caratteri specifici dell'indirizzo di studio pag. 2
1.2. Il profilo professionale pag. 2
1.3. Andamento del curricolo e obiettivi pag. 4
1.4. Le caratteristiche del territorio pag. 5
1.5 Le caratteristiche dell'utenza pag. 6
1.6. Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa pag. 7

2.La classe

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

3. La programmazione collegiale

3.1. Alternanza scuola-lavoro pag. 11
3.2. Attività di recupero pag. 14
3.3 Attività integrative svolte nell'a.s. 2016/17 nelle classi V pag. 14
3.4. Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico pag. 14
3.5 Simulazione della terza prova pag. 15
3.6. Tipologia e numero delle verifiche pag. 16
3.7. Criteri di attribuzione del credito scolastico pag. 17
4.1. Piani di lavoro effettivamente svolti pag. 18
4.2. Griglie di valutazione delle prove pag. 36
4.3. Terza prova pag. 41

4.Gli allegati

Progetto Alternanza scuola -lavoro
Credito scolastico III e IV anno
Elenco e provenienza degli alunni
Il Consiglio di Classe

Indice pag. 52

ALLEGATO 1 -
PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO A.S. 2016/17

Dati Anagrafici della scuola

Codice Meccanografico istituto principale: CSIS01700Q

Codice meccanografico secondario (risultante da organico)

Denominazione istituto principale (Intitolazione): IIS "MANCINI - TOMMASI"

Via dell'Autostazione Città: Cosenza, Prov. CS - C.A.P. 87100

Tel. 0984 411144 Fax. 0984 411143

e-mail (istituzionale): ***csis01700q@istruzione.it***

Descrizione del progetto ASL a.s. 2016/17

Titolo progetto:

"LA FILIERA DEL VINO CALABRESE DI QUALITÀ"

Sinergia tra filiera formativa, filiera turistica e filiera alimentare

Destinatari: Quinte classi dell'Istituto Professionale e Tecnico: IIS MANCINI – TOMMASI, secondo le diverse articolazioni

Accoglienza turistica; Enogastronomia: Cucina, Sala e vendita; Viticoltura ed Enologia

STAGE: Azienda agraria Tommasi, aziende vitivinicole – consorzio "Terre di Cosenza" ; Fondazione Italiana Sommelier Calabria; Federazione Italiana Cuochi

Gli studenti verranno accolti presso le Aziende appartenenti alle associazioni di categoria che hanno siglato la manifestazione d'interesse: Confcommercio di Cosenza, Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria; Confederazione Nazionale Artigianato (CNA), Associazione Provinciale Cuochi, Fondazione Italiana Sommelier Calabria; Consorzio Terre di Cosenza.

1. Articolazione Accoglienza turistica: "Promoter delle risorse enogastronomiche del territorio" - *valorizzare il territorio, promuovere il mercato del turismo enogastronomico con riferimento al territorio calabrese* - progettazione di sistemi di ospitalità e di esperienze di visita turistica in azienda agroalimentare e nei territori di produzione.

2. Articolazione Enogastronomia: "Lo Chef esperto di Vini autoctoni" - conoscenza e comprensione delle eccezionali materie prime disponibili generosamente nei nostri territori e degli abbinamenti cibo vino.

3. Articolazione Sala e Vendita: "Degustare e far degustare " - L'abbinamento cibo – vino - L'arte del servizio del vino, - Il vino e le principali tendenze - Acquistare, gestire e vendere il vino - Wine tasting

4. Articolazione Viticoltura ed Enologia: "Dall'Impianto della Vite all'Imbottigliamento" - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza".

Indicatori delle competenze identificati, riferibili allo stage curricolare:

a. conoscenze tecnico professionali, relative a un insieme di conoscenze acquisite in maniera partecipata attraverso l'insegnamento di persone esperte presenti in azienda;
b. comportamenti pratici operativi e funzionali, che si riferiscono ad un sapere legato alla concreta pratica delle attività oggetto della validazione.
c. comportamenti organizzativi e relazionali

Obiettivi formativi del progetto:

Ai fini della individuazione degli obiettivi formativi specifici si tiene conto sia della **domanda di competenze** del mercato del lavoro e del settore professionale di riferimento, sia della **richiesta di formazione** da parte di studenti e famiglie; queste vengono definite attraverso il profilo professionale che il percorso formativo prende a riferimento, in un contesto di prospettive di occupabilità e di sviluppo personale e professionale.

Gli obiettivi formativi saranno coerenti rispetto alle nuove competenze richieste in relazione all'evoluzione delle filiere professionali e al P.e.c.u.p. dello studente che assegna grande rilevanza alle competenze trasversali, alla capacità di individuare e collaborare attivamente alla soluzione di problemi e di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio nonché di assumere la responsabilità dei risultati raggiunti.
Il progetto contribuisce all'istruzione e formazione di figure professionali esperte nei settori vitivinicoli, nel marketing e nella comunicazione del vino; favorendo le iniziative per il recupero, la valorizzazione delle tradizioni e la ricostruzione delle identità economiche e culturali dei territori del vino calabrese.
Per tali ragioni, si intende promuovere le vocazioni dei singoli studenti con il contesto socio-economico e culturale del territorio calabrese e, in particolare, della provincia di Cosenza, che si caratterizza per la presenza di realtà agricole importanti, finalizzate all'esportazione nazionale, e non solo, di prodotti enologici. Difatti, il settore vitivinicolo calabrese, negli ultimi anni, vive una fase di forte dinamismo con una filiera che sta cambiando, sia in risposta ad un contesto normativo sempre più complesso e a un mercato sempre più competitivo, sia in virtù della rapida e continua evoluzione di tecniche e tecnologie applicabili in vigneto e in cantina. Secondo recenti indagini statistiche, la Calabria ha completamento votato la propria offerta formativa verso la qualità, infatti la produzione di vino DOC/DOCG è passata dal 19% al 41%.

- Consolidare e integrare le competenze degli allievi acquisendo abilità e tecniche specifiche, attraverso micro-laboratori specialistici e stage aziendali, valorizzando al meglio le potenzialità personali e stimolando apprendimenti informali e non formali;

- Favorire e promuovere la formazione specialistica di figure professionali rafforzando il ruolo centrale assunto dall'istruzione e formazione nei processi di crescita e modernizzazione della società calabrese, nonché il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro ;

- Rafforzare le competenze trasversali degli allievi: promuovere senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo, implementare lo spirito di iniziativa e di imprenditorialità, favorire la motivazione allo studio, sapersi orientare nel mondo del lavoro; avere consapevolezza della *relationship* e dei caratteri della leadership nel lavoro in team, acquisire una vision flessibile e adattabile.

Il percorso di Alternanza integrato con l'esperienza di *tirocinio curricolare* in contesti lavorativi ha finalità:

1. **orientative/informative**: orientare attraverso informazioni sul mondo del lavoro, finalizzate alle diverse scelte professionali o di studio; favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento; rafforzare nelle alunne e negli alunni l'autostima e la capacità di progettare il proprio futuro.

2. **orientative all'apprendimento organizzativo** dell'azienda e della filiera di riferimento; sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo); sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo.

3.**orientative/formative,** acquisire/potenziare competenze di base e professionalizzanti riferite a uno specifico ambito occupazionale e volte a verificare, integrare e rielaborare quanto già appreso in aula; rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico; promuovere un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento; promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole; favorire la motivazione e la rimotivazione allo studio.

Metodologie da utilizzare per la realizzazione dei progetti:

Il percorso di ASL rappresenta l'ambito privilegiato per sperimentare soluzioni di didattica innovativa secondo i dettami dell'Unione europea e le Indicazioni nazionali e la base per rimodulare il curricolo scolastico, in funzione di una progettazione per competenze. L'apprendimento non è più considerato un fenomeno a sé, legato a singole materie bensì è il risultato multifattoriale di un processo in cui l'azione didattica formale si integra con azioni di apprendimento non formale e informale.

La metodologia è 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, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'esperienza lavorativa in azienda è accompagnata e sostenuta da un lavoro di riflessione, elaborazione condivisa e adattamento alla nuova realtà.

Sintetica descrizione delle attività che saranno svolte:
Il percorso formativo è suddiviso in **100** ore di stage e **20** ore di attività formativa, per un totale di **120 ore.** La formazione riguarderà le tematiche sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare. Il corso di formazione specifico, nel quale fornire ed integrare le conoscenze e le competenze relative alle filiere di trasformazione dei prodotti enologici, secondo gli standard di qualità e di sicurezza previsti dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria, è rivolto agli allievi dell'indirizzo sala e vendita. L'attività formativa prevista dal percorso ASL partirà quindi dalla valutazione della produzione di materie prime, i cicli di lavorazione e le procedure di controllo nel rispetto dei principi di ecocompatibilità e sostenibilità.

1. Fase di Avvio: *promozione – divulgazione - sensibilizzazione* sia in ambito scolastico che aziendale
Azioni:
-accertamento delle competenze di ogni studente e selezione degli allievi sulla base dell'accertamento degli esiti;
-individuazione di Unità di Apprendimento per ottimizzare il percorso di alternanza;
-*costruzione* di una rete stabile di comunicazione, condivisione e **co-progettazione** tra scuola e aziende per la definizione dettagliata degli obiettivi formativi comuni, delle aree aziendali più consone ai percorsi, della modulistica relativa.
E' prevista all'interno dell'istituzione scolastica una commissione di docenti per il presidio delle attività di alternanza.

2. Fase preparatoria: *Orientamento e Raccordo tra le attività di progetto e le attività curricolari*
Azioni:
- formazione teorica in aula in orario curricolare a cura dei docenti interni;
- visite guidate, osservazione in azienda, incontro con esperti, imprenditori, testimoni privilegiati per un totale;
I piani di sviluppo delle competenze saranno progettati a partire dall'individuazione dei processi di lavoro che definiscono il contesto in cui lo studente andrà ad operare, dalle prestazioni che gli studenti sono impegnati a rendere, dai risultati che si prevede di ottenere.
Per ogni percorso proposto si prevedono:
a) Unità di Apprendimento interdisciplinare di 30 h a cura dei consigli di classe, con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni. Avrà l'obiettivo di preparare i ragazzi sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze sul mondo del lavoro collegato alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica sulla sicurezza sul lavoro.
b) Una fase propedeutica di orientamento per ciascun allievo, a cura dei docenti interni, che connoterà il percorso con una forte dimensione innovativa in grado di assicurare agli studenti l'acquisizione di maggiori competenze per l'occupabilità e l'auto-imprenditorialità nei vari settori.

2. Fase Operativa: *Inserimento in azienda*

Azioni: *inserimento* degli allievi in azienda curato dai tutor interni;
momenti di ***valutazione in itinere*** dell'esperienza da parte del Consiglio di classe tramite il tutor scolastico;
tirocinio in azienda curato dal tutor aziendale.

3. Fase Conclusiva: *Monitoraggio e valutazione*
Azioni:
-documentazione del percorso e feedback sull'esperienza in azienda;
-monitoraggio;
-valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze.

-**Relazione finale** prodotta da ogni studente: permette di descrivere l'esperienza in azienda ed esprimere opinioni sull'attività svolta rispondendo ad alcune domande predefinite che fungono da traccia.

-L'azione di ***monitoraggio*** si svolge in modo parallelo al progetto e si attua attraverso la costruzione di appropriati indicatori quantitativi e qualitativi - Somministrazione di questionari per la valutazione intermedia e finale del processo - Report finale.
Indicatori: n. **100 h** di apprendimento in azienda per tutti gli allievi delle classi quinte; n. **30 ore** di formazione d'aula in orario curricolare; n. **20 h** di formazione in orario extracurricolare; n. 3 tutor scolastici; accrescimento delle competenze degli alunni; numero delle **certificazioni/attestati** rilasciati; **frequenza** delle attività; numero delle **associazioni di categoria** territoriali direttamente e indirettamente coinvolte.

Competenze e crediti che si intende far acquisire agli studenti:

Il percorso va 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 fa riferimento ai livelli di padronanza di cui al Quadro Europeo delle Qualificazioni. Le competenza, in coerenza con l'EQF, vengono descritte in termini di responsabilità ed autonomia e associate a specifici processi di lavoro-attività.

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 su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche;

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale;

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

Nell'articolazione "Viticoltura ed Enologia" gli studenti acquisiscono competenze per gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti tenendo conto delle caratteristiche del territorio e assicurando tracciabilità e sicurezza.

Il CdC include l'attività di alternanza all'interno della programmazione curricolare e progetta i seguenti percorsi:
-progettazione dell'alternanza
-progettazione interdisciplinare
-progettazione disciplinare
individua le Unità di apprendimento di raccordo per favorire il confronto tra le competenze sviluppate dalle diverse attività.

Nella progettazione del percorso di alternanza il CdC insieme agli operatori aziendali coinvolti, a partire dalle competenze previste dal riordino, individua le prestazioni per la valutazione del grado di possesso della competenza, inserisce le attività che già fanno parte della programmazione e che possono concorrere alla realizzazione dell'alternanza, gli indicatori di prestazione, i metodi di rilevazione e la scala di valutazione.

Competenze di indirizzo (Indicazioni nazionali)
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Competenze di indirizzo (Indicazioni nazionali)

organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;
gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza.

Competenze trasversali
Evidenziare le proprie motivazioni principali in relazione al personale progetto professionale di sviluppo;
Riconoscere e valutare situazioni e problemi di lavoro di diversa natura: tecnico operative, relazionali e organizzativi;
Migliorare le proprie strategie di apprendimento;

Pianificare strategie di azione per fronteggiare situazioni e risolvere problemi di diversa natura (natura: tecnico - operative, relazionali e organizzativi) tenendo conto delle logiche di contesto;
Impostare e decidere su progetti e piani di azione in condizioni non di routine;
Comunicare con altri nel contesto di lavoro, in situazioni di interazione diretta o mediata da strumenti di diversa natura (cartacei e informatici);
Operare attivamente nel gruppo di lavoro per affrontare problemi, progettare soluzioni e produrre risultati collettivi;
Concertare e negoziare con altri soluzioni e risorse;
Conoscere le varie realtà lavorative inerenti il settore di riferimento.

Modalità che si intende utilizzare per la valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi previsti:

La valutazione delle competenze acquisite dagli allievi durante il percorso di alternanza scuola lavoro implica: la definizione, a monte, delle competenze obiettivo del percorso; la creazione di strumenti ad hoc per la valutazione, in itinere; la certificazione delle competenze acquisite, a valle.

Per *l'individuazione e la validazione degli apprendimenti non formali*/informali si adottano specifiche metodologie valutative, riscontri e prove idonei a comprovare le competenze effettivamente possedute secondo gli *standard minimi di processo* previsti dall'art. 5 del decreto legislativo n. 13/2013.

La valutazione dell'esperienza verrà stata effettuata secondo tre parametri:
1. V***alutazione in itinere dello stage a cura del tutor aziendale:*** compilazione di una scheda che presenta alcune indicazioni utili per valutare le competenze relazionali dello studente e quelle di indirizzo acquisite in relazione alle attività svolte e concordate con il tutor scolastico.
2. A***utovalutazione:*** scheda compilata dallo studente in cui l'allievo esprime il proprio giudizio sull'esperienza di alternanza in termini di soddisfazione/insoddisfazione dell'attività svolta e delle mansioni assegnate, inserimento nel contesto lavorativo, competenze e conoscenze acquisite.
3. V***alutazione dello stage e/o alternanza:*** scheda da compilare a cura del tutor scolastico, utilizzata per verificare la conformità delle attività svolte in azienda rispetto al progetto formativo, l'atteggiamento dello studente nei confronti dell'esperienza, l'inserimento dell'allievo nel contesto socio-aziendale.
4. ***Valutazione finale del Consiglio di Classe.*** La valutazione del percorso è parte integrante della valutazione finale dello studente e incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. I Consigli di Classe valutano gli apprendimenti conseguiti in alternanza come parte integrante della valutazione complessiva, ai fini dell'attribuzione del voto di condotta e del riconoscimento dei crediti, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite. A percorso concluso i Consigli di Classe unitamente ai tutor, valuteranno i punti di forza e di debolezza del progetto allo scopo di modificarlo e migliorarlo nel futuro.

Indicatori per la valutazione degli apprendimenti:
per la valutazione del grado di possesso della competenza si farà riferimento ai livelli EQF, nei quali il livello di competenza è espresso in termini di responsabilità e autonomia.
Attraverso l'ASL, il CdC riconosce **equivalenza formativa** ad ambienti e modalità di apprendimento diversi; **la valutazione sommativa** si configura come certificazione di

apprendimenti "altri" che si aggiunge alla tradizionale valutazione, per arricchire il portfolio dello studente.
Ai fini della valutazione degli apprendimenti acquisiti in modo non formale, si darà spazio a quelle tecniche che permettono l'accertamento di processo e di risultato e che tengono conto delle **competenze trasversali** acquisite nell'esperienza di stage e legate agli aspetti motivazionali della persona.
La valutazione dovrà accertare:
– il rispetto del percorso formativo concordato;
- il grado di possesso delle competenze acquisite (in base agli obiettivi concordati del percorso formativo)
– lo sviluppo, il consolidamento, il potenziamento delle competenze relazionali e cognitive rispetto alla fase d'aula ed alle esperienze maturate in azienda;
– le competenze acquisite e la ricaduta sul "gruppo classe" dell'esperienza condotta in ambiente lavorativo;
– l'autovalutazione dell'allievo

Strumenti di valutazione
– Scheda di autovalutazione
– Prova interdisciplinare
- Prove esperte
- Schede di osservazione
– Relazione finale individuale

Modalità di certificazione (indicare i soggetti certificatori):

Fonte di riferimento: Guida operativa per la scuola per le attività di alternanza scuola lavoro del MIUR
Il modello adottato conterrà i descrittori delle competenze tecnico-professionali e trasversali acquisite con l'indicazione dettagliata delle attività e dei compiti affidati.
Il modello adottato fa riferimento al libretto formativo del cittadino e tiene in debito conto di quanto stabilito dal quadro comunitario per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze in materia di apprendimento permanente.
Riferimenti per la certificazione:
- dati anagrafici del destinatario;
- dati dell'Istituto;
- riferimenti alla tipologia e ai contenuti dell'accordo che ha permesso il percorso di alternanza;
- le competenze acquisite con riferimento all'ordinamento e all'indirizzo di studio;
- dati relativi ai contesti di lavoro in cui lo stage si svolge, le modalità di apprendimento e valutazione delle competenze;
- La certificazione verrà sottoscritta dalla Scuola e dall'Azienda partner.

Sono previste convenzioni di cui all'art. 1, comma 2 del D.M. 77/2005 sia per la fase di progettazione, sia per quella di realizzazione delle attività? **X SI**
NO

Se previste specificare ed indicare la/e fase/i:

costituzione di un **Gruppo di progetto a composizione mista** (referenti scuola e azienda/associazioni di categoria) che operi in una logica di **progettazione congiunta e condivisa**, con riferimento a:
Un'accurata ricognizione della domanda di formazione del territorio in termini di prospettive occupazionali e di sviluppo personale e professionale. Il GOP identifica i fabbisogni formativi in termini di risultati di apprendimento, con particolare riferimento a quelle del contesto socio-economico e produttivo di interesse. L'analisi e la gestione dei flussi informativi è facilitata dall'appartenenza dell'Istituzione scolastica, in qualità di soggetto capofila, al POLO TECNICO-PROFESSIONALE C.R.A.T.I.

Definizione del percorso formativo attraverso: l'analisi del profilo; l'individuazione delle competenze/abilità/prestazioni; la definizione delle modalità, strumenti, criteri di accertamento, valutazione esiti; la interfaccia con i Consigli di Classe; l'articolazione delle fasi e la messa a punto degli aspetti logistico-organizzativi; predisposizione del monitoraggio degli esiti.

Condivisione e confronto con i **Consigli di Classe** per la personalizzazione dei percorsi, la progettazione di dettaglio e la valutazione dei risultati

Discipline coinvolte nel progetto di ASL :

Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa; Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina e sala e vendita; Laboratorio di servizi di accoglienza turistica; Tecniche di comunicazione; Lingue straniere.

Viticoltura e difesa della vite, Enologia, Trasformazione dei prodotti, Economia, estimo, marketing e legislazione, Gestione dell'ambiente e del territorio, Biotecnologie agrarie, Biotecnologie vitivinicole

Presenza di strumenti di valutazione da parte degli studenti in relazione all'efficacia e alla coerenza dei percorsi con il proprio indirizzo di studio:

scheda compilata dallo studente in cui l'allievo esprime il proprio giudizio sull'esperienza di alternanza in termini di soddisfazione/insoddisfazione dell'attività svolta e delle mansioni assegnate, inserimento nel contesto lavorativo, competenze e conoscenze acquisite.

EVENTUALI NOTE O DATI A CORREDO DEL PROGETTO:

Nominativo e recapito del docente referente del progetto: Ivana De Santis tel: 3666868302; indirizzo di posta elettronica: ivana.desantis@istruzione.it

Data di compilazione

Il Dirigente Scolastico

ALLEGATO 2

CREDITO SCOLASTICO III e IV ANNO

COGNOME E NOME	Credito III anno	Credito IV anno
AMENDOLA ROSY	5	5
CAPUTO ROSA	5	6
COLOSIMO GASPARE	4	4
COLOSIMO VANESSA	5	5
COSENTINO NICOLA	5	4
CRISPINO FRANCESCO MARIA	3	5
DRAGONE EMANUELE	4	5
FILICE FRANCESCA	6	6
LIOI PIERPAOLO	4	5
MALTRAVERSI ANTONIO	5	4
MANDARINO VERONICA	7	7
RIZZO ANTONIO	4	4
STRANGES GILDA	5	5
TURANO ALESSIO	6	6

ALLEGATO 3

ELENCO E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI

Cognome e nome	Classe di provenienza
AMENDOLA ROSY	IV C
CAPUTO ROSA	IV C
COLOSIMO GASPARE	IV C
COLOSIMO VANESSA	IV C
COSENTINO NICOLA	IV C
CRISPINO FRANCESCO MARIA	IV C
DRAGONE EMANUELE	IV C
FILICE FRANCESCA	IV C
LIOI PIERPAOLO	IV C
MALTRAVERSI ANTONIO	IV C
MANDARINO VERONICA	IV C
RIZZO ANTONIO	IV C
STRANGES GILDA	IV C
TURANO ALESSIO	IV C

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2016-2017

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	MARIA PIZZI	
ITALIANO	AMALIA CHIAPPETTA	
STORIA	AMALIA CHIAPPETTA	
METEMATICA	RITA DE MARCO	
FRANCESE	SILVANA SASSONE	
INGLESE	ESTER GUARNIERI	
SALA E VENDITA	ANGELO GABRIELE	
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	LOREDANA PELLEGRINI	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LUIGI PASTORE	
ENOGASTRONOMIA	ANTONIO FUNARI	
EDUCAZIONE FISICA	NADIA ALBANO	
SOSTEGNO	GRAZIA MURACA	

Cosenza, 10 maggio 2017