Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI" - COSENZA
Prot. n. 6018 Pos. C/1
Data 12/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore
Cosenza
Mancini - Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi"

(IPSEOA)

Esami di Stato

Anno scolastico 2016-2017

Documento del Consiglio

Classe V D

IL COORDINATORE

Prof. Saverio Astorino

IL DIRIGENTE SCOLASTCO

Prof.ssa Graziella Cammalleri

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

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'Ospitalita' 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 capacità 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 E DELL'UTENZA

L'Istituto Alberghiero 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.

Gli alunni che frequentano l'Alberghiero 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, presentavano:

- *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, di applicazione e 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 strategie e metodologie utili al conseguimento degli obiettivi prefissati.

1.5. 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;
- l'integrazione e l'inclusione;
- l'orientamento e il recupero;
- 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;
- il potenziamento
- le norme e i Regolamenti.

2.1. ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
RELIGIONE	PIZZI MARIA
ITALIANO E STORIA	ASTORINO SAVERIO
METEMATICA	GERVINO MARILENA
FRANCESE	SASSONE SILVANA
INGLESE	BARCA CARMELA LIBERATA
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	CALABRESE TERESA MARIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATRIVE	ACRI LEONARDO
LABORATORIO CUCINA	FILIPPELLI ROBERTO
LABORATORIO SALA E VENDITA	CRISPINO RAFFAELLA
EDUCAZIONE FISICA	ALBANO NADIA
SOSTEGNO	CINNANTE FELICITA
SOSTEGNO	ROSSI MARGHERITA

2.2. QUADRO ORARIO DI TUTTE LE DISCIPLINE E VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL BIENNIO CONCLUSIVO

Discipline	Quadro orario	Variazioni Classe IV	Variazioni Classe V
RELIGIONE	1	NO	NO
ITALIANO	4	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	NO
FRANCESE	2	NO	NO
INGLESE	3	NO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	NO	NO
DIRIPPO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	6	SI'	SI'
LABORATORIO CUCINA	2	NO	NO
LABORATORIO SALA E VENDITA	4	NO	NO
EDUCAZIONE FISICA	2	NO	NO

2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V D è composta da 10 alunni, 6 maschi e 4 femmine; tanti ne sono rimasti dopo una selezione avvenuta alla conclusione del terzo anno e quarto anno.

Gli alunni sono tutti accomunati dal disagio del pendolarismo: i più risiedono nei paesi dell'hinterland cosentino; altri risiedono in paesi più distanti. Quasi tutti appartengono ad un contesto familiare che ha offerto modeste sollecitazione allo studio. L'interesse dei genitori verso la vicenda scolastica dei figli è apparso nel quinquennio piuttosto sporadico, per cui i vari consigli di classe che si sono succeduti hanno svolto anche un ruolo di integrazione educativa e formativa.

All'inizio dell'anno, dalle rilevazioni delle situazioni in ingresso e dalle osservazioni sistematiche, emergeva un quadro eterogeneo sia in relazione alla provenienza socio-ambientale degli alunni che alla loro dotazione in merito alle risorse individuali.

Nella classe si individuavano due fasce di livello: la prima era costituita da un gruppo di alunni, che evidenziavano conoscenze, competenze e capacità classificabili sulla sufficienza; la seconda, maggioritaria, era costituita dai rimanenti alunni che, se pur con dei gradi differenti da disciplina a disciplina, evidenziavano conoscenze, competenze e capacità mediamente mediocri.

Il comportamento iniziale risultava generalmente poco corretto, in quanto, in particolare per alcuni alunni, si registravano atteggiamenti non congrui rispetto alle regole previste dal Regolamento scolastico ed al sereno svolgimento delle attività didattiche: l'eccessiva vivacità, il permanere al di fuori dell'aula oltre il tempo autorizzato per le uscite al bagno, i disturbi della lezione, il non rispetto delle consegne di studio. Anche se il comportamento è gradualmente migliorato, alcuni alunni sono, comunque, incorsi in richiami verbali e annotazioni disciplinari, i quali incideranno sui voti di condotta in sede di valutazione finale.

La classe, dopo un primo periodo di apparente coesione, si è progressivamente divisa in due gruppi, che hanno proceduto con reciproca indifferenza, per cui nel dialogo educativo l'unità d'intenti e lo spirito collaborativo sono emersi solo in sporadiche occasioni.

Nella classe è inserito un alunno diversamente abile, che ha seguito una programmazione didattico-educativa differenziata.

Il Consiglio, dopo un'attenta analisi della situazione di partenza, ha approntato una programmazione didattico-educativa per Assi culturali e ha proceduto anche alla definizione di una percorso pluridisciplinare dal titolo: "Accogliere, cucinare e servire".

I docenti hanno convenuto nell'attivazione di una didattica tesa a favorire la maturazione personale e il possesso di un'adeguata base culturale, anche attraverso una strategia sistematica di rimotivazione al senso di responsabilità e all'impegno.

Nel corso del secondo trimestre in tutte le discipline è stata attivata la modalità del recupero in itinere, al fine di migliorare gli standard relativi alle conoscenze ed alle competenze.

Alcuni alunni sono pervenuti ad un grado di preparazione che, al momento, non consente valutazioni sufficienti in tutte le discipline. La maggioranza, d'altro canto, ha gradualmente acquisito maggiore consapevolezza e, in rapporto alla situazione di partenza ed ai mezzi disciplinari, è pervenuta ad un adeguato grado di preparazione. In alcuni casi i valori sono più alti, in quanto si tratta di alunni intellettualmente vivaci in grado di apportare, in sede di esame, apprezzabili contributi personali. In termini di conoscenza, competenza e capacità gli alunni, mediamente, possiedono:

- la conoscenza fondamentale dei contenuti oggetto delle programmazioni disciplinari;
- la conoscenza del funzionamento e delle norme di impiego e di manutenzione degli impianti del settore della ristorazione;
- la conoscenza del funzionamento e degli strumenti del settore della ristorazione;
- la competenza di applicare, in autonomia o in èquipe, in modo concreto, le teorie acquisite;
- la capacità di svolgere compiti e mansioni nell'ambito del proprio profilo professionale.

Gli alunni hanno partecipate alle iniziative ed ai progetti proposti per le classi quinte. Si è trattato di impegni aggiuntivi, anche al di fuori dell'orario scolastico, che hanno consentito loro di attualizzare, potenziare ed integrare quanto appreso nelle aule e nei laboratori scolastici.

Tutti i docenti hanno privilegiato, sulla scorta di una scelta contenutistica più qualitativa che quantitativa, una didattica realistica e concretamente operativa, orientata anche a sfruttare ogni elemento o stimolo che favorisse, con la libera discussione, scambi di informazioni e di interesse.

Nel corso del secondo trimestre è stata attivata la modalità del recupero in itinere, al fine di migliorare i livelli di apprendimento relativi alle conoscenze ed alle competenze nelle discipline interessate.

Vari momenti operativi sono stati caratterizzati dalla motivazione allo studio delle discipline, dalla graduazione delle difficoltà, da brevi lezioni frontali, da lavori individuali e di gruppo, da continue verifiche.

Le prove scritte e orali sono state impostate secondo la logica degli esami, per cui l'allievo è stato responsabilizzato anche in rapporto alla manifestazione autonoma delle proprie competenze. Il docente di italiano ha esercitato gli alunni su tutte le tipologie della prima prova; la docente di Scienze degli Alimenti ha provveduto alle simulazioni della seconda prova.

Per la terza prova sono state organizzate due simulazioni con il coinvolgimento di tutti i docenti interessati e con la collaborazione del coordinatore di classe.

Gli alunni sono stati supportati nella predisposizione del percorso pluridisciplinare e continuamente informati sulle dinamiche e sulle fasi di svolgimento degli Esami di Stato.

Tutte le programmazioni didattiche sono state articolate nel rispetto del profilo professionale e dei percorsi formativi, al fine di conseguire gli obiettivi disciplinari e trasversali prefissati. Alcuni piani di lavoro hanno subito delle modeste riduzioni a causa delle recupero in itinere.

Per ogni aspetto analitico si rimanda al consuntivo annuale e ai programmi disciplinari svolti da ciascun docente.

3.1. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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%. A tal fine si intende:

- 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, dai cicli di lavorazione e dalle 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;

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.

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 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
-individuazione delle 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.

Se previste le seguenti fasi:
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.

3.2. CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI

Titolo *(con riferimento alla macro area)*	**"Accogliere, cucinare e servire"**	
Compito o prodotto da realizzare	**Produzione di un ricettario minimo di piatti tipici** **Realizzazione di un piccolo banchetto**	
Competenze	**Degli assi culturali, professionali e di cittadinanza**	
Discipline coinvolte	**Conoscenze**	**Abilità**
Italiano	**Linguaggio settoriale**	**Utilizzare la terminologia di settore**
Storia	**Le componenti storico-culturali**	**Individuare l'influenza della territorio sulle tradizioni alimentari**
Inglese	**Linguaggio settoriale**	**Utilizzare la terminologia di settore**
Francese	**Linguaggio settoriale**	**Utilizzare la terminologia di settore**
Scienza e cultura dell'alimentazione	**Proprietà nutritive dei prodotti tipici**	**Individuare l'apporto calorico di alimenti e pietanze caratteristici e descriverne analiticamente il valore nutritivo in relazione alle tecniche di produzione adottate.**
Diritto e Tecniche Amministrative	**Tecniche di produzione di servizi e prodotti gastronomici**	**Utilizzare tecniche di produzione di servizi e prodotti enogastronomici e saper agire, nel sistema di qualità della filiera produttiva di interesse, in relazione alla domanda della clientela e nel rispetto delle normative vigenti.**
Laboratorio Settore Cucina	**Conoscenze settoriali**	**Utilizzare le diverse declinazioni dei piatti tipici.**

Laboratorio Settore Sala e Vendita	**Conoscenze settoriali**	**Utilizzare le diverse declinazioni del servizio**
Scienze motorie e sportive	**Attività motoria e dieta**	**Individuare i rapporti esistenti tra i piatti tipici e l'attività motoria e sportiva.**
Religione	**Linguaggio settoriale**	**Individuare alcuni valori simbolici dei piatti tipici**
Tempi	**Secondo e terzo trimestre**	
Metodologia	**Lavoro di gruppo basato su collaborazione, cooperazione e tutoring**	
Strumenti	**Ricerche, esercitazioni pratiche nei laboratori scolastici, simulazioni, eventi culturali e gastronomici.**	
Valutazione	**Si valuteranno i seguenti indicatori e descrittori:** - **Le conoscenze e le competenze acquisite durante il processo di ricerca, anche in relazione alla capacità di realizzazione del prodotto nella sua completezza (accoglienza, realizzazione enogastronomica, servizio di sala, gestione dell'evento) ;** - **L'interresse, l'impegno, la capacità di lavorare in autonomia e nel gruppo, anche in relazione all'organizzazione complessiva (comunicazione e socializzazione, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti applicativi);** - **La pertinenza (utilizzo dei linguaggi settoriali e tecnico.professionali) e la correttezza nella presentazione dei piatti tipici e della loro originalità**	

3.3 ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Nel corso dell'anno scolastico 2016/2017 gli alunni della classe sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- Progetto "Orienta giovani" (Confindustria Cosenza)
- Progetto Cinema
- Attività orientamento UNICAL
- Attività informative sulla prevenzione ed educazione sanitaria (Aula Magna)
- Manifestazione a Reggio Calabria: "La Calabria contro la violenza sulle donne"
- Alternanza scuola-lavoro
- Attività Cinema Citrigno: "Primavera del cinema italiano"
- Manifestazioni e Concorsi enogastronomici (Catanzaro, Montecatini)
- Progetto "Shoah" (Aula Magna)
- Worksshop (Banchetto)
- Corso sulla sicurezza
- Corso HCCP
- Evento "Eccellenze Italiane" (Teatro Rendano)

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

- Eventuali revisioni delle unità didattiche. Raccordi pluridisciplinari. Supporto alla predisposizione del percorso pluridisciplinare
- Test vari di verifica. Iinterrogazioni
- Sviluppo di elaborati, impostati secondo una modalità più prossima agli Esami di Stato
- Partecipazione ad altre eventuali attività integrative e 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	D.T.A. ENOGASTRONOMIA INGLESE FRANCESE STORIA	60 minuti
10 maggio 2017	D.T.A. ENOGASTRONOMIA INGLESE FRANCESE STORIA	60 minuti

3.6. TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

Disciplina	Prove scritte		Prove orali	
	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
Religione			Dibattito	3
Italiano	A B C D	6	Interrogazione	6
Storia	Test	3	Interrogazione	3
Matematica	Elaborati	5	Interrogazione	3
Francese	Elaborati	6	Interrogazione	6
Inglese	Elaborati	6	Interrogazione	6
Al. e Alim.ne	Elaborati	3	Interrogazione	6
D.T.A.	Elaborati	6	Interrogazione	6
Enogastronomia	Test	3	Interrogazione	3
Sala e Vendita	Test	3	Interrogazione	3
Ed. Fsica			Interrogazione	3

3.7. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

- **la frequenza regolare**
- **la partecipazione al dialogo educativo**
- **la partecipazione ad altre attività didattiche complementari ed integrative**
- **uno o più crediti formativi**
- **il comportamento almeno responsabile (condotta $\geq$ 8)**

Il credito formativo

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

- **attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi**
- **attività socio - assistenziali**
- **attività sportive**

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

4.1. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A. S 2016-2017 NELLA CLASSE V D MATERIA: RELIGIONE – PROF.SSA PIZZI MARIA ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 26			
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI			
CONOSCENZA	COMPETENZA		CAPACITA'
Del documento biblico e del Magistero della Chiesa	Saper riflettere e apprezzare i valori cristiani dell'etica sociale. Considerare l'amore come valore umano e cristiano in tutti i suoi significati e dinamiche relazionali.		Di un confronto critico sulle complesse questioni etiche - .
MODULO N. 1	DA	A	ARGOMENTI
CHIESA E MONDO MODERNO	Settembre 2016	Dicembre 2016	Secolarizzazione e Cristianità Concilio Vaticano I° Chiesa e Questione Sociale Encicliche Sociali
MODULO N. 2	DA	A	ARGOMENTI
LA CHIESA VERSO UN MONDO NUOVO	Dicembre 2016	Marzo 2017	- Concilio Vaticano II° - Ecumenismo - Giovanni Paolo II° - Benedetto XVI – Papa Francesco
MODULO N. 3	DA	A	ARGOMENTI
L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO	Marzo 2017	Giugno 2017	- La famiglia, prima società naturale. - Matrimonio cristiano. - Pace, Giustizia, Solidarietà, Mondialità. - Il lavoro. - La Salute
METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale , lezione dialogata, conversazione.		
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo, riviste, quotidiani, materiale audiovisivo.		
LIBRI DI TESTO	Antonello Famà – UOMINI E PROFETI- Marietti		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Conversazione, dialogo, cruciverba.		

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

CLASSE V D

MATERIA: ITALIANO – PROF. SAVERIO ASTORINO

U. D. N. 1 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
• conoscere informazioni fondamentali sui movimenti e sui generi considerati • conoscere informazioni fondamentali sui principali autori, sul loro ruolo e sulle loro opere	• inquadrare i testi in rapporto agli autori e ai movimenti • porre in relazione movimenti e autori • applicare modelli di analisi del testo in prosa e in poesia	• rielaborare in modo autonoma i contenuti. • rielaborare tramite: saggi brevi, sintesi, parafrasi, commenti

U. D. N. 2 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
• conoscere le linee essenziali del contesto di riferimento di movimenti e autori • riconoscere gli elementi strutturali dei testi • delineare gli aspetti salienti della figura degli autori principali	• inquadrare i testi in rapporto ai generi, agli autori e ai movimenti • interpretare i brani antologizzati • comparare movimenti e autori	• rielaborare con apporti personali • produrre riassunti, parafrasi e commenti • collegare diversi settori disciplinari e pluridisciplinari.

U. D. N. 3 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
• conoscere le caratteristiche principali dei testi lirici e dei romanzi considerati	• inquadrare i testi in rapporto agli autori ed al contesto storico-culturale • applicare modelli di analisi e interpretazione testuale	• rielaborare con apporti personali • collegare diversi settori disciplinari e pluridisciplinari • contestualizzare le tematiche

U. D.	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
N. 1	Primo trimestre settembre, ottobre, novembre 2016	**Verismo** **Giovanni Verga**: vita e opere; testi antologici **Decadentismo** **Giovanni Pascoli**: vita e opere; testi antologici **Gabriele D'annunzio**: vita e opere; testi antologici
U. D.	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
N. 2	Secondo trimestre dicembre 2016 - marzo 2017	**Luigi Pirandello:** vita e opere; testi antologici **Italo Svevo:** vita e opere; testi antologici Alcuni **romanzi** esemplari del Novecento: Il fu Mattia Pascal La coscienza di Zeno
U. D.	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
N .3	Terzo trimestre marzo 2017 - giugno 2017	**Le Avanguardie storiche: il Futurismo italiano; Filippo Tommaso Marinetti** **l'Ermetismo** **Giuseppe Ungaretti**: vita e opere; testi antologici **Eugenio Mo**ntale: vita e opere; testi antologici
U. D.	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Annuale	Educazione linguistica L'U.D. è stata svolta con una logica di puntualizzazione e di trasversalità durante l'anno scolastico	Le competenze orografiche e sintattiche Analisi del testo poetico Analisi del testo narrativo Il saggio breve e l'articolo di giornale Il tema storico e quello di ordine generale

METODOLOGIE ADOTTATE

Lezione frontale. Lezione partecipata e riepilogativa. Lavori individuali e in piccoli gruppi. Controllo degli appunti presi dagli alunni. Utilizzo del manuale con rimandi, approfondimenti e letture antologiche. Ricerche su Internet.

MATERIALI DIDATTICI

Manuale in adozione: Di Sacco, Chiare Lettere, Vol. 3, Ed. Bruno Mondadori
Testi vari di consultazione; schede del docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Prove strutturate o semistrutturate; completamenti; parafrasi e riassunti; domande a flash; interrogazioni; elaborati specifici

ORE TOTALI : 112

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

CLASSE V D

MATERIA: STORIA – PROF. SAVERIO ASTORINO

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
- conoscere le principali concettualizzazioni - conoscere le principali periodizzazioni - conoscere i contenuti, anche in forma sintetica	- adoperare un linguaggio appropriato - utilizzare le informazioni per inquadrare cause ed effetti - comparare eventi e fenomeni, anche con semplicità - periodizzare e tematizzare - produrre sintesi scritte e schemi	- individuare le relazioni che intercorrono tra la storia settoriale e quella generale e tra la storia e le altre discipline - esprimere giudizi personali - esporre per un dato tempo - operare collegamenti pluridisciplinari

TEMPI E CONTENUTI

U.D.	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
N. 1	Primo trimestre. Settembre, ottobre, novembre 2016	L'età di Giolitti La Prima guerra mondiale La nascita dell'URSS Il primo dopoguerra

U.D.	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
N. 2	Secondo trimestre. Dicembre 2016 gennaio febbraio, marzo 2017	I movimenti totalitari La Seconda guerra mondiale

U.D.	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
N.3	Terzo trimestre. Marzo 2017 aprile maggio giugno 2017	Il secondo dopoguerra La guerra fredda L'Italia repubblicana

U.D.	AMBITO	ARGOMENTI
Annuale	Cittadinanza e Costituzione	Le forme di governo La Costituzione italiana Problematiche di attualità

METODOLOGIE ADOTTATE	Brevi lezioni frontali e dialogate Sviluppo di schemi e mappe Lavori individuali e in piccoli gruppi Lettura del libro di testo
MATERIALI DIDATTICI	Manuale: AA.VV., Le forme della storia, Vol. 3, Le Monnier Scuola Testi vari di consultazione Schede del docente
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Controllo del "quaderno" Prove strutturate e semistrutturate Completamenti Domande a flash Interrogazioni
ORE TOTALI	54

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

CLASSE V SEZ. D

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: A. Di Carlo, Profession Ognogastronomie, Hoepli Fotocopie. Documenti autentici. Vocabolario bilingue.	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni. Prove strutturate e semi-strutturate. Questionari orali e scritti. Traduzioni.	

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016/2017 NELLA CLASSE 5 D Enogastronomia
MATERIA: Inglese
PROF. ssa : Carmela Barca
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE: 80

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

MODULO N. 1	**TEMPI IMPIEGATI**		**ARGOMENTI**
THE SUSTAINABLE TABLE	Settembre	Ottobre	- Global food systems - Sustainable food system - Slow food
MODULO N. 2			**ARGOMENTI**
HEALTHY EATING	Novembre	Febbraio	- Eating habits and religion - Fasting and religions - Lifestyle diets: macrobiotics, vegetarian diets, the food pyramid, the Mediterranean diet. - Food intolerances - Eating disorders - Nutrition
MODULO N. 3			**ARGOMENTI**
SAFETY AND HYGIENE	Marzo	Aprile	- The HACCP system - Safe catering: Critical Control Points - Cleaning and disinfection - Food Poisoning - Food contamination - Methods of preservation
MODULO N . 4			**ARGOMENTI**
BANQUETING	Maggio		- Buffets - The Coffee Break - The Businesses Lunch - The Cocktail Party - The Gala Diner

METODOLOGIE ADOTTATE	* Lezioni frontali e partecipate
MATERIALI DIDATTICI	* Libro di testo * Materiale autentico
LIBRI DI TESTO	Olga Cibelli and Daniela Davino Cook Book Club
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Prove strutturate, semi-strutturate, questionari scritti,e orali,verifiche orali, autoverifica delle conoscenze e competenze acquisite

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V D TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
MATERIA: MATEMATICA
PROF. : GERVINO MARILENA
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 84

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 Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni Riconoscere: funzioni algebriche:razionali intere,razionali fratte,irrazionali; funzioni trascendenti:esponenziali,logaritmiche,goniometriche. Conoscere il concetto di limite di una funzione Conoscere la definizione di funzione continua in un punto. Saper definire gli asintoti	-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 sistemi di disequazioni -Saper risolvere semplici disequazioni fratte -Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari . -Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione -Saper rappresentare graficamente la funzione esponenziale, la funzione logaritmica e le funzioni goniometriche studiate -Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti applicando la definizione di continuità. -Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata. -Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali,orizzontali.	-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 -Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.

MODULO N°	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1 PREREQUISITI	dal 15-09-16	al 02 -10-16	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte
N°2 FUNZIONI	Dal 02-10-16	al 30-01-17	Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte Cenni alle funzioni goniometriche, esponenziali e logaritmiche .
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	dal 30-01-17	al 05-05-17	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 ed orizzontali.

N°4 STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE REALE DI VARIABILE REALE	Dal 05-05-17	Al termine delle lezioni	Studio delle diverse fasi per la rappresentazione grafica di semplici funzioni algebriche razionali.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale - Lezione partecipata -Esercitazione individuali e collettive		
LIBRI DI TESTO	Argomenti modulari di matematica-H,K,L Dodero - Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi Editori		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui-Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate		
	La Docente: Marilena Gervino		

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

NELLA CLASSE V Sez. D

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SSA CALABRESE TERESA MARIA

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 funzionalialle 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. .Descriverei principi 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, fisca e biologica. Additivi alimentarie coadiuvanti tecnologici. HACCP
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	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROF. Leonardo Acri

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2016/17 N. 125

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**CAPACITA'**
- Gli allievi conoscono l'importanza e il ruolo storico del turismo nell'economia regionale nazionale e mondiale - Conoscono l'impatto della domanda turistica sul proprio territorio e la normativa turistica vigente.	- Individuare, scegliere, utilizzare diverse fonti per segmentare il mercato. - Saper utilizzare un corretto registro linguistico per esprimere le proprie conoscenze disciplinari - Utilizzare tecniche e strumenti gestionali - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti agroalimentari	- Prevedere lo sviluppo della domanda turistica - Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico -alberghiera - Saper riconoscere e applicare la normativa di sicurezza nel settore agroalimentare e ristorativo

MODULO 1	**TEMPI**	**ARGOMENTI**
-Le nuove dinamiche del mercato turistico	Settembre Ottobre	-La domanda turistica -L'offerta turistica -Il valore economico del turismo -Le attuali tendenze del mercato -Internet e gli strumenti telematici -La sostenibilità del turismo
MODULO 2	**TEMPI**	**ARGOMENTI**
-Tecniche di marketing turistico e web marketing	Novembre Dicembre	-Aspetti generali e marketing management -L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza -La ricerca di marketing -La segmentazione del mercato -Targeting e posizionamento -Marketing mix: la politica di prodotto, prezzo, distribuzione e promozione -La pianificazione di marketing -Il web marketing
MODULO 3	**TEMPI**	**ARGOMENTI**
-Le filiere agroalimentari, prodotti a chilometro zero	Gennaio Febbraio	-Classificazione delle filiere -Caratteristiche e forme di commercializzazione -I prodotti a chilometro zero

MODULO 4	**TEMPI**	**ARGOMENTI**
-Abitudini alimentari ed economia del territorio	Marzo Aprile Maggio	-Il modello alimentare tradizionale -Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari -I fattori socio-economici -I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia -Le attuali abitudini alimentari in Italia -Immigrazione e alimentazione
METODOLOGIE ADOTTATE		Lezioni frontali Lezioni dialogate
MATERIALI DIDATTICI		"Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva"
TIPOLOGIA PROVE VERIFICA		Verifiche orali; risoluzione di problemi; relazioni; prove strutturate

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V D
MATERIA: .Enogastronomia
PROF. Filippelli Roberto
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 40

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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

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

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V D
MATERIA: Enogastronomia Sala-vendita
PROF. Crispino Raffaella
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 80

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

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

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

EDUCAZIONE FISICA - Anno scolastico 2016- 2017

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**CAPACITA'**
Gli allievi conoscono: - I benefici apportati dalle attività motorie ed utilizzano gli elementi corporei in modo adeguato; - Le principali metodiche di allenamento; - La propria corporeità per avere una migliore coscienza di sé; - Le principali norme di primo soccorso e di educazione stradale.	Gli allievi sanno: - Sanno individuare le proposte motorie adatte a migliorare le proprie capacità ed a lavorare con economia del gesto; - Applicano e fanno applicare le regole (arbitraggio); - Praticano almeno due discipline individuali dell' atletica leggera; - Praticano almeno due sports di squadra.	Gli allievi sanno: - Hanno incrementato le capacità condizionali; - Hanno incrementato le capacità coordinative; - Sono capaci di organizzare piccoli tornei e manifestazioni ludico-portive.

CONTENUTI		
MODULO N.1	**TEMPI**	**ARGOMENTI**
CAPACITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE	Settembre - Ottobre	Possedere ed incrementare capacità condizionali e coordinative
MODULO N. 2		
LO SPORT DI SQUADRA	Novembre	Conoscenza di almeno due sport di squadra, tecniche e strategie del calcio
MODULO N. 3		
NORME DI PRIMO SOCCORSO	Dicembre - Febbraio	Conoscere le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni
MODULO N. 4		
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Marzo – Giugno	- Concetto di salute - Educazione alimentare - Alimentazione e sport - Disturbi dell'alimentazione: anoressia bulimia - Il doping
METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE E LAVORI DI GRUPPO	
STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI ALL'APERTO E LOCALE SCOLASTICO ADIBITO A PALESTRA	
LIBRI DI TESTO	FOTOCOPIE RIVISTE E TESTO CONSIGLIATO	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	PROVE PRATICHE - VERIFICHE ORALI , TEST OGGETTIVI.	

4.2 GRIGLIE 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		

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		

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		

4.3. Griglia di valutazione Seconda Prova Esami di Stato

Prima parte Max 10 punti			
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punti**	**Punteggio prima parte**
Conoscenze e competenze specifiche (possesso dei dati e delle informazioni, pertinenza dell'elaborazione, collegamento dei contenuti)	Complete, approfondite, analizzate con professionalità e/o con capacità critiche personali	8	
	Complete e articolate	7	
	Accettabili	6	
	Incomplete	5	
	Frammentarie	4	
	Superficiali	3	
	Lacunose	2	
	Non pertinenti	1	
Competenza formale ed espositiva (coerenza, coesione, lessico specifico)	Corretta	2	
	Complessivamente corretta	1	
	Non corretta	0,5	
		Totale prima parte	

Seconda parte		Max 2,5 punti per ogni quesito		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punti**	**Quesito 1**	**Quesito 2**
Conoscenze e competenze disciplinari (pertinenza dell'elaborazione, analisi, sintesi, spunti originali)	*Complete e articolate*	*2*		
	Complete	*1*		
	Lacunose	*0,5*		
Competenza formale ed espositiva (coerenza, coesione, lessico specifico)	Corretta	0,5		
	Complessivamente corretta	0,25		
	Scorretta	0		
		Totale Seconda Parte		
Totale Seconda Prova				

La Commissione

Il Presidente

4.4. 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

4.5. TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SECONDA SIMULAZIONE **TERZA PROVA** CLASSE : **V SEZ. D** INDIRIZZO: Alberghiero (ENO)

ALUNNO/A_____ DATA_____

TIPOLOGIA DELLA PROVA: C : **40 quesiti a risposta multipla.** TEMPO A DISPOSIZIONE: **60 minuti**

(8 item per ogni disciplina e per ogni item 4 alternative, di cui solo una è esatta)

N.B. : - **non sono ammesse correzioni e non e' consentito l'uso del vocabolario di lingua straniera**

GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA

Per ogni risposta esatta:**punti 1** Per ogni risposta errata o non data:**punti 0**

Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti

CORRISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

DISCIPLINA COINVOLTE:	PUNTEGGI	FIRMA DOCENTI
D.T.A.	PUNTI...../8	
.FRANCESE	PUNTI...../8	
INGLESE	PUNTI...../8	
ENO	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE ...../40		VOTO...../15

Diritto e Tecniche Amministrative

1. Il documento che riassume le scelte strategiche e operative di marketing prende il nome di:
a. analisi interna
b. bilancio di marketing
c. piano di marketing
d. segmentazione di marketing

2. E' una fase del marketing strategico:
a. la scelta del tipo di comunicazione
b. la determinazione degli sconti da applicare alle tariffe
c. la scelta del target
d. la scelta della composizione di una prima colazione

3. E' una fase del marketing operativo:
a. l'analisi dei punti di forza interni
b. la preparazione di materiale pubblicitario da inviare tramite e-mail
c. l'analisi delle esigenze dei clienti di un hotel
d. la scelta del posizionamento rispetto alla concorrenza

4. Il segmento di clientela a cui l'impresa intende rivolgere le proprie azioni di marketing è chiamato:
a. SWOT
b. target
c. budget
d. point

5. Si definisce quota di mercato:
a. il prodotto tra le vendite dell'impresa e il totale delle vendite del settore
b. il rapporto tra il totale delle vendite del settore e delle vendite dell'impresa
c. il prodotto tra il totale delle vendite del settore e delle vendite dell'impresa
d. il rapporto tra le vendite dell'impresa e il totale delle vendite del settore

6. il conto economico è redatto:
a. in forma scalare
b. a sezioni contrapposte
c. a sezioni contrapposte divise
d. dai sindaci

7. la domanda turistica quando è analizzata sulla base delle motivazioni,è vista da una base:
a. geografica
b. economica
c. Psicologica
d. demografica

8. L'analisi di bilancio per indice determina
a. il risultato di gestione;
b. il regolamento dei crediti e dei debiti;
c. la struttura patrimoniale, finanziaria ed economica del'azienda;
d. l'importo a carico dell'azienda dei contributi previdenziali da versare

PROVA DI FRANCESE

Choisissez la bonne réponse

1.Quels vins servir avec les fruits de mer et les poissons grillés?

a) les vins blancs secs jeunes ;
b) les vins rouges de Bourgogne ;
c) les vins blancs secs vieux ;
d) les vins rouges de Bordeaux.

2.Le sol calcaire produit un Champagne de grande qualité grâce :

a) à l'absence de drainage ;
b) à la présence de la craie en sous sol ;
c) à la température élevée ;
d) à la baisse température.

3.La brasserie est :

a) un établissement où l'on consomme de la bière ;
b) un restaurant typiquement parisien ;
c) un établissement d'origine anglo-saxon ;
d) un lieu de restauration rapide.

4.Le houblon :

a) donne le degré alcoolique à la bière ;
b) donne la douceur à la bière ;
c) donne l'amertume à la bière ;
d) donne la couleur à la bière.

5.Les fruits peuvent être :

a) consommés librement ;
b) consommés rarement ;
c) source d'énergie ;
d) utilisés uniquement pour les desserts.

6.Cognac, ville de la Charente :

a) a toujours distillé le vin pour en faire du Cognac ;
b) a commencé la distillation en raison de la crise provoquée par la concurrence des vins Bordelais ;
c) a distillé le vin parce que les viticulteurs préféraient les eaux-de-vie ;
d) n'a jamais distillé le vin.

7.l'Armagnac produit dans la zone d'Eauze est :

a) riche ;
b) corsé ;
c) délicat ;
d) fruité.

8.L'OMG soutient que :

a) le vin rouge cause les maladies cardio-vasculaires ;
b) le vin rouge réduit la fréquence des maladies cardio-vasculaires ;
c) le vin rouge cause le vieillissement ;
d) le vin rouge provoque des troubles de digestion.

INGLESE

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

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

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

4. The fats that raise cholesterol level are
a. saturated fats
b. mono unsaturated fats
c. unsaturated fats
d. polyunsaturated fats

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

6. Sugar and salt are
a. physical agents of preservation
b. micro biological agents of preservation
c. chemical agents of preservation
d. biological agents of preservation

7. Boiling and simmering
a. require only hot water
b. require only cold water
c. can require either hot or cold water
d. don't require any water

8. When shallow-frying the food is
a. cooked in a pressure cooker
b. cooked on a spit
c. cooked in a melted fat
d. cooked with no fats

Enogastronomia

1. **Il Gaspacio è:**
a) Un pesce
b) Torta alle prugne
c) Zuppa di verdura fredda
d) Zuppa di fagioli

2. **Il Banqueting manager deve:**
a) Saper gestire una comunicazione in lingua straniera sia orale che scritta.
b) Non deve conoscere le lingue.
c) Possedere una laurea in economia
d) Possedere master specifici per essere abilitato al lavoro.

3. **I fondi bianchi sono:**
a) 3 b) 7 c) 1 d) 4

4. **Il fumetto consiste in:**
a) Fondo bruno di selvaggina
b) Fondo bianco di pesce
c) Fondo bianco comune
d) Fondo bruno di vitello

5. **Il roux consiste in:**
a) Burro e farina
b) Latte e farina
c) Olio e farina
d) Grasso vegetale e farina

6. **Alla base della Piramide Alimentare troviamo:**
a) Dolci
b) Salumi
c) Grassi/oli
d) Verdura e frutta

7. **Qual è l'ingrediente fondamentale della Dieta Mediterranea?**
a) Legumi
b) Dolci
c) Olio d'oliva
d) Cereali

8. **La sigla D.O.P. significa:**
a) Denominazione d'origine controllata
b) Denominazione d'origine primaria
c) Denominazione d'origine prioritaria
d) Denominazione d'origine protetta.

Storia

1. La Società delle Nazioni fu creta dopo la Prima guerra mondiale per:
a) favorire la nascita dell'ONU
b) evitare altri conflitti mondiali
c) favorire la nascita della FAO
d) evitare la nascita dell'Europa Unita

2. Il "biennio rosso", che fu un periodo critico della nostra storia, si verificò:
a) subito dopo la Prima guerra mondiale
b) poco prima della Seconda guerra mondiale
c) subito dopo l'avvento del fascismo
d) poco prima dell'avvento del nazismo

3. Dopo la marcia su Roma (ottobre 1922) il re Vittorio Emanuele III:
a) affidò ai generali dell'esercito il compito di guidare il Paese
b) affidò a Mussolini il compito di formare un nuovo governo
c) mobilitò l'esercito e ordinò lo stato d'assedio
d) espatriò in Spagna e abdicò in favore di Umberto I

4. Adolf Hitler, negli anni Trenta, cercò il consenso del popolo attraverso:
a) l'esaltazione della storia europea
b) l'esaltazione delle storia mondiale
c) l'esaltazione della nazione tedesca
d) l'esaltazione della nazione italiana

5. La grave crisi economica mondiale del 1929-1933 fu causata:
a) dal crollo dell'economia italiana
b) dal crollo dell'economia dell'URSS
c) dal crollo dell'economia tedesca
d) dal crollo della Borsa di New York

6. Con l'espressione "purghe staliniane" (1934-1938) ci si riferisce:
a) alla politica economica di Lenin
b) alla politica economica di Stalin
c) ad un'ondata di persecuzioni e terrore poliziesco
d) ad un programma sanitario a favore del popolo russo

7. La Seconda guerra mondiale venne combattuta tra:
a) il settembre 1914 e l'agosto 1918
b) il settembre 1915 e l'agosto 1918
c) il settembre 1938 e l'agosto del 1943
d) il settembre 1939 e l'agosto 1945

8. Dopo il secondo conflitto mondiale si avviò un periodo della storia mondiale noto come:
a) era atomica, caratterizzata dalla politica dei blocchi contrapposti
b) era atomica, caratterizzata dalla politica degli equilibri diplomatici
c) era industriale, caratterizzata dalla politica dei blocchi economici
d) era industriale, caratterizzata dalla politica degli sviluppi culturali

INDICE

1. L'Istituto

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

2. La classe

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

3. La programmazione collegiale

3.1. Alternanza scuola-lavoro pag. 12
3.2. Contenuti pluridisciplinari pag. 20
3.3. Attività integrative pag. 22
3.4. Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico pag. 22
3.5 Simulazione della terza prova pag. 23
3.6 Tipologia e numero delle verifiche pag. 24
3.7. Criteri di attribuzione del credito scolastico pag. 25

4. Gli allegati

4.1. Piani di lavoro effettivamente svolti pag. 26
4.2. Griglie di valutazione della prima prova scritta pag. 45
4.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta pag. 48
4.4. Griglia di valutazione del colloquio pag. 49
4.5. Terza prova pag. 50

Indice pag. 56

Il Consiglio di Classe pag. 57

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	PIZZI MARIA	
ITALIANO E STORIA	ASTORINO SAVERIO	
METEMATICA	GERVINO MARILENA	
FRANCESE	SASSONE SILVANA	
INGLESE	BARCA CARMELA LIBERATA	
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	CALABRESE TERESA MARIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATRIVE	ACRI LEONARDO	
LABORATORIO CUCINA	FILIPPELLI ROBERTO	
LABORATORIO SALA E VENDITA	CRISPINO RAFFAELLA	
EDUCAZIONE FISICA	ALBANO NADIA	
SOSTEGNO	CINNANTE FELICITA	
SOSTEGNO	ROSSI MARGHERITA	

COSENZA, 15 MAGGIO 2017