Istituto d'Istruzione Superiore
Cosenza
Mancini - Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore
MANCINI - TOMMASI - COSENZA
Prot. 6079 Cat. C/1
Data 15/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini- Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016-2017

Documento del Consiglio

Classe V sez. E

Indirizzo Enogastronomia

IL COORDINATORE

Prof.ssa Elvira Maria Rita Stefanizzi

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'Ospitalità Alberghiera, multiruolo e polivalente, con un bagaglio culturale di base flessibile, trasversale e spendibile nelle situazioni più diversificate.

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

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

1.2. IL PROFILO PROFESSIONALE (IPSEOA)

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

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" è in grado di:

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

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

1.3. ANDAMENTO DEL CURRICULO E OBIETTIVI

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

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata. A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona. L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

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

1.4. LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

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

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

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

L'economia cittadina si basa sul commercio e sui servizi e, se pur in prima istanza interagisca con quella dell'ampia fascia dei comuni dell'hinterland Media Valle del Crati, Serre Consentine, Presila, Valle del Savuto), rappresenta il fulcro dell'intero territorio provinciale, che non è privo di un certo dinamismo imprenditoriale, anche nel settore del turismo e della ristorazione.

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

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

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

1.5. LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Gli alunni che frequentano il "Mancini" sono lo specchio dell'attuale generazione di adolescenti e giovani, influenzata da nuove forme di imitazione e di comportamento sociale. La loro personalità, magmatica e in formazione, è interessata da fondamentali esigenze di sviluppo.

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

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

La nostra scuola ha tenuto in debito conto tali peculiarità e non si è sottratta affatto ai carichi formativi dell'istruzione professionale, per cui si è attivata con ogni mezzo per migliorare progressivamente la situazione di partenza degli alunni. A conclusione del percorso formativo è riuscita a perseguire concrete finalità specifiche di natura cognitivo-professionalizzante, attinenti cioè alla strutturazione di una buona cultura di base e di competenze propedeutiche per la concretizzazione dei futuri itinerari lavorativi. Si è trattato, in sostanza, di armonizzare nel corso del quinquennio le esigenze di crescita personale e le effettive risorse individuali con esigenze istituzionali a carattere istruttivo e formativo, anche attraverso una programmazione flessibile e una didattica sistematica che si è avvalsa di ogni forma di strategia metodologica utile al conseguimento degli obiettivi prefissati.

1.6. GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I punti qualificanti del Piano dell'Offerta Formativa sono:

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

1.7. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Nel corso dell'anno scolastico 2016-2017, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi" di Cosenza ha attivato un percorso integrato di Alternanza Scuola Lavoro dal titolo ***"La filiera del vino calabrese di qualità"***. I destinatari sono tutti gli studenti delle classi quinte dell'Istituto "Mancini- Tommasi", secondo le diverse articolazioni.

Il progetto, calibrato sulla base della specificità degli indirizzi offerti dal percorso di studi, consta di tre fasi attuative, una formativa, l'altra dimostrativa e l'ultima laboratoriale, le quali hanno raccordato l'imparare al fare, hanno favorito l'apprendimento induttivo, il lavoro cooperativo, la didattica situazionale, il problem solving e l'integrazione dei saperi per la soluzione di problemi complessi.

Tale modalità integrata ha posto gli allievi a contatto diretto con le buone pratiche del lavoro e favorito l'immediata applicazione della prassi normativa (affrontata nella prima fase) in ambito pratico.

Lo stage in azienda, inoltre, ha mirato a incrementare le potenzialità professionali degli studenti, in parte già acquisite a scuola; ha perseguito l'integrazione ed il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento-apprendimento flessibili; ha favorito l'orientamento professionale nel settore ristorativo e dell'ospitalità alberghiera, sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

La classe V sez. E, ad indirizzo enogastronomia, ha sviluppato la tematica specifica d'indirizzo, **"Lo Chef esperto di Vini autoctoni"**, e ha preso parte alla prima ed alla terza fase del progetto di ASL. In particolare ha eseguito le seguenti attività quantificate in ore:

n. 20 ore dedicate alla formazione in materia di Sicurezza sul luogo di lavoro e sicurezza alimentare, certificate da un ente accreditato;

n. 100 ore di stage presso le aziende del territorio, ancora in corso di attuazione.

Partner scolastici sono stati: Azienda agraria Tommasi, le aziende vitivinicole – consorzio "Terre di Cosenza"; Fondazione Italiana Sommelier Calabria; Federazione Italiana Cuochi.
Gli studenti sono stati, inoltre, 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.

Indicatori delle competenze identificati, riferibili allo stage curricolare:

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

Obiettivi formativi:

Ai fini della individuazione degli obiettivi formativi specifici si è tenuto conto sia della domanda del mercato del lavoro e del settore professionale di riferimento, sia della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie; queste sono state 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 sono stati coerenti 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.

- 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 del tirocinio in contesti lavorativi, si è posto ed ha raggiunto finalità di tipo diverso. Informando gli allievi sul mondo del lavoro e le sue dinamiche, ha orientato le loro scelte sulla base delle vocazioni e degli interessi personali, rafforzando la loro autostima e la capacità decisionale; ha favorito lo sviluppo delle dinamiche del lavoro in team e i rapporti interpersonali in un contesto nuovo; ha promosso il potenziamento delle competenze professionalizzanti atte a verificare, integrare e rielaborare quanto già appreso in aula; ha stimolato la motivazione e la rimotivazione allo studio.

2.1. ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
DIRITTO E TEC. AMM.	D'IPPOLITO LUCIANO
FRANCESE	GRECO ROSINA
INGLESE	AIELLO ROSINA
ITALIANO	STEFANIZZI ELVIRA MARIA RITA
LAB.ENOGASTRONOMIA-CUCINA	FUNARI ANTONIO
LAB.ENOGASTRONOMIA-SALA	ARLIA ALFREDO
MATEMATICA	CUCUNATO IGNAZIO
RELIGIONE	PIZZI MARIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENT.	CICERELLI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RIZZUTI ROBERTO
SOSTEGNO	COSCARELLA MARIA RITA
STORIA	STEFANIZZI ELVIRA MARIA RITA

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

Discipline	Quadro orario	Variazioni Classe IV	Variazioni Classe V
RELIGIONE	1	NO	NO
ITALIANO	4	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	SI'
FRANCESE	3	NO	NO
INGLESE	3	NO	NO
DIR. TEC. AMM.	5	NO	NO
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	4	SI'	NO
LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	2	SI'	NO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	NO	SI'
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	NO	NO

2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La V sez. E ad indirizzo Enogastronomia presenta caratteri di unicità all'interno dell'Istituto: è composta da soli sette allievi, cinque maschi e due femmine, tutti provenienti dalla stessa classe e residenti, per la maggior parte, in città (una sola è pendolare e proviene dall'hinterland).

Essa, già esigua nel numero in partenza, si è ridotta nel corso del triennio per diversi casi di abbandono e insuccesso scolastici dovuti, tra le altre cose, a fenomeni di demotivazione e frequenza discontinua. Anche quest'anno, non tutti gli allievi hanno frequentato regolarmente le lezioni e tale atteggiamento ha causato un rallentamento nello svolgimento dei programmi in diverse discipline, ma ha favorito, al contempo, stretti rapporti cooperativi tra docenti e famiglie, impegnati congiuntamente nel porre un limite a tale insana condotta, causa in passato dei succitati casi di dispersione. L'ambiente culturale di appartenenza degli alunni è medio e le famiglie, incontrate in occasioni formali ed informali, hanno tenuto sempre buoni rapporti collaborativi con gli insegnanti.

La classe, pur tuttavia, è un ottimo esempio di inclusione. E' presente in essa un allievo che segue un PEI paritario e gode, per nove ore settimanali, del supporto della stessa docente di sostegno che lo ha in carico da un triennio. Ben integrato nel gruppo, è stato da sempre accolto e supportato dai compagni. Per il suddetto, nel corso del triennio il Consiglio di Classe, su suggerimento del Gruppo H. d'Istituto, ha ritenuto necessario procedere alla redazione di un piano di studi individualizzato, calibrato ad hoc, che ha tenuto conto della riduzione al minimo degli obiettivi e di una conseguente semplificazione dei contenuti, opportunamente selezionati e attinenti alla sfera anche pratica. Durante lo svolgimento delle prove scritte e nei colloqui ha avuto sempre il supporto della docente per la decodifica di contenuti e quesiti. Pertanto, anche in sede di Esame di Stato, durante le prove scritte e il colloquio, si rende necessario l'ausilio dell'insegnante che lo ha in carico e si ribadisce alla Commissione esaminatrice la richiesta di attenersi alla stessa procedura ed alle medesime modalità di semplificazione dei contenuti e di riduzione degli obiettivi, al fine di avviare l'allievo verso un sereno approccio al momento conclusivo del suo iter scolastico. Ulteriori informazioni relative al suddetto allievo sono reperibili nel fascicolo personale.

Dal punto di vista didattico, la classe si presenta a suo modo eterogenea. In essa sono presenti tre allievi dotati di buone basi, di sufficienti capacità di interiorizzazione e rielaborazione personale dei contenuti, ma non sempre inclini ad uno studio sistematico, maturo ed approfondito. Questi, che avrebbero potuto fare da traino al gruppo, si sono, viceversa, distinti per una partecipazione essenziale alla mediazione didattica, dimostrando un'applicazione non sempre adeguata al tenore degli impegni e delle prove che il presente anno scolastico riserva. Gli altri, invece, dotati di basi più incerte per lacune pregresse, sulle quali l'intervento di recupero non è stato sempre efficace, e di un metodo di lavoro fragile, hanno dimostrato un impegno limitato alle verifiche trimestrali.

In generale, le sollecitazioni, effettuate congiuntamente dal corpo docente e dalle famiglie, al senso di responsabilità, all'impegno verso uno studio partecipato, finalizzato all'acquisizione delle competenze programmate, ci sono sempre state ed in qualche modo stanno dando i relativi frutti.

Diverso è stato nel corso del triennio l'atteggiamento degli allievi nelle discipline pratico-professionalizzanti e il loro relativo impegno: essi, durante le ore di laboratorio, hanno organizzato le attività con cura, hanno eseguito le consegne con precisione, sono stati più partecipativi, coordinati e collaborativi tra loro e con i docenti. Da ciò si evince il marcato interesse degli allievi per le attività pratiche nelle quali si sentono maggiormente protagonisti.

Il gruppo classe, dal punto di vista delle relazioni interpersonali, risulta affiatato; è vivace da quello disciplinare. Si caratterizza per una naturale predisposizione alla distrazione che scaturisce da un rapporto molto solidale e complice tra gli allievi. Nel complesso l'andamento disciplinare può dirsi mediamente corretto, più maturo rispetto al passato.

Nel corso del presente anno scolastico alcuni allievi sono stati impegnati in diverse attività integrative alle quali hanno aderito con interesse, dimostrando curiosità, affidabilità e acquisendo nel contempo lo sviluppo di alcune competenze professionali. Si segnala, inoltre, che stanno completando le attività programmate di Alternanza Scuola-Lavoro.

Si può affermare che, nel complesso, gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati, insieme ad un livello sufficiente di conoscenze, competenze e abilità, tale da poter affrontare gli Esami di Stato. Essi sono sempre stati supportati dai docenti membri del Consiglio di Classe che hanno adattato alle loro esigenze le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento dei diversi contenuti disciplinari, effettuando i suddetti interventi in itinere.

Sono stati, altresì, sottoposti nel corso dell'anno scolastico allo svolgimento di prove scritte ed orali in linea con gli Esami di Stato, sia a livello disciplinare che pluridisciplinare e sono stati informati da tutti i docenti sulle procedure e sulle modalità di svolgimento degli stessi. In particolare sono state effettuate n. 2 simulazioni della Seconda e della Terza Prova. Per ciò che concerne i programmi disciplinari, si rimanda alla sezione del Documento relativa ai consuntivi.

3.1. ATTIVITA' DI RECUPERO

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	IN ITINERE
FRANCESE	IN ITINERE
INGLESE	IN ITINERE
STORIA	IN ITINERE
MATEMATICA	IN ITINERE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENT.	IN ITINERE
LAB. ENOGASTRONOMIA-CUCINA	IN ITINERE
LAB. ENOGASTRONOMIA-SALA	IN ITINERE
DIR.TEC. AMM.	IN ITINERE
RELIGIONE	IN ITINERE
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	IN ITINERE

3.2. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Nel corso dell'anno scolastico 2016/2017 la classe V E è stata coinvolte nelle seguenti iniziative:

- Progetto "La scuola al Cinema"
- "Il quotidiano in classe": attività di lettura e approfondimento sul "Corriere della Sera" e "Il Sole 24 ore"
- Educazione alla legalità: *Progetto Ragazzi in aula*, presso il Liceo Scientifico Scorza.
- Tornei sportivi di varie discipline
- Manifestazioni e Concorsi enogastronomici
- Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
- Attività di orientamento presso Unical e XI Salone dell'Orientamento - Reggio Calabria
- Viaggio d'Istruzione
- Educazione alla Salute- Il valore della prevenzione
- Video celebrativo della Giornata della Memoria.
- Main Cours- Team Calabria, Corso di formazione sul tema delle competizioni di "Cucina calda"

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

- Completamento delle programmazioni disciplinari;
- Ripetizione dei moduli;
- Consolidamento e potenziamento delle conoscenze\competenze\abilità;
- Verifiche conclusive;
- Completamento dell'attività di stage relative al progetto di Alternanza Scuola Lavoro.

3.4. 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.

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo di svolgimento
28\03\2017	D.T.A., INGLESE, LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA, LABORATORIO DI SALA E VENDITA, STORIA.	**60 MINUTI**
08\05\2017	D.T.A., INGLESE, LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA, LABORATORIO DI SALA E VENDITA, STORIA.	**60 MINUTI**

3.5.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE.

MATERIA / ATTIVITA'	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	D.T.A.	MAT.	SCIENZA E CULTURA ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	LAB. ENOGARSTONOMIA - CUCINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIG
Questionari		X	X	X	X	X	X	X	X		
Relazioni					X						
Analisi di testo /di casi	X										
Lettere/saggi/ art.giornale	X	X									
Tema / traduzioni	X		X	X			X				
Interrogazioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lavori di gruppo	X		X	X	X	X		X	X		
Problemi ed esercizi					X	X	X				
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati		X			X	X	X	X	X		X
Prove strutturate/ semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

3.6. 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 SEZ. E
INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
MATERIA: ITALIANO.
Docente: Elvira M. R. Stefanizzi.
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 120

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: gli autori trattati e le rispettive poetiche; le linee generali dei movimenti letterari del '900; i legami tra contesto storico e produzione poetica.	Gli allievi: -hanno acquisito una certa autonomia nel metodo di studio, nella lettura, nell'analisi e nell'interpretazione di varie tipologie testuali; -riconoscono alcuni tra i più evidenti elementi strutturali del testo e del linguaggio poetico; -riconoscono i principali elementi strutturali del romanzo, alcuni elementi del linguaggio narrativo.	Gli allievi sono capaci di: -comprendere e confrontare in maniera semplice stili e poetiche diverse; -analizzare i testi in modo semplice, ricavarne informazioni generali sul contenuto e sul contesto; -trarre dai testi semplici spunti di riflessione critica; -utilizzare nella produzione scritta e orale personale un linguaggio adeguato.

CONTENUTI

MODULO N. 1	TEMPI	ARGOMENTI
L'età del Positivismo: Naturalismo e Verismo. **G. Verga: pensiero e poetica. Analisi delle opere veriste.** **La crisi del Positivismo: il Decadentismo.** **Il decadentismo italiano: G. Pascoli e G. D'Annunzio (I miti dell'esteta, del superuomo e il tema del panismo).**	SETTEMBRE OTTOBRE OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE	G. Verga: vita e opere. Il pensiero e la poetica. Da *Vita dei campi*: "La lupa". Da *I Malavoglia*: "La famiglia Toscano" "'L'addio alla casa del nespolo"; Da *Mastro-don Gesualdo*: " La morte di Gesualdo" La lezione simbolista e le origini del Decadentismo. C. Baudelarire, da *Le Fleur du Mal*: "Albatro" e "Corrispondenze". G. Pascoli: vita ed opere. Il pensiero e la poetica del "fanciullino". Da *Il Fanciullino*: "Il fanciullino che è in noi" I-III. Da *Myricae:* "Novembre"; "Il Lampo"; "Il tuono", "Temporale"; Da *Canti di Castelvecchio*: "Gelsomino notturno". G. D'Annunzio: vita ed opere. Il pensiero e la poetica. Da *Il Piacere*: "Il ritratto dell'esteta". Da *Le vergini delle rocce*: "Il programma del superuomo". Da *Alcyone*: "La pioggia nel pineto".

MODULO N. 2		ARGOMENTI
Le diverse tendenze della poesia italiana del '900: dalle novità della poesia pascoliana, ai crepuscolari, alla "rivoluzione futurista". **Caratteristiche del romanzo del '900.** **La narrativa della crisi: I. Svevo e L. Pirandello.** **La lezione di Ungaretti e la fine del verso tradizionale.**	GENNAIO\FEBBRAIO MARZO\ APRILE MAGGIO	I. Svevo: la vita, il pensiero e la poetica i romanzi. La figura dell'inetto nei romanzi sveviani. *La coscienza di Zeno*: trama, struttura e soluzioni narrative. Da *La coscienza di Zeno*: "Il fumo"; "Psico-analisi" L Pirandello: vita e opere. Il pensiero e la poetica. Da *L'Umorismo*: "Il comico e l'umoristico". Da *Novelle per un anno*: "Il treno ha fischiato. Da *Il fu Mattia Pascal*: "Adriano Meis"; "L'ultima pagina del romanzo". Da *Uno nessuno centomila*: "La conclusione del romanzo". Le avanguardie artistico-letterarie del primo '900: Il Futurismo. F. T. Marinetti e *Il Manifesto del Futurismo. Il Manifesto tecnico della letteratura futurista.* La lezione dei Crepuscolari. I vociani: C. Rebora: "*Viatico*" G. Ungaretti: la vita, l'opera, il pensiero e la poetica. Da *Allegria*: "Il porto sepolto", "Veglia", "San Martino del Carso", "Soldati" "Sono una creatura". E, Montale: il pensiero e la poetica, Da *Ossi di seppia*: "Non chiederci la parola"; "Spesso il male di vivere ho incontrato";
MODULO N. 3		**ARGOMENTI**

E. Montale e la poesia degli oggetti; S. Quasimodo e la poesia dell'impegno civile; Il Neorealismo. P. Levi.	GIUGNO	L'Ermetismo: caratteri generali. S. Quasimodo : "Ed è subito sera"; "Alle fronde dei salici". Il Neorealismo: caratteri generali P. Levi: da "Considerate se questo è un uomo", "Sul fondo".
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro individuale e di gruppo (laboratorio), metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale.	
MATERIALI DIDATTICI	Libri di testo e brani di testi forniti in fotocopia dal docente, schemi di sintesi prodotti dal docente.	
LIBRI DI TESTO	P. Di Sacco, Chiare lettere, vol. III Ed. Scolastiche Mondadori Pearson	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloquio individuale, domande flash, interventi spontanei, temi, saggi brevi, analisi dei testi.	

COSENZA, lì 10-05-2017

IL DOCENTE
ELVIRA MARIA RITA STEFANIZZI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V SEZ. E
INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA
MATERIA: STORIA.
Docente: Elvira M. R. Stefanizzi.
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.60

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: Gli aspetti più evidenti e gli avvenimenti più significativi della storia del '900, con particolare riferimento alla situazione italiana.	Gli allievi sanno: - inquadrare nel tempo e nello spazio i fatti storici; - riferire in modo autonomo, ma semplice, i contenuti; - stabilire semplici relazioni tra gli eventi storici generali e settoriali; - stabilire relazioni di causa effetto tra fenomeni politici, economici e demografici; - stabilire confronti tra passato e presente con particolare riferimento alla storia nazionale; - riconoscere negli eventi bellici cause e condizionamenti successivi per la storia europea; - individuare nel passato scelte politiche, economiche, militari e culturali ancora vigenti nell'attuale scenario mondiale.	Gli allievi sono capaci di: - semplici riflessioni critiche sui fatti storici argomento di studio; - schematizzare e tematizzare gli argomenti; - usare un linguaggio tecnico e specifico sia nella produzione orale che in quella scritta.

CONTENUTI

MODULO N. 1	TEMPI	ARGOMENTI
Il primo Novecento: dalla grande guerra alla crisi del '29	SETTEMBRE OTTOBRE NOVEMBRE\DICEMBRE GENNAIO\FEBBRAIO MARZO	- Recupero: i problemi dell'Italia post-risorgimentale e la "questione meridionale". - Il '900 in Italia. - Il sistema politico giolittiano; - La prima guerra mondiale; - La rivoluzione russa; - Le conseguenze della "Grande Guerra" e i trattati di pace; - La crisi del '29. - Totalitarismo e democrazia: i caratteri dello stato totalitario;
MODULO N. 2		**ARGOMENTI**
I regimi totalitari, la seconda guerra mondiale e il nuovo assetto internazionale.	APRILE MAGGIO	- La crisi del dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo; - L'Italia fascista; - Dalla Repubblica di Weimar al III Reich, - Stalin e il totalitarismo sovietico. - La guerra civile spagnola ed i regimi totalitari in Europa e Giappone. - - La II guerra mondiale. - Il secondo dopoguerra. - Le conseguenze geopolitiche della seconda guerra mondiale. -
MODULO N. 3	TEMPI	**ARGOMENTI**
Dal bipolarismo agli scenari mondiali del III Millennio	GIUGNO	- USA e URSS: dalla guerra fredda alla distensione; - L'Italia repubblicana. - La nascita dell'U.E.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro individuale, metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale.	
MATERIALI DIDATTICI	Libri di testo e schemi di sintesi prodotti dal docente.	
LIBRI DI TESTO	E. B. Stumpo- S. Cardini- F. Onorato- S. Fei, ***Le forme della storia***, Le Monnier Scuola, vol. III	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloquio individuale, domande flash, interventi spontanei, test.	

COSENZA, li 10-05-2017

IL DOCENTE
ELVIRA MARIA RITA STEFANIZZI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA'SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017
CLASSE V SEZ. E - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PROF. RIZZUTI ROBERTO
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: N.53

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	**COMPETENZA**	**ABILITA'**
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 sport di squadra.	Gli allievi sanno: - Hanno incrementato le capacità condizionali; - Hanno incrementato le capacità coordinative; - Sono capaci di organizzare piccoli tornei e manifestazioni ludico-sportive.

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.	

COSENZA, lì 10-05-2017

Il Docente
Roberto Rizzuti

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA'
CLASSE V SEZ. E - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
MATERIA: RELIGIONE
ANNO SCOLASTICO 2016/2017
PROF.SSA: Pizzi Maria
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 31

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

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

COSENZA lì, 10\05\2017

IL DOCENTE
MARIA PIZZI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 16-17 NELLA CLASSE VE ENO
MATERIA: Inglese
Docente: Aiello Rosina
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO : 80

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
- 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	CONTENUTI		ARGOMENTI
HEALTHY EATING	**TEMPI IMPIEGATI**		-Nutrition and nutrients -Food science and nutrition -Classes of nutrients -Function of nutrients -The Food Pyramid -Lifelong nutrition
	settembre	dicembre	
MODULO N. 2	DAL	AL	**ARGOMENTI**
DIETS &DIETS	Gennaio	Marzo	-The teenagers'diet -Junk Food and healthy meals -The Mediterranean diet -The Vegetarian diet -Types of vegetarians -Global Food systems vs Sustainable Food systems -Slow Food -Slow Food Alliance Chefs -Slow Food Presidia in Italy
MODULO N. 3	DAL	AL	**ARGOMENTI**
SAFETY AND HYGIENE	Aprile	giugno	-Personal Hygiene -Hygiene in the kitchen -The HACCP system -Bacteria, Viruses & Food poisoning -Food contamination -Food preservation -Ancient and modern preservation methods
			-
METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni frontali e partecipate -Brain storming - Esercitazioni - Lavoro di gruppo - Roleplays		
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo - Materiale autentico - Fotocopie -Documenti di varia tipologia		
LIBRI DI TESTO	Cibelli D'Amico, COOK BOOK, Clitt, Zanichelli- Vol. 4-5		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Prove strutturate, semi-strutturate, questionari scritti e orali, verifiche orali, autoverifica delle conoscenze e competenze acquisite		

Cosenza, li 10-05-2017

Rosina Aiello

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE VE ENOGASTRONOMIA
MATERIA: Lingua Francese
PROF. : Greco Rosina
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N .88

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

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

Cosenza, lì 10-05-2017 Greco Rosina

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V Sez. E ENOGASTRONOMIA
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: PROF. SSA ANNA CICERELLI

UNITA' N.1- OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.2 OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.3 OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.4 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Conoscono le principali fonti di contaminazione ed i relativi effetti dei contaminanti sulla salute. Conoscono le principali norme del Sistema H.A C.C.P.	Descrivere le principali cause di contaminazione. Descrivere i principali agenti biologici responsabili delle M.T.A. Descrivere i 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, fisica e biologica. Additivi alimentarie coadiuvanti tecnologici Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia adottata ha fatto uso di lezioni frontali, lavori di gruppo e ricerche per raccogliere dati e compilare tabelle.	
MATERIALI DIDATTICI Libro di testo:	Libri di testo, dispense, fotocopie, riviste specializzate nel settore alimentare, schemi riassuntivi redatti in classe. ***A. Machado – Scienza e cultura dell'alimentazione- enogastronomia – sala vendita – POSEIDONIA SCUOLA***	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Quesiti a risposta aperta e chiusa. – Colloqui individuali e di gruppo – Relazioni su tutti i moduli trattati. Tema.	

Cosenza lì 10-05-2017

IL DOCENTE
Anna Cicerelli

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. E - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
MATERIA: SALA E VENDITA
PROF.:Alfredo Arlia

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono la classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati; Conoscono le caratteristiche dell'enografia nazionale; Conoscono le eccellenze enogastronomiche locali e nazionali; Conoscono le modalità di produzione e utilizzo di vini Conoscono i metodi di analisi organolettica dei vini Conoscono i principi base dell'enologia; Conoscono i criteri di abbinamento cibo-vino.	Hanno acquisito una terminologia tecnica adeguata; sanno interpretare e applicare le norme di settore.	Sanno classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; Sanno classificare in base agli attuali marchi di tutela i prodotti tipici locali e quelli nazionali di maggior rilevanza. Individuare la produzione enologica italiana; classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione
Micro MODULI 1-2-3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Gestione informatizzata dell'azienda Il vino: Regioni: prodotti tipici, cucina e Vini	Settembre Ottobre Novembre Dicembre	■ Principali funzioni di un software. ■ Gestione del servizio del magazzino e del personale. ■ La vinificazione. ■ Lo Spumante. ■ Lo Champagne. ■ Conservazione dei vini. ■ La cantina. ■ La classificazione dei vini. ■ L'etichetta del vino. ■ Presentazione cucina regionale e vini
Micro MODULI 3	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Regioni: prodotti tipici, cucina e vini	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo	■ Abruzzo ■ Basilicata ■ Calabria ■ Campania

		■ Emilia-Romagna ■ Friuli –Venezia Giulia ■ Lazio ■ Liguria
Micro MODULI 3-4	**TEMPI IMPIEGATI**	**ARGOMENTI**
Regioni: prodotti tipici, cucina e vini Distillazione, acquaviti e liquori	Marzo Aprile Maggio Giugno	■ Lombardia ■ Marche ■ Molise ■ Piemonte ■ Puglia ■ Sardegna ■ Sicilia ■ Toscana ■ Trentino-Alto Adige ■ Umbria ■ Valle D'Aosta ■ Veneto ■ Il Turismo Enogastronomico ■ Distillazione e acquaviti ■ Distillati di vino ■ Distillati di vinacce ■ Distillati di cereali ■ Distillati di frutta ■ Distillati di piante ■ Distillati d'uva ■ Liquori
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni interattive	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo.	
LIBRO DI TESTO	"Sala-Bar e Vendita"	
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Verifiche orali	

COSENZA lì, 10-05-2017

Il docente
ALFREDO ARLIA

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017
MATERIA: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
PROF. Luciano D'Ippolito
CLASSE E INDIRIZZO: V SEZ.E Tecnico dei servizi per l'enogastronomia
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: 150

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: - Il fabbisogno finanziario delle imprese - Le fonti di capitale proprio e capitale di terzi - Il Leasing, il Factoring - Il concetto di costo e ricavo e le relative classificazioni - Il concetto di punto di equilibrio - La gestione aziendale - Il concetto di reddito d'esercizio e di competenza economica - La scrittura del bilancio e la normativa relativa - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale - Tecniche di marketing turistico e web-marketing - Fasi e procedure del Business plan e gestione strategica - Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero - Abitudini alimentari ed economie del territorio	Gli allievi sanno: - Individuare le fonti presso le quali le imprese possono reperire i finanziamenti - Individuare la differenza tra capitale proprio e capitale di terzi - Individuare i diversi tipi di costo - Analizzare i fatti di gestione e determinare il reddito d'esercizio - Individuare gli elementi che affluiscono nei diversi prospetti di bilancio - Individuare l'importanza che il turismo e il mercato turistico rivestono nell'economia nazionale e internazionale - Individuare e capire che cosa sono il marketing e i suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing - Individuare come si sviluppa la business idea , gli elementi necessari per lo sviluppo della business idea - Individuare gli elementi costitutivi della filiera agroalimentare - Individuare i fattori cui sono legate le abitudini alimentari	Gli allievi sanno: - utilizzare le conoscenze e competenze acquisite nell'affrontare e risolvere problemi nuovi, ma semplici

CONTENUTI (in macroargomenti o unità didattiche o moduli)			
	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
MODULO N.1: -La gestione economica, finanziaria e amministrativa delle imprese turistiche.	Settembre	Ottobre	- L'analisi dei costi e dei ricavi delle imprese di ristorazione e della redditività - Le fonti di finanziamento. I contratti atipici - La gestione e il reddito d'esercizio - Il bilancio d'esercizio
MODULO N. 2 : -Le nuove dinamiche del mercato turistico	Novembre	Dicembre	- Turismo e mercato turistico - Le attuali tendenze del mercato turistico
MODULO N. 3 : -Tecniche di marketing turistico e	Dicembre	Febbraio	- Il marketing managemet - La ricerca di marketing

web marketing			- Marketing mix
MODULO N. 4 : - Business plan e gestione strategica	Febbraio	Marzo	- Business idea e progetto imprenditoriale - Analisi economico-finanziaria - La pianificazione strategica
MODULO N.5 : -Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero -Abitudini alimentari ed economia del territorio	Aprile	Termine delle lezioni	- Le filiere agroalimentari e forme di commercializzazione - I prodotti a chilometro zero - Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari - La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative
1. METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Utilizzo di schemi di sintesi da completare - Lavori di gruppo		
2. MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo - Schemi di sintesi predisposti dall'insegnante		
3. LIBRI DI TESTO	- Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva - F. Cammina P. Matrisciano G. Pietroni		
4. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	- Prove strutturate e semistrutturate - Questionari - Prove orali - Temi		

Cosenza, 10/05/2017

Il docente
Luciano D'Ippolito

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V E
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
MATERIA: MATEMATICA
PROF. : Cuconato Ignazio
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.78

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
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 Conoscere il concetto di limite di una funzione. Conoscere il concetto geometrico della derivata. Conoscere le derivate delle funzioni elementari e composte Conoscere le regole di derivazione.	-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 -Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti applicando la definizione intuitiva. -Saper calcolare la derivata di una funzione	-Riconoscere le soluzioni di un' equazione come zeri di una funzione -Saper studiare il segno di un trinomio di 2° grado, facendo riferimento al grafico della funzione quadratica associata ,al fine di determinare l' insieme delle soluzioni di una disequazione di 2° grado Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.

MODULO N	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1 PREREQUISITI	Dal 17 -9-014	Al 3 -10-014	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Sistemi di disequazioni.
N°2 FUNZIONI	Dal 3-10-014	Al 7-11-014	Concetto e definizione di funzione. Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte. Dominio nel caso di funzioni algebriche, irrazionali, fratte.
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	Dal 7-11-014	Al 27-02-015	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate.
N°4e N°5 CALCOLO DIFFERENZIALE	Dal 27-02-015	Al termine delle lezioni	Derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Teoremi sulle derivate (Somma e Differenza, Prodotto, Quoziente)

METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Esercitazione individuali e collettive
LIBRI DI TESTO	Nuova Formazione alla Matematica – Giallo - Dodero-Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi Editori
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui Interrogazioni alla lavagna Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate

COSENZA, 10\05\2017

Il Docente
Ignazio Cuconato

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

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

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

Cosenza, lì 10-05-2017

Il docente
Antonio Funari

4.2. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A : Analisi del testo

CANDIDATO_____Classe V sez. E

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

Data,

Punti _____/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B : Saggio breve o articolo di giornale

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

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

DATA,

Punti_____/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C -D : Tema storico o di attualità

CANDIDATO_____Classe V sez. E

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

DATA,

PUNTI_____\15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato: _____

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

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

La Commissione Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO_____ CLASSE V SEZ. E

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

DATA,

PUNTI_____/30

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

4.3. TERZA PROVA

Unione Europea

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

Istituto d'Istruzione Superiore Cosenza Mancini - Tommasi

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini- Tommasi"

SIMULAZIONE TERZA PROVA
ESAMI DI STATO
ANNO SCOL. 2016-2017
CLASSE V SEZ E

COGNOME E NOME _____ **DATA** _____

TIPOLOGIA DELLA PROVA: C. **40 quesiti a risposta multipla** (8 per ogni disciplina e per ognuna 4 item di cui solo uno esatto).

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

- per ogni risposta errata o non data: punti 0
- per ogni risposta esatta: punti 1

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: punti 8
Punteggio massimo ottenibile nella prova: punti 40.
Tempo di svolgimento: 60 minuti dalla consegna della prova.
Note

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

RISPONDENZA 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	
INGLESE	PUNTI...../8	
LADORATORIO DI ENOGRASTRONOMIA	PUNTI...../8	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE ...../40		VOTO...../15

5.1. SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA

Istituto d'Istruzione Superiore Cosenza Mancini - Tommasi

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE **TERZA PROVA** CLASSE : **V SEZ. E** INDIRIZZO: ***ENOGRASTRONOMIA***

ALUNNO_____ DATA 08/05/2017

TIPOLOGIA DELLA PROVA: C : **Quesiti a risposta multipla : 40** 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 è 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

RISPONDENZA 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	
INGLESE	PUNTI...../8	
LADORATORIO DI ENOGRASTRONOMIA	PUNTI...../8	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE ...../40		VOTO...../15

Disciplina: D.T.A. della struttura ricettiva
Docente: prof. D'Ippolito Luciano

1) Nel Conto economico i componenti positivi e negativi di reddito sono suddivisi in diverse aree:
a) della produzione e gestione fiscale
b) della produzione, gestione finanziaria, straordinaria e fiscale
c) della produzione e gestione finanziaria
d) degli acquisti e delle vendite

2) Sono allegati al Bilancio:
a) la Relazione degli amministratoti e le Relazioni dei sindaci
b) la Nota integrativa e la Relazione degli amministratori
c) lo Stato Patrimoniale, il Conto economico e la Nota integrativa
d) le verifiche trimestrali e semestrali

3) Il passivo dello Stato patrimoniale comprende:
a) tutti i debiti
b) debiti e capitale netto
c) capitale netto, debiti, TFR, fondi per rischi e oneri e ratei e risconti passivi
d) fondi ammortamenti

4) L'IVA è un'imposta che grava:
a) sul consumatore finale in quanto è un'imposta sui consumi
b) sull'operatore economico in quanto venditore di beni e servizi
c) su tutte le persone fisiche
d) sulle società di persone

5) Secondo l'UNWTO per parlare di turismo:
a) non occorre che le persone effettuino un pernottamento
b) occorre che le persone effettuino almeno un pernottamento
c) occorre che le persone effettuino almeno tre pernottamenti
d) occorre che le persone permangano nel luogo scelto per almeno un giorno

6) In genere un reddito disponibile elevato:
a) corrisponde a una maggiore propensione al turismo leisure
b) non ha effetti di alcun tipo sull'andamento della domanda turistica
c) è associato solo all'aumento di viaggi di lavoro
d) non comporta necessariamente una maggiore propensione al turismo leisure

7) I turisti che amano le avventure e sono animati dal desiderio di conoscere cose e persone nuove anche a scapito del confort, vengono definiti:
a) allocentrici
b) innovatori
c) mediocentrici
d) psicocentrici

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

Disciplina: Lingua inglese
Docente: Prof.ssa Aiello Rosina.

1. **Well balanced nutrition means**
a. eating all nutrients in equal parts
b. eating at the correct times
c. eating only healthy foods
d. eating all nutrients in the right amount

2. **The foods in the Food Pyramid**
a. must be eaten in decreasing quantity from basis to top
b. must be eaten in increasing quantity from basis to top
c. must be eaten all in the same quantities
d. must be eaten without considering their quantities

3. **Pasta, olive oil and fish are typical of**
a. the sportive diet
b. the vegetarian diet
c. the elderly diet
d. the Mediterranean diet

4. **The Mediterranean diet food pyramid was created**
a. in Italy
b. in the UK
c. in the USA
d. in Spain

5. **Vegans are people who**
a. eliminate all animal products from their diet
b. eat only uncooked food
c. eat only fruit, nuts, spices and oils
d. avoid foods containing toxins

6. **Sustaining means**
a. feeding
b. supporting
c. abstaining
d. starving

7. **Slow Food aims to**
a. oppose to the Fast Food culture
b. promote slow eating
c. grow food slowly
d. raise slow animals

8. **One of the aims of the Slow Food movement was to**
a. experiment with international ingredients
b. innovate production methods
c. limit the distance food travelled
d. promote global produce

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia
Docente: Prof. Antonio Funari

1 I METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SONO:
a. Etichettatura, imballaggio
b. Sbianchire, rosolare, brasare
c. Pastorizzazione, sterilizzazione, refrigerazione, congelazione, sottovuoto, sott'olio, salatura
d. Tornire, parare, lardellare

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

3 I SURGELATI DEVONO ESSERE CONSERVATI:
a. A una temperatura massima di –12 °C
b. A una temperatura massima di –18 °C
c. A una temperatura massima di –0 °C
d. A temperatura ambiente

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

5 IL MENU CONCORDATO VIENE REDATTO DA:
a. Chef e maitre
b. Chef, maitre e cliente
c. Chef e direttore
d. Chef de rang e chef di partita

6 Il SISTEMA DEL BUONO PASTO CONSISTE IN:
a. Un assegno circolare
b. Un buono rilasciato dagli esercizi commerciali a titolo di sconto
c. Un servizio sostitutivo di mensa
d. Un tagliando che i lavoratori esibiscono per poter usufruire del servizio di mensa

7 COME SI COMPONE UN ESERCIZIO PER LA RISTORAZIONE COMMERCIALE:
a. Zona di consumo e cucina satellitare;
b. Zona di produzione, zona di consumo, economato, cantina, caffetteria, bar;
c. Zona di produzione e conservazione;
d. Zona di conservazione e banco di distribuzione.

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

Disciplina: Laboratorio di Sala e Vendita
Docente: prof. Arlia Alfredo

1) Con il termine" cristallino" cosa si intende:
a. Massimo grado di luminosità;
b. Trasparenza e limpido ma non brillante;
c. Luminosità, trasparenza e limpidezza perfetta;
d. Limpidezza notevolmente alterata da sedimenti fecciosi.

2) Con il termine" intenso" si intende :
a. valore normale di intensità che presuppone ancora un giudizio positivo;
b. poco pronunciato, poco carattere;
c. decisamente pronunciato, tipico dei vini rossi aromatici;
d. presente, giustamente pronunciato.

3) Con il termine" persistente" si intende :
a. continua e prolungata persistenza ;
b. presenza decisamente pronunciata, continua e prolungata ;
c. sfuggente, finisce ;
d. mediamente persistente, qualche cedimento.

4) Con il termine" fine "si intende :
a. ottima piacevolezza, esaltante, suadente ;
b. da non ricordare, senza merito alcuno, poco piacevole ;
c. sufficientemente piacevole, senza merito alcuno ;
d. piacevole, gradevole, elegante .

5) Con il termine "schietto" cosa si intende ?
a. di questo vino non si ricorderà nulla, non ha carattere ;
b. piacevolmente franco, sensazioni semplici ma immediate ,gradevole ;
c. negativo, antipatico, non sarà mai un amico ;
d. piace ma non esalta, non perfettamente sincero.

6) Con il termine "aromatico" che cosa si intende ? :
a. sensazione avvolgente ,largo ventaglio di sentori :estesi, lunghi, vasti, spaziosi e larghi ;
b. il profumo del vino ricorda l'aroma del vitigno di provenienza (moscato, malvasia) ;
c. evidente richiamo al profumo dei fiori ;
d. ricordo del profumo dell'uva matura, da non confondere con il più vago di frutta fresca.

7) Con la terminologia "molto caldo" si intende :
a. alcolico ,vino che dà calore e benessere ;
b. di grado alcolico elevato ,oltre i 14-15 °C ;
c. alcolicità carente ,nota negativa accentuata dallo squilibrio con altri componenti ;
d. alcolicità moderata, vino di facile beva, di buon equilibrio.

8) **Per le norme di carattere generale il punto 4 dice :**
a. le bevande si servono sempre e solo dalla destra ;
b. si sbarazza sempre dalla destra, fatta eccezione per i piattini a pane o a contorno ;
c. i piatti puliti o confezionati dalla cucina o dal gueridon si servono dalla destra ;
d. i piatti guarniti dalla cucina si presentano al cliente dalla destra .

Disciplina: Storia.
Docente: prof.ssa Elvira M. R. Stefanizzi.

1. Giovanni Giolitti, capo del governo dal 1903 al 1914, nel 1912 varò la riforma elettorale che introdusse:
a. il diritto di voto alle donne;
b. il suffragio universale;
c. il suffragio universale maschile;
d. il diritto di voto in base ad un certo reddito e ad un determinato grado d'istruzione.

2. Il cosiddetto "patto Gentiloni" del 1913 sancì l'accordo tra:
a. I liberali giolittiani ed i cattolici moderati;
b. I liberali giolittiani e i democratici cristiani;
c. I socialisti di Turati e i liberali giolittiani;
d. I liberali giolittiani e i socialisti massimalisti.

3. Per quale motivo Mussolini nel 1914 fu espulso dal Partito Socialista?
a. Perché neutralista e, quindi, contrario alla linea caldeggiata dal Partito;
b. Perché filo cattolico;
c. Perché interventista e non in linea con il Partito;
d. A causa di alcune pendenze penali a suo carico.

4. La Pace di Brest-Litovsk fu siglata fra:
a. La Gran Bretagna e la Germania;
b. La Russia e gli Imperi centrali;
c. L'Italia e l'Austria-Ungheria;
d. La Russia e la Francia.

5. Con la NEP, la Nuova Politica Economica, Lenin decise di:
a. di affidare tutte le fabbriche all'iniziativa privata;
b. di accentrare nelle mani dello Stato tutte le imprese;
c. di affidare allo Stato solo le grandi fabbriche;
d. di smantellare le fabbriche piccole;

6. Con la fine della prima guerra mondiale:
a. cessarono d'esistere gli imperi centrali e nacquero nuovi stati multietnici;
b. nacquero nuovi imperi dalle ceneri di vecchie nazioni;
c. nacque l'impero francese;
d. nacque la dittatura fascista in Italia.

7. Nell'Italia del dopoguerra cresce la sfiducia nel governo liberale:
a. perché propendeva per un'apertura verso i socialisti;
b. perché il suo operato scontentava i nazionalisti, i reduci, gli operai, i contadini e tutto il ceto medio;
c. perché il suo programma non godeva dell'appoggio del re;
d. perché il suo programma non godeva dell'appoggio degli industriali e dell'alta borghesia.

8. Negli anni 1922-1924 Mussolini guidò un governo di coalizione che approvò:
a. la riforma fiscale e quella del sistema elettorale in senso proporzionale (legge Gentile);
b. la riforma della scuola e la legge elettorale in senso maggioritario (legge Acerbo);
c. lo scioglimento delle squadre fasciste e il ritorno ai metodi pacifici nel confronto politico;
d. provvedimenti che miravano al raggiungimento della pace sociale.

Disciplina: D.T.A. della struttura ricettiva
Docente: Prof. D'Ippolito Luciano

1. L'idea-base del marketing è:
a. si produce ciò che non si ha
b. si produce ciò che costa di meno
c. si produce ciò che si può vendere
d. si vende quello che non si ha

2. Le forze competitive indicate da Porter sono:
a. clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, produttori di beni sostitutivi
b. clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, potenziali entranti
c. clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, mediatori
d. clienti, fornitori, concorrenti, potenziali entranti, produttori di beni sostitutivi

3. Il livello di istruzione è una variabile:
a. demografica
b. geografica
c. psicografica
d. comportamentale

4. La distribuzione di prodotti turistici non utilizza generalmente:
a. il canale breve
b. il canale lungo
c. il canale medio
d. il canale breve e il canale medio

5. La business idea è:
a. l'affare vincente
b. l'idea che non si può rifiutare
c. l'idea imprenditoriale
d. l'idea che minimizza i costi

6. La struttura organizzativa di un'azienda comprende:
a. il ruolo che assume sul mercato
b. la divisione dei compiti e la definizione dei ruoli di coordinamento
c. l'ubicazione
d. la sua forma giuridica

7. Nel business plan l'analisi della domanda viene svolta a livello:
a. qualitativo
b. quantitativo
c. né qualitativo né quantitativo
d. qualitativo e quantitativo

8. Misura la redditività del capitale proprio impiegato nell'azienda:
a. R O E
b. R O I
c. R O S
d. R O E e R O I

Disciplina: Inglese
Docente: Rosina Aiello

1. Nutrients are
a. the food we eat
b. the nutritional value of food
c. a particular type of food
d. an important food for our body

2. The class of nutrients that includes sugars is known as
a. fats
b. lipids
c. proteins
d. carbohydrates

3. The Food Pyramid suggests how to
a. go on a diet
b. avoid diseases
c. eat healthy
d. eat unhealthy

4. A teenager's diet should be rich in
a. carbs and sugars
b. fats
c. dairy products and proteins
d. fruit, carbs, fibres and starches

5. Slow Food Presidia launched a project in 2009 to create an alliance with
a. farmers
b. chefs
c. restaurateurs
d. consumers

6. Slow Food Presidia are
a. foods at risk of extinction
b. highly processed foods
c. slow food restaurants
d. extinguished foods

7. The HACCP system is
a. a set of laws established by the caterer
b. a report where the caterer writes down what happens in the kitchen
c. a set of rules to prevent hazards in the catering field
d. a system through which only the safety of the staff is assured

8. Critical Control Points are
a. points where risks can occur
b. points where risks are impossible
c. points where hazards are allowed
d. points where critical preventions are stopped

Disciplina: Laboratorio di Enogastronomia - Cucina
Docente: Prof. Antonio Funari

1 LA DICITURA HACCP INDICA:
a. Analisi dei punti critici e controllo dei rischi
b. Attenzione ai punti critici e controllo dei rischi
c. Analisi dei rischi e controllo dei punti critici
d. Analisi dei punti critici di controllo

2 IL TORCIONE DEL CUOCO SERVE A:
a. Asciugare le pentole
b. Pulire le superfici dei tavoli da lavoro
c. A coprire gli alimenti riposti in frigo
d. Sollevare, tenere o spostare pentolame che scotta

3 NELLE ATTREZZATURE I MAGGIORI VEICOLI DI CONTAMINAZIONE BATTERICA SONO:
a. Pentole e padelle
b. Coltelli e taglieri
c. Anelli e braccialetti
d. Posateria

4 QUALE TIPO DI CARTONCINO E' CONSIGLIABILE USARE PER MENU' FISSI O A' LA CARTE:
a. Cartoncino singolo
b. Cartoncino doppio
c. Cartoncino con inserto
d. Nessuno dei precedenti

5 LA SIGLA DOP SIGNIFICA LETTERALMENTE:
a. Denominazione di Origine Protetta
b. Denominazione Originaria Protetta
c. Denominazione di Origine Protettiva
d. Denominazione di Origine Prima

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

7 SI PARLA DI DERATTIZZAZIONE QUANDO SI È IN PRESENZA DI:
a. Parassiti
b. Insetti
c. Topi
d. Animali vari

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

Disciplina: Laboratorio di Sala e Vendita
Docente: Prof. Arlia Alfredo

1. **Nello strutturare lo schema di sala bisogna tener conto:**
a. Del numero degli ospiti;
b. Dei tavoli in dotazione, rotondi e quadrati;
c. Di osservare una distanza di 3 mt tra i tavoli;
d. Del numero dei camerieri.

2. **Con il termine lay out si intende:**
a. Tutto l'occorrente che ci serve per lo schema di sala;
b. La gestione dello spazio;
c. La cantina di sala;
d. La distanza che separa la sala dalla cucina.

3. **La wedding planner si occupa dell'organizzazione di:**
a. Banchetti;
b. Matrimoni;
c. Serate danzanti;
d. Animazione per bambini.

4. **Con il termine Sweet table si indica:**
a. Il tavolo degli sposi;
b. La confettata;
c. Angolo cioccolata, rum e sigari;
d. Tavolo dei dolci.

5. **Indica una pausa del congresso:**
a. Coffee Ending;
b. Welcome coffee;
c. Coffee break;
d. Coffee and drink.

6. **La colazione di lavoro è:**
a. una pausa pranzo;
b. una ricca prima colazione;
c. una colazione con prodotti di caffetteria e dolci;
d. un pranzo molto abbondante.

7. **Il cocktail è un:**
a. Mix Drink alcolico e\o analcolico;
b. Un frullato;
c. Un frappè;
d. L'insieme di 7 liquori.

8. **Il catering riguarda:**
a. Tutte le attività legate alla fornitura di alimenti e bevande nell'ambito di grandi eventi;
b. Fornitura di bevande;
c. Fornitura di alimenti;
d. La distribuzione di macchinette erogatrici di caffè.

Disciplina: Storia
Docente: Elvira M.R. Stefanizzi

1. **Nell'Italia del dopoguerra, in Italia, cresceva la sfiducia nel governo liberale perché esso:**
a. Propendeva verso una svolta socialista;
b. Scontentava i nazionalisti, i reduci, gli operai, i contadini e tutto il ceto medio;
c. Non godeva dell'appoggio del re;
d. Non godeva dell'appoggio degli industriali e dell'alta borghesia.

2. **Nel corso degli anni Venti molti risparmiatori americani investirono il loro denaro in Borsa:**
a. Facendo diminuire il prezzo delle azioni, che si dimezzò tra il 1925 ed il 1927;
b. Causando il rapido aumento del prezzo delle azioni, che raddoppiò tra il 1927 ed il 1929;
c. Essendo interessati ad investimenti che garantissero un buon profitto in tempi lunghi;
d. Ritenendo che lo stato garantisse meglio il loro capitale rispetto alle banche.

3. **La politica estera fascista fu improntata all'imperialismo e rivolta alla conquista di:**
a. Malta ed altre isole del Mediterraneo;
b. Marocco e Tunisia;
c. Eritrea, Somalia ed Etiopia;
d. Jugoslavia, Albania e Grecia.

4. **Di fronte all'arretratezza economica russa, Stalin decise di rilanciare il settore industriale:**
a. Ricorrendo ad incentivi economici per le piccole imprese;
b. Al trasferimento coatto di manodopera dalle campagne alle aree industriali;
c. Ad un piano di sviluppo quinquennale atto a favorire la produzione di beni di consumo;
d. A piani di sviluppo quinquennali che privilegiavano il settore dell'industria pesante.

5. **Quando Hitler assunse pieni poteri:**
a. Nel 1933, dopo l'incendio al Reichstag;
b. Nel 1933, dopo aver vinto le elezioni ed essere stato eletto cancelliere;
c. Nel 1934, dopo la morte del Presidente Hindenburg;
d. Solo nel 1935, allorché promulgò le leggi di Norimberga.

6. **La politica nazista, in materia di lavoro:**
a. Determinò la nascita di una Carta del Lavoro con cui disciplinò il lavoro e assorbì la disoccupazione rendendolo obbligatorio per tutti;
b. Lasciò ampia autonomia agli imprenditori nella determinazione degli orari lavorativi, dei salari e della scelta degli individui da impiegare nei diversi settori;
c. Lasciò ampio spazio ai sindacati per le contrattazioni;
d. Attuò una politica di flessibilità verso tutti i lavoratori.

7. **Il patto Molotov-Von Ribbentropp prevedeva:**
a. La non aggressione dei due paesi e l'annessione della Polonia alla Germania;
b. La non aggressione dei due paesi in caso di guerra e la spartizione della Polonia.
c. La non aggressione della Polonia e l'annessione delle Repubbliche Baltiche all'URSS.
d. Un reciproco aiuto in caso di guerra.

8. **Il Patto d'Acciaio fu:**
a. Un patto di non aggressione siglato tra Germania e Unione Sovietica il 23 agosto 1939;
b. L'alleanza militare siglata tra Germania e Italia nel maggio del 1939 in vista di una guerra giudicata imminente.
c. L'alleanza siglata nel 1939 tra Polonia e Gran Bretagna in funzione antitedesca.
d. Un accordo commerciale tra Germania e URSS per regolamentare il costo del metallo.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2016-2017

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
DIRITTO E TEC. AMM.	D'IPPOLITO LUCIANO	
FRANCESE	GRECO ROSINA	
INGLESE	AIELLO ROSINA	
ITALIANO-STORIA	STEFANIZZI ELVIRA MARIA RITA	
LAB.ENOGASTRONOMIA-CUCINA	FUNARI ANTONIO	
LAB.ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	ARLIA ALFREDO	
MATEMATICA	CUCUNATO IGNAZIO	
RELIGIONE	PIZZI MARIA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIM.	CICERELLI ANNA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RIZZUTI ROBERTO	
SOSTEGNO	COSCARELLA MARIA RITA	

Cosenza, lì 10-05-2017

INDICE

1. L'Istituto

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

2. La classe

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

3. La programmazione collegiale

3.1. Attività di recupero pag. 10
3.2. Attività integrative e progetti pag. 10
3.3. Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico pag. 10
3.4. Simulazione della terza prova pag. 11
3.5. Tipologia delle verifiche pag. 12
3.6. Criteri di attribuzione del credito scolastico pag. 13

4. Gli allegati

4.1 Piani di lavoro effettivamente svolti pag. 14-28
4.2. Griglie di valutazione pag. 29-34
Griglie di valutazione della prima prova scritta pag.29-31
Griglia di valutazione della seconda prova scritta pag. 32
Griglia di valutazione del colloquio pag. 33
Griglia della Terza prova pag. 34
5.1. Simulazioni Terza prova pag. 35-45

Il Consiglio di Classe pag. 46