

# Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi"

## Esami di Stato

Anno scolastico 2016 - 2017

### Documento del Consiglio di Classe V sez F

IL COORDINATORE

SANTORO GIANCARLO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



DI GRAZIELLA CAMMILLERI

## 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 principi 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 CURRICOLO 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 popolate 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, Crotona 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.

## 2.1. ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Educazione Fisica	AIELLO ROMOLO
Sala e Vendita	STEFANO GIOVANNI
Matematica	CUCONATO IGNAZIO
Diritto e Tecniche Amministrative	TENUTA LUCIA
Inglese	AIELLO ROSINA
Enogastronomia	ANTONUCCIO PIERFRANCESCO
Scienza Alimenti	PELLEGRINI LOREDANA
Sostegno	FUOCO LIBERATA
Religione	IMBROGNO DIVINA
Italiano e Storia	SANTORO GIANCARLO
Francese	GALLUCCI SILVANA

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

Discipline	Quadro orario	Variazioni	
		Classe IV	Classe V
RELIGIONE	1	NO	NO
ITALIANO	4	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	NO
FRANCESE	3	NO	NO
INGLESE	3	NO	NO
ENOGASTRONOMIA	4	NO	NO
D. T. A.	2	NO	SI
Scienza Alimenti	3	NO	NO
Sala e Vendita	4	NO	NO
EDUCAZIONE FISICA	2	NO	SI

### 2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. F ad indirizzo Enogastronomia è composta da quindici allievi, di cui 10 di sesso maschile e cinque di sesso femminile, quasi tutti normalmente frequentanti. Pochi provengono dalla città, mentre i più sono pendolari, in quanto residenti nell'hinterland. L'ambiente socio-culturale di appartenenza degli alunni è medio. Conseguentemente gli stimoli di derivazione familiare all'impegno domestico e all'approfondimento sono risultati presenti, seppur poco efficaci per alcuni. Pertanto, nel corso dell'anno scolastico, su determinati allievi in particolare, si è dovuto lavorare spesso sull'aspetto della motivazione. Le famiglie, presenti in diverse occasioni, hanno tenuto rapporti buoni, continui e cooperativi con la scuola e gli insegnanti.

Il gruppo classe risulta ben consolidato ed affiatato, avendo frequentato, la maggior parte dei discenti, un triennio comune. Dal punto di vista disciplinare, la classe si presenta vivace per una naturale predisposizione alla distrazione che scaturisce da un rapporto molto solidale e complice tra gruppi di allievi, ma complessivamente corretta. La maggior parte dei discenti ha tenuto, in linea di massima, nei confronti del personale docente e non docente, un comportamento sufficientemente ossequioso delle regole vigenti all'interno dell'Istituto, dimostrando senso di maturità e responsabilità. Essi hanno dimostrato rispetto per una civile convivenza, anche in occasione di confronto su posizioni divergenti con gli insegnanti.

Nel corso del presente anno scolastico alcuni tra gli allievi più motivati sono stati impegnati in diverse attività progettuali alle quali hanno aderito con interesse, dimostrando partecipazione ed attenzione nello svolgimento degli stages, nonché puntualità, affidabilità e maturità nelle consegne, con un conseguente sviluppo di alcune competenze professionali.

Per ciò che concerne l'aspetto didattico, invece, la classe, nel complesso, non è omogenea.

Presenta alcuni allievi dotati di eccellenti basi e di un metodo di lavoro adeguato, uniti ad una discreta volontà di apprendimento, interiorizzazione e rielaborazione dei contenuti somministrati. Essi si sono mostrati più attenti, curiosi e costanti nel dialogo formativo rispetto ad altri. Ciò si è evinto dalla puntualità nel rispetto delle consegne, dall'interesse verso le più diverse forme del sapere e dalla partecipazione spontanea alla mediazione didattica, espressa anche tramite interventi e osservazioni pertinenti e puntuali o personali approfondimenti.

Alcuni allievi, dotati di buone basi e di un metodo di lavoro efficace, uniti ad una buona volontà di apprendimento, interiorizzazione e rielaborazione dei contenuti somministrati, hanno raggiunto competenze congrue circa la strutturazione dei saperi acquisiti, e sanno individuare i nuclei chiave delle diverse discipline con coerenza e buona completezza, riuscendo ad esprimere giudizi articolati anche interdisciplinari

Altri, a causa di un metodo di lavoro inadeguato possiedono una conoscenza più mnemonica, e, per la scarsa attenzione prestata al dialogo educativo, sono risultati più lenti nell'acquisizione, nell'interiorizzazione e nel consolidamento degli apprendimenti. Alcuni fra essi presentano, insieme ad un livello di conoscenze piuttosto superficiale e a una preparazione incerta, carenze nella produzione scritta (non sempre corretta dal punto di vista orto-morfo-sintattico) e qualche difficoltà nella rielaborazione orale, dovuta in parte ad un impegno discontinuo, incostante e non sempre proficuo nello studio e all'uso del dialetto come strumento di comunicazione orale.

Nel complesso, tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati, insieme ad un livello globalmente adeguato di conoscenze, competenze e abilità, così da poter affrontare gli Esami di Stato ed il conseguente relativo impegno.

Essi, nel perseguimento degli obiettivi minimi prefissati, sono sempre stati supportati dai docenti membri del Consiglio di Classe che hanno adattato alle esigenze della stessa le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento dei diversi contenuti disciplinari, effettuando interventi anche in itinere.

Gli allievi sono stati 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, altresì, informati da tutti i docenti, sulle procedure e sulle modalità di svolgimento degli stessi. In particolare sono state effettuate n. 2 simulazioni della III Prova.

Per ciò che concerne i programmi disciplinari, si rimanda alla sezione del Documento relativa ai consuntivi.

Nella classe V F, Laboratorio di Enogastronomia, è presente un allievo con programmazione educativa didattica individualizzata paritaria. E' stato seguito, durante il corso del corrente anno scolastico, per nove ore settimanali, nell'area linguistica, dalla prof.ssa Liberata Fuoco. Per lo stesso, è stato richiesto il supporto dell'insegnante di sostegno durante tutto lo svolgimento degli Esami di Stato. Ulteriori informazioni relative al suddetto allievo sono reperibili nel fascicolo personale.

### 3.1. OBIETTIVI TRASVERSALI

In rapporto agli obiettivi stabiliti dal Collegio dei Docenti e riportati nel POF, il Consiglio di Classe ha perseguito i seguenti obiettivi, che sono stati raggiunti dagli alunni:

<b>a) comportamentali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) favorire l'attuazione di rapporti personali corretti</li><li>b) potenziare il senso dell'amicizia, della collaborazione, della solidarietà e della tolleranza</li><li>c) promuovere il rispetto e la stima di sé</li><li>d) stimolare la capacità di partecipazione attiva</li><li>e) abituare gli alunni a saper utilizzare strutture, sussidi didattici e quanto altro la scuola mette a loro disposizione</li><li>f) favorire il rispetto delle disposizioni organizzative e delle norme interne</li><li>g) potenziare le competenze personali e la capacità di iniziativa autonoma</li><li>h) potenziare la capacità di lavorare in gruppo</li></ul>
<b>b) cognitivi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a) favorire l'acquisizione di un adeguato metodo di studio</li><li>b) motivare all'apprendimento</li><li>c) potenziare la capacità di comprensione, di espressione logica e corretta, di applicazione</li><li>d) favorire l'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina</li><li>e) strutturare competenze specifiche</li><li>f) far cogliere le connessioni interdisciplinari per l'acquisizione di un'immagine unitaria del sapere</li><li>g) saper applicare i contenuti nell'ambito del proprio settore lavorativo</li></ul>

### 3.2. CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI

In sede di programmazione iniziale sono state individuate dai dipartimenti le tematiche trasversali per classi parallele.

In funzione di ciò il Consiglio, in generale, si è mosso in un'ottica pluridisciplinare ed, in modo specifico, ha pianificato la seguente Uda aderente all'ambito professionale.

#### UDA INTERDISCIPLINARE

#### PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO A.S. 2016/17

##### Dati Anagrafici della scuola

Codice Meccanografico istituto principale: CSIS01700Q

Codice meccanografico secondario (risultante da organico)

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

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

Tel. 0984 411144 Fax. 0984 411143

e-mail (istituzionale): [csis01700q@istruzione.it](mailto:csis01700q@istruzione.it)

##### Descrizione del progetto ASL a.s. 2016/17

Titolo progetto:

#### **"LA FILIERA DEL VINO CALABRESE DI QUALITÀ"**

Sinergia tra filiera formativa, filiera turistica e filiera alimentare

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

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

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

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

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

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

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

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

Indicatori delle competenze identificati, riferibili allo stage curricolare:

*a. conoscenze tecnico professionali*, relative a un insieme di conoscenze acquisite in maniera partecipata attraverso l’insegnamento di persone esperte presenti in azienda;

*b. comportamenti pratici operativi e funzionali*, che si riferiscono ad un sapere legato alla concreta pratica delle attività oggetto della validazione.

*c. comportamenti organizzativi e relazionali*

### **Obiettivi formativi del progetto:**

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

Gli obiettivi formativi saranno coerenti rispetto alle nuove competenze richieste in relazione all’evoluzione delle filiere professionali e al P.e.c.u.p. dello studente che assegna grande rilevanza alle competenze trasversali, alla capacità di individuare e collaborare attivamente alla soluzione di problemi e di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio nonché di assumere la responsabilità dei risultati raggiunti.

Il progetto contribuisce all’istruzione e formazione di figure professionali esperte nei settori vitivinicoli, nel marketing e nella comunicazione del vino; favorendo le iniziative per il recupero, la valorizzazione delle tradizioni e la ricostruzione delle identità economiche e culturali dei territori del vino calabrese.

Per tali ragioni, si intende promuovere le vocazioni dei singoli studenti con il contesto socio-economico e culturale del territorio calabrese e, in particolare, della provincia di Cosenza, che si caratterizza per la presenza di realtà agricole importanti, finalizzate all’esportazione nazionale, e non solo, di prodotti enologici. Difatti, il settore vitivinicolo calabrese, negli ultimi anni, vive una fase di forte dinamismo con una filiera che sta cambiando, sia in risposta ad un contesto normativo sempre più complesso e a un mercato sempre più competitivo, sia in virtù della rapida e continua evoluzione di tecniche e tecnologie applicabili in vigneto e in cantina. Secondo recenti indagini statistiche, la Calabria ha completamente votato la propria offerta formativa verso la qualità, infatti la produzione di vino DOC/DOCG è passata dal 19% al 41%.

- Consolidare e integrare le competenze degli allievi acquisendo abilità e tecniche specifiche, attraverso micro-laboratori specialistici e stage aziendali, valorizzando al meglio le potenzialità personali e stimolando apprendimenti informali e non formali;
- Favorire e promuovere la formazione specialistica di figure professionali rafforzando il ruolo centrale assunto dall’istruzione e formazione nei processi di crescita e

modernizzazione della società calabrese, nonché il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro ;

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

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

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

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

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

#### **Metodologie da utilizzare per la realizzazione dei progetti:**

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

La metodologia è centrata sulle strategie formative che meglio collegano l'imparare al fare (*learning by doing*), come *l'attività laboratoriale*, per valorizzare stili di apprendimento induttivi; il *lavoro cooperativo per progetti*, che sviluppa insieme creatività e responsabilità di risultato; la *didattica per situazione-problema*, per sviluppare la capacità di problem solving; *l'integrazione dei saperi* per la soluzione di problemi complessi.

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

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

#### **Sintetica descrizione delle attività che saranno svolte:**

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

1. Fase di Avvio: promozione – divulgazione - sensibilizzazione sia in ambito scolastico che aziendale

**Azioni:**

- accertamento delle competenze di ogni studente e selezione degli allievi sulla base dell'accertamento degli esiti;
- individuazione di Unità di Apprendimento per ottimizzare il percorso di alternanza;
- costruzione* di una rete stabile di comunicazione, condivisione e **co-progettazione** tra scuola e aziende per la definizione dettagliata degli obiettivi formativi comuni, delle aree aziendali più consone ai percorsi, della modulistica relativa.

E' prevista all'interno dell'istituzione scolastica una commissione di docenti per il presidio delle attività di alternanza.

2. Fase preparatoria: Orientamento e Raccordo tra le attività di progetto e le attività curricolari

**Azioni:**

- formazione teorica in aula in orario curricolare a cura dei docenti interni;
- visite guidate, osservazione in azienda, incontro con esperti, imprenditori, testimoni privilegiati per un totale;

I piani di sviluppo delle competenze saranno progettati a partire dall'individuazione dei processi di lavoro che definiscono il contesto in cui lo studente andrà ad operare, dalle prestazioni che gli studenti sono impegnati a rendere, dai risultati che si prevede di ottenere.

Per ogni percorso proposto si prevedono:

a) Unità di Apprendimento interdisciplinare di 30 h a cura dei consigli di classe, con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni. Avrà l'obiettivo di preparare i ragazzi sul loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base quali la comunicazione, la relazionalità, le conoscenze sul mondo del lavoro collegato alla propria realtà territoriale, il sistema azienda, la legislazione specialistica sulla sicurezza sul lavoro.

b) Una fase propedeutica di orientamento per ciascun allievo, a cura dei docenti interni, che connoterà il percorso con una forte dimensione innovativa in grado di assicurare agli studenti l'acquisizione di maggiori competenze per l'occupabilità e l'auto-imprenditorialità nei vari settori.

2. Fase Operativa: Inserimento in azienda

**Azioni:** *inserimento* degli allievi in azienda curato dai tutor interni;

*momenti di valutazione in itinere* dell'esperienza da parte del Consiglio di classe tramite il tutor scolastico;

**tirocinio** in azienda curato dal tutor aziendale.

3. Fase Conclusiva: Monitoraggio e valutazione

**Azioni:**

- documentazione del percorso e feedback sull'esperienza in azienda;
- monitoraggio;
- valutazione degli apprendimenti e certificazione delle competenze.

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

-L'azione di **monitoraggio** si svolge in modo parallelo al progetto e si attua attraverso la costruzione di appropriati indicatori quantitativi e qualitativi - Somministrazione di questionari per la valutazione intermedia e finale del processo - Report finale.

**Indicatori:** n. **100 h** di apprendimento in azienda per tutti gli allievi delle classi quinte; n. **30 ore** di formazione d'aula in orario curricolare; n. **20 h** di formazione in orario extracurricolare; n. 3 tutor scolastici; accrescimento delle competenze degli alunni; numero delle **certificazioni/attestati** rilasciati; **frequenza** delle attività; numero delle **associazioni di categoria** territoriali direttamente e indirettamente coinvolte.

### **Competenze e crediti che si intende far acquisire agli studenti:**

Il percorso va organizzato in funzione dell'effettivo esercizio delle competenze da parte degli studenti e dell'accertamento della loro capacità di raggiungere i risultati di apprendimento previsti. Per la certificazione delle competenze si fa riferimento ai livelli di padronanza di cui al Quadro Europeo delle Qualificazioni. Le competenze, in coerenza con l'EQF, vengono descritte in termini di responsabilità ed autonomia e associate a specifici processi di lavoro-attività.

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

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

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

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

Il CdC include l'attività di alternanza all'interno della programmazione curricolare e progetta i seguenti percorsi:

- progettazione dell'alternanza
- progettazione interdisciplinare
- progettazione disciplinare

individua le Unità di apprendimento di raccordo per favorire il confronto tra le competenze sviluppate dalle diverse attività.

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

#### Competenze di indirizzo (Indicazioni nazionali)

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

#### Competenze di indirizzo (Indicazioni nazionali)

organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;

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

#### Competenze trasversali

Evidenziare le proprie motivazioni principali in relazione al personale progetto professionale di sviluppo;

Riconoscere e valutare situazioni e problemi di lavoro di diversa natura: tecnico operative, relazionali e organizzativi;

Migliorare le proprie strategie di apprendimento;

Pianificare strategie di azione per fronteggiare situazioni e risolvere problemi di diversa natura (natura: tecnico – operative, relazionali e organizzativi) tenendo conto delle logiche di contesto;

Impostare e decidere su progetti e piani di azione in condizioni non di routine;

Comunicare con altri nel contesto di lavoro, in situazioni di interazione diretta o mediata da strumenti di diversa natura (cartacei e informatici);

Operare attivamente nel gruppo di lavoro per affrontare problemi, progettare soluzioni e produrre risultati collettivi;

Concertare e negoziare con altri soluzioni e risorse;

Conoscere le varie realtà lavorative inerenti il settore di riferimento.

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

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

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

La valutazione dell'esperienza verrà stata effettuata secondo tre parametri:

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

*Indicatori per la valutazione degli apprendimenti:*

per la valutazione del grado di possesso della competenza si farà riferimento ai livelli EQF, nei quali il livello di competenza è espresso in termini di responsabilità e autonomia.

Attraverso l'ASL, il CdC riconosce **equivalenza formativa** ad ambienti e modalità di apprendimento diversi; **la valutazione sommativa** si configura come certificazione di **apprendimenti "altri"** che si aggiunge alla tradizionale valutazione, per arricchire il portfolio dello studente.

Ai fini della valutazione degli apprendimenti acquisiti in modo non formale, si darà spazio a quelle tecniche che permettono l'accertamento di processo e di risultato e che tengono conto delle **competenze trasversali** acquisite nell'esperienza di stage e legate agli aspetti motivazionali della persona.

La valutazione dovrà accertare:

- il rispetto del percorso formativo concordato;
- il grado di possesso delle competenze acquisite (in base agli obiettivi concordati del percorso formativo)
- lo sviluppo, il consolidamento, il potenziamento delle competenze relazionali e cognitive rispetto alla fase d'aula ed alle esperienze maturate in azienda;
- le competenze acquisite e la ricaduta sul "gruppo classe" dell'esperienza condotta in ambiente lavorativo;
- l'autovalutazione dell'allievo

Strumenti di valutazione

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

**Modalità di certificazione** (indicare i soggetti certificatori):

Fonte di riferimento: Guida operativa per la scuola per le attività di alternanza scuola lavoro del MIUR

Il modello adottato conterrà i descrittori delle competenze tecnico-professionali e trasversali acquisite con l'indicazione dettagliata delle attività e dei compiti affidati.

Il modello adottato fa riferimento al libretto formativo del cittadino e tiene in debito conto di quanto stabilito dal quadro comunitario per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze in materia di apprendimento permanente.

**Riferimenti per la certificazione:**

- dati anagrafici del destinatario;
- dati dell'Istituto;
- riferimenti alla tipologia e ai contenuti dell'accordo che ha permesso il percorso di alternanza;
- le competenze acquisite con riferimento all'ordinamento e all'indirizzo di studio;
- dati relativi ai contesti di lavoro in cui lo stage si svolge, le modalità di apprendimento e valutazione delle competenze;
- La certificazione verrà sottoscritta dalla Scuola e dall'Azienda partner.

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

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

costituzione di un **Gruppo di progetto a composizione mista** (referenti scuola e azienda/associazioni di categoria) che operi in una logica di **progettazione congiunta e condivisa**, con riferimento a:

Un'accurata ricognizione della domanda di formazione del territorio in termini di prospettive occupazionali e di sviluppo personale e professionale. Il GOP identifica i fabbisogni formativi in termini di risultati di apprendimento, con particolare riferimento a quelle del contesto socio-economico e produttivo di interesse. L'analisi e la gestione dei flussi informativi è facilitata dall'appartenenza dell'Istituzione scolastica, in qualità di soggetto capofila, al POLO TECNICO-PROFESSIONALE C.R.A.T.I.

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

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

**Discipline coinvolte nel progetto di ASL :**

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

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

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

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

### 3.4. ALTRI ELEMENTI CHE HANNO CONCORSO ALLA VALUTAZIONE

Osservazioni sistematiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ritardi ed uscite anticipate</li> <li>• Atteggiamento di maturità nella vita di classe</li> <li>• Interessi e attitudini particolari</li> <li>• Partecipazione alle attività integrative</li> </ul>
Rispetto alla situazione di partenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo di studio</li> <li>• Volontà di miglioramento</li> <li>• Progressione dell'apprendimento</li> </ul>

### 3.5. ATTIVITA' DI RECUPERO

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	ITINERE
MATEMATICA	ITINERE
INGLESE	ITINERE
DTA	ITINERE
STORIA	ITINERE
FRANCESE	ITINERE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	ITINERE
ENOGASTRONOMIA	ITINERE

SALA E VENDITA	ITINERE
RELIGIONE	ITINERE
EDUCAZIONE FISICA	ITINERE

### 3.6. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

:

Nel corso dell'anno scolastico le classi V sono state coinvolte nelle seguenti iniziative:

- 1°forum sul turismo città di cosenza
- Informazione sulla prevenzione-educazione sanitaria  
Andrologo dott.Marco Serrao (febbraio 2017)
- attività del 21 ottobre 2016 manifestazione Reggio Calabria 21 ottobre  
“la calabria contro la violenza sulle donne”
- attività cinema citrigno : primavera del cinema italiano
- elenco allievi partecipanti workshop(banchetto)
- venerdì 25 novembre ore 8:30/16:10
- attività orientamento unical 20 ottobre 2016

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

- Completamento delle programmazioni disciplinari;
- Sviluppo di elaborati
- Ripetizione dei moduli;
- Consolidamento e potenziamento delle conoscenze\competenze\abilita';
- Verifiche conclusive, IMPOSTATE SECONDO UNA logica colloquiale più prossima alla prova d'esame

### 3.8. SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe ha deciso di effettuare due simulazioni della terza prova.

La strutturazione delle prove è stata la seguente:

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

La valutazione è stata impostata secondo i seguenti criteri:

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

Alle prove è stata allegata una griglia di valutazione al fine di determinare il voto in quindicesimi.

Il tempo di svolgimento assegnato è stato di 60 minuti dalla consegna.

### Schema

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo di svolgimento
28/03/2017	D:T::A:- LINGUA INGLESE- LABORATORIO CUCINA- LABORATORIO SALA E VENDITA-STORIA	<b>60 minuti dalla consegna</b>
10/05/17	D:T::A:- LINGUA INGLESE- LABORATORIO CUCINA- LABORATORIO SALA E VENDITA-STORIA	<b>60 minuti dalla consegna</b>

### 3.9. TIPOLOGIA E NUMERO DELLE VERIFICHE

Disciplina	Prove scritte		Prove orali	
	Tipologia	Numero	Tipologia	Numero
Religione			Dibattito	3
Italiano	A B C D	6	Interrogazione	6
Storia			Interrogazione	6
Matematica	Elaborati	5	Interrogazione	3
Francese	Elaborati	6	Interrogazione	6
Inglese	Elaborati	6	Interrogazione	6

Sc. Aliment.	Elaborati	3	Interrogazione	6
DTA	Elaborati	6	Interrogazione	6
Sala e vendita			interrogazione	
Enogastronomia			Interrogazione	
Ed. Fisica			Interrogazione	3

### 3.10. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

<b>Media dei voti</b> conseguiti in sede di scrutinio finale	<b>M =</b>
Banda di appartenenza (Tabella A)	<b>punti</b>



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. F*

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**

**MATERIA: ITALIANO.**

**Docente: Giancarlo Santoro**

**ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. .**

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
CONTENUTI		
MODULO N. 1	TEMPI	ARGOMENTI
<p><b>L'età del Positivismo: Naturalismo e Verismo.</b>  <b>G. Verga: pensiero e poetica. Analisi delle opere veriste.</b>  <b>La crisi del Positivismo: il Decadentismo.</b>  <b>Il decadentismo italiano: G. Pascoli e G. D'Annunzio (I miti dell'esteta, del superuomo e il tema del panismo).</b></p>	<p>SETTEMBRE                      OTTOBRE                      NOVEMBRE                      DICEMBRE</p>	<p>G. Verga: vita e opere. Il pensiero e la poetica.                      Rosso malpelo                      Da <i>I Malavoglia</i>: "La prima pagina del romanzo";                      La lezione simbolista e le origini del Decadentismo. C. Baudelairre, da <i>Le Fleur du Mal</i>: "Albatro"                      G. Pascoli: vita ed opere. Il pensiero e la poetica. Da <i>Il Fanciullino</i>: "La metafora del fanciullino"; "Il fanciullino si identifica con il poeta".                      Da <i>Myricae</i>: "Novembre"; "Il Lampo"; "Il tuono"                      G. D'Annunzio: vita ed opere. Il pensiero e la poetica.                      Da <i>Alcyone</i>: "La pioggia nel pineto".</p>
MODULO N. 2		ARGOMENTI

<p>Le diverse tendenze della poesia italiana del '900: dalle novità della poesia pascoliana, ai crepuscolari, alla "rivoluzione futurista".</p> <p>La lezione di Ungaretti e la fine del verso tradizionale.</p> <p>Caratteristiche del romanzo del '900. La narrativa della crisi: I. Svevo e L. Pirandello.</p>	<p>GENNAIO</p> <p>GENNAIO\FEBBRAIO</p> <p>MARZO\APRILE</p>	<p>Le avanguardie artistico-letterarie del primo '900: Il Futurismo. F. T. Marinetti e <i>Il Manifesto del Futurismo. Il Manifesto tecnico della letteratura futurista.</i></p> <p>La lezione dei Crepuscolari.</p> <p>Ermetismo</p> <p>Da <i>Allegria</i>: "Sono una creatura" "Fratelli", "Veglia", "San Martino del Carso", "Soldati".</p> <p>I. Svevo: la vita ed i romanzi. La figura dell'inetto nei romanzi sveviani.</p> <p><i>La coscienza di Zeno</i>: trama, struttura e soluzioni narrative.</p> <p>Da <i>La coscienza di Zeno</i>: " Prefazione"; "L'incapacità di prendere sul serio la vita"; "Come si può prendere moglie" "Zeno è guarito ma la vita non sopporta cure".</p> <p>L. Pirandello: vita e opere. Il pensiero e la poetica.</p> <p>Da <i>L'Umorismo</i>: "Il comico e l'umoristico".</p> <p>Da <i>Novelle per un anno</i>: "La Carriola" e "La Patente".</p> <p>Da <i>Il fu Mattia Pascal riassunto generale</i>: Da <i>Uno nessuno centomila</i>: "riassunto in generale".</p>
<p><b>MODULO N. 3</b></p>		<p><b>ARGOMENTI</b></p>
<p>E. Montale e la poesia degli oggetti;</p> <p>P. Levi: poesia e letteratura come memoria.</p>	<p>MAGGIO\GIUGNO</p>	<p>Da <i>Ossi di seppia</i>: "Non chiederci la parola"; "Spesso il male di vivere ho incontrato". P. Levi: "Considerate se questo è un uomo".</p>
<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE</b></p>	<p>Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro individuale e di gruppo (laboratorio), metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale.</p>	
<p><b>MATERIALI DIDATTICI</b></p>	<p>Libri di testo e brani di testi forniti in fotocopia dal docente, schemi di sintesi prodotti dal docente.</p>	
<p><b>LIBRI DI TESTO</b></p>		
<p><b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b></p>	<p>Colloquio individuale, domande flash, interventi spontanei, temi, saggi brevi, analisi dei testi.</p>	

COSENZA, 10\05\2017

**IL DOCENTE**  
GIANCARLO SANTORO

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V SEZ. f**  
**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**  
**MATERIA: STORIA.**  
 Docente: Giancarlo Santoro  
**ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI**

<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>ABILITA'</b>
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- inquadrare nel tempo e nello spazio i fatti storici;</li> <li>- riferire in modo autonomo, ma semplice, i contenuti;</li> <li>- stabilire semplici relazioni tra gli eventi storici generali e settoriali;</li> <li>- stabilire relazioni di causa effetto tra fenomeni politici, economici e demografici;</li> <li>- stabilire confronti tra passato e presente con particolare riferimento alla storia nazionale;</li> <li>- riconoscere negli eventi bellici cause e condizionamenti successivi per la storia europea;</li> <li>- individuare nel passato scelte politiche, economiche, militari e culturali ancora vigenti nell'attuale scenario mondiale.</li> </ul>	Gli allievi sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- riflessioni critiche sui fatti storici argomento di studio;</li> <li>- schematizzare e tematizzare gli argomenti;</li> <li>- usare un linguaggio tecnico e specifico sia nella produzione orale che in quella scritta.</li> </ul>

**CONTENUTI**

<b>MODULO N. 1</b>	<b>TEMPI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
<b>Il primo Novecento: la grande guerra</b>	SETTEMBRE OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imperialismo e colonialismo;</li> <li>- Il sistema politico giolittiano;</li> <li>- La prima guerra mondiale;</li> <li>- La rivoluzione russa;</li> <li>- Le conseguenze della "Grande Guerra" e i trattati di pace;</li> <li>- Totalitarismo e democrazia: i caratteri dello stato totalitario;</li> </ul>
<b>MODULO N. 2</b>		<b>ARGOMENTI</b>
<b>I regimi totalitari, la seconda guerra mondiale e il nuovo assetto internazionale.</b>	GENNAIO FEBBRAIO MARZO\APRILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La crisi del dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo;</li> <li>- L'Italia fascista;</li> <li>- Stalin e il totalitarismo sovietico.</li> <li>- La II guerra mondiale e il II dopoguerra.</li> <li>- Le conseguenze geopolitiche.</li> </ul>
<b>MODULO N. 3</b>	<b>TEMPI</b>	<b>ARGOMENTI</b>

<b>Il Dopoguerra</b>	MAGGIO	-Boom economico
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro individuale e di gruppo, metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale.	
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	Libri di testo e schemi di sintesi prodotti dal docente.	
<b>LIBRI DI TESTO</b>	N. Cristino- G. Di Rienzo, I fatti e le interpretazioni, Petrini.	
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	Colloquio individuale, domande flash, interventi spontanei, test.	

COSENZA, 10\05\2017

**IL DOCENTE  
GIANCARLO SANTORO**

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 16-17 NELLA CLASSE V F 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, 10/05/2017	IL DOCENTE Rosina Aiello		

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOL 16-17 NELLA CLASSE V F ENO

MATERIA: MATEMATICA

Docente: Cuconato Ignazio

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO:

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
<p>Riconoscere:-equazioni di 1° e 2° grado.- funzioni lineari e funzioni quadratiche -disequazioni di 1° e di 2° grado</p> <p>Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni</p> <p>Riconoscere:-funzioni algebriche: razionali interi, 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.</p>	<p>-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</p>	<p>-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</p> <p>Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.</p>
MODULO N	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
<b>N°1 PREREQUISITI</b>	Dal 17 -9-014      Al 3 -10-014	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Sistemi di disequazioni.
<b>N°2 FUNZIONI</b>	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.
<b>N°3 LIMITI E CONTINUITA'</b>	Dal 7-11-014      Al 27-02-015	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate.
<b>N°4e N°5 CALCOLO DIFFERENZIALE</b>	Dal 27-02-015      Al termine delle lezioni	Derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Teoremi sulle derivate (Somma e Differenza, Prodotto, Quoziente)
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale Lezione partecipata Esercitazione individuali e collettive	
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Nuova Formazione alla Matematica – Giallo - Dodero-Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi Editori	
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	Colloqui Interrogazioni alla lavagna Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate	

COSENZA, 10/05/2017

Il Docente  
Ignazio Cuconato

TECNICO DELLA RISTORAZIONE

MATERIA: Religione

ANNO SCOLASTICO 2016/17

PROF. : Imbrogno Divina

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 31

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Del Documento biblico</li> <li>- E del Magistero della Chiesa per potersi confrontare con esso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riflettere e apprezzare i valori cristiani dell'etica sociale.</li> <li>- Considerare l'amore come valore umano e cristiano in tutti i suoi significati e dinamiche relazionali .Apprezzare le figure più rappresentative del popolo Calabrese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Di un confronto critico su complesse questioni quali:</li> <li>- Chiesa - Famiglia;</li> <li>- Chiesa – società contemporanea</li> <li>- Ruolo della Chiesa nella storia del Novecento;</li> <li>- Problematiche etiche.</li> </ul>

MODULO N. 0	CONTENUTI		ARGOMENTI
L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>		LA PACE GIUSTIZIA, CARITA', SOLIDARIETA' LA MONDIALITA'
	28/09/09	03/12/09	
<b>MODULO N. 1</b>	DAL	AL	<b>ARGOMENTI</b>
LA FAMIGLIA, CELLULA VITALE DELLA SOCIETA'	14/01/10	18/02/10	LA FAMIGLIA, PRIMA SOCIETA' NATURALE. IL MATRIMONIO CRISTIANO
<b>MODULO N. 2</b>	DAL	AL	<b>ARGOMENTI</b>
RADICI E VALORI CRISTIANI IN CALABRIA	04/03/10	29/04/10	ORIGINE DEL CRISTIANESIMO IN CALABRIA MONACHESIMO IN CALABRIA SANTI CALABRESI
<b>MODULO N. 3</b>	DAL	AL	<b>ARGOMENTI</b>
CHIESA E MONDO MODERNO	06/05/10	20/06/10	RAPPORTO CHIESA –MONDO CONCILII ENCICLICHE SOCIALI
METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale – Lezione dialogata – Conversazione		
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo- Riviste – Quotidiani - Materiale Audiovisivo		
LIBRI DI TESTO	ANTONELLO FAMA' – UOMINI E PROFETI – Marietti		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Conversazione – Dialogo		

COSENZA, 10/05/2017

IL DOCENTE  
Imbrogno Divina

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016 -2017 NELLA CLASSE V f  
TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**MATERIA: SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE**

**PROF. LOREDANA PELLEGRINI**

**ORE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 78**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA'</b>
<p>Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei principi nutritivi e le loro funzioni;</li> <li>i bisogni di energia e di nutrienti dell'organismo: fabbisogno energetico giornaliero, metabolismo basale, peso ideale;</li> <li>gli strumenti essenziali per la costruzione di una dieta equilibrata di tipo generico               <ul style="list-style-type: none"> <li>le tipologie dietetiche più comuni;</li> </ul> </li> <li>i principi fondamentali della dietoterapia;</li> <li>le principali cause di contaminazione degli alimenti;</li> <li>le principali tossinfezioni alimentari;</li> <li>i principali metodi di conservazione degli alimenti;</li> <li>le principali tecniche di cottura degli alimenti</li> </ul>	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>saper calcolare i fabbisogni energetici dell'organismo e il peso teorico di una persona;</li> <li>acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature;</li> <li>comprendere i principi della tecnica conservativa e gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti</li> <li>individuare le modificazioni chimico-fisico a carico dei principi nutritivi a seguito della cottura</li> </ul>	<p>Gli allievi sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>leggere ed interpretare le tabelle Larn;</li> <li>realizzare diete equilibrate individualizzate;</li> <li>attuare e controllare comportamenti igienici corretti e individuare gli aspetti qualitativi di un generico alimento;</li> <li>individuare un metodo di conservazione appropriato per tipo merceologico di alimento;</li> <li>valutare come la cottura influisca sul valore nutritivo ed igienico dell'alimento</li> </ul>

**CONTENUTI**

<b>MODULO N. 0</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
Recupero e prerequisiti	12 h (I trimestre)	<ul style="list-style-type: none"> <li>i principi nutritivi;</li> <li>concetti di bioenergetica</li> </ul>
<b>MODULO N. 1</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
Dietologia	I trimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>i Larn e la dieta equilibrata;</li> <li>alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche;</li> <li>tipologie dietetiche;</li> <li>elementi di dietoterapia;</li> <li>alimenti dietetici</li> </ul>
<b>MODULO N. 2</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
Igiene degli alimenti	II trimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>contaminazione degli alimenti               <ul style="list-style-type: none"> <li>tossinfezioni e altre patologie trasmesse dai microrganismi</li> </ul> </li> <li>controllo igienico e qualità degli alimenti</li> <li>igiene dell'ambiente ristorativo</li> </ul>
<b>MODULO N. 3</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
Cottura degli alimenti	III trimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>tecniche di cottura               <ul style="list-style-type: none"> <li>modificazione da cottura a carico dei nutrienti</li> </ul> </li> </ul>
<b>MODULO N. 4</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
Conservazione degli alimenti	III trimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>alterazioni degli alimenti</li> <li>metodi fisici di conservazione</li> <li>metodi chimici di conservazione</li> <li>metodo chimico fisici e biologici di conservazione</li> </ul>

<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale e dialogata - soluzioni di problemi - lavori di gruppo</li> </ul>
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libro di testo - altri testi di consultazione - riviste specializzate schemi riassuntivi</li> </ul>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	Alimentazione e salute Hoepli
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• relazioni scritte - prove strutturate e semistrutturate - colloqui individuali lavori di gruppo</li> </ul>

COSENZA, 10\05\2017

**IL DOCENTE**  
*LOREDANA PELLEGRINI*

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

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

TITOLO MODULI	ARGOMENTI	TEMPI
MODULO N. 1 Le nuove dinamiche del mercato turistico  MODULO N. 2 Le tecniche di marketing turistico e web marketing	-Il mercato turistico: la domanda e l'offerta turistica -Il valore economico del turismo -Il turismo sostenibile e turismo integrato -Internet e gli strumenti telematici -Il marketing: aspetti generali -L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza -Il marketing mix: prodotto, prezzo, distribuzione e promozione -Il ciclo di vita del prodotto -La segmentazione del mercato -Il web marketing -Il marketing turistico integrato	Settembre Dicembre

**Nucleo tematico n. 2: BUSINESS PLAN E FILIERE AGROALIMENTARI**

MODULO N. 3 Il business plan e la gestione strategica  MODULO N. 4 Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero	-La business idea e business plan -I contenuti del business plan -L'analisi economico-finanziaria -La gestione dell'impresa -La pianificazione strategica -Le filiere agroalimentari e classificazione -I canali di distribuzione -Caratteristiche e forme di commercializzazione -I prodotti a chilometro zero	Gennaio Marzo
---	---	------------------

**Nucleo tematico n. 3: LA TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

MODULO N. 5 Le abitudini alimentari ed economia del territorio  MODULO N. 5 La tracciabilità dei prodotti: normative	-Il modello alimentare tradizionale -La domanda e il consumo dei beni alimentari -I fattori socio-economici -I cambiamenti e le attuali abitudini alimentari in Italia -Immigrazione e alimentazione -La qualità nell'alimentazione -La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari -L'etichettatura e i marchi di qualità -Il metodo HACCP	Aprile Termine delle lezioni
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lezione partecipata – Discussioni	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo: "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" di Cammisà, Matrisciano e Pietroni – Casa Editrice SCUOLA & AZIENDA	
TIPOLOGIA PROVE VERIFICA	Interrogazioni, Questionari, Quesiti a risposta multipla e aperta, Prove strutturate	

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V F****MATERIA:** .Enogastronomia Sala-Vendità**PROF.Stefano Giovanni****ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 60****OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA'</b>
- 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.

<b>MODULI</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
- Il vino; - Le bevande alcoliche;	Settembre Ottobre Novembre	- Classificazione dei vini; Tecniche di produzione dei vini; - La cantina e lo stoccaggio dei vini - Classificazione delle bevande alcoliche; fase di produzione della birra. - I distillati
<b>MODULI</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
- Enogastronomia Regionale	Dicembre Gennaio Febbraio	- Conoscere il patrimonio enogastronomico regionale - L'organizzazione della produzione;
<b>MODULI</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
- enogastronomia nazionale - Conoscere i maggiori Chef Nazionali	Marzo Aprile Maggio Giugno	-preparazione di alcuni piatti nazionali alla lampada - conoscere gli Chef Italiani, e i loro piatti
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Lezioni dialogate</li> <li>• Lezioni interattive</li> </ul>	
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	"A scuola di Sala-Bar e vendita", Enogastronomia libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio.	
<b>TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni.	

COSENZA; 10\05\2017

Il Docente  
Stefano Giovanni

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V F****MATERIA: ENOGASTRONOMIA****PROF. : ANTONUCCIO PIERFRANCESCO****ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 90****OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA'</b>
- 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.

<b>Micro UNITA' 1-2-3</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
- Un territorio e i suoi sapori; Menu e tipicità alimentari; I prodotti a km 0; I prodotti DOP, IGT; Le etichette alimentari;	Settembre Ottobre Novembre	- Organizzare l'azienda ristorativa; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti, conoscere il territorio e le tipicità gastronomiche. Conoscere i prodotti a km 0 e l'importanza nella gastronomia. Conoscere i prodotti a marchio registrato; I marchi di qualità dei vini; Tecniche di produzione dei vini;
<b>MicroUNITA' 4-5-6</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
- Il menu, regole per la stesura stagionalità dei prodotti; La dieta mediterranea; Le intolleranze alimentari;	Dicembre Gennaio Febbraio	- Le regole per la stesura del menu in fase progettuale; Organizzare e realizzare menu' per hotel stagionale menu per la ristorazione collettiva; Realizzare menu' per banchetti; Conoscere le diverse tipologie di intolleranze; Conoscere i fondamenti della dieta mediterranea;
<b>Micro UNITA' 7-8-9</b>	<b>TEMPI IMPIEGATI</b>	<b>ARGOMENTI</b>
- La sicurezza sul luogo di lavoro; Il sistema HACCP; - Il catering; - Il banqueting.	Marzo Aprile Maggio Giugno	- I rischi legati alla salute sul luogo di lavoro; Pulizia dei luoghi di lavoro, sicurezza degli alimenti, attuazione di un piano di autocontrollo; - I buoni pasto; Il catering come rifornimento di pasti. - L'organizzazione del servizio di banqueting: Il materiale per la realizzazione dei servizi di banqueting. - Attività di potenziamento.
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività di stage	
<b>MATERIALI DIDATTICI</b>	"Dietro le quinte", 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.	
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semistrutturate.	

COSENZA, 10/05/2017

Il docente  
Antonuccio Pierfrancesco

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

CLASSE V F INDIRIZZO TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

MATERIA: **EDUCAZIONE FISICA**

Prof. ROMULO AIELLO

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: N.53

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: - La storia, le regole, i fondamentali tecnici, individuali e di squadra della pallavolo e del calcio. - Gli esercizi della ginnastica di base per il potenziamento dei principali organi ed apparati ed alcune problematiche quali il doping e i disturbi di un'errata alimentazione	Gli allievi sanno: - Partecipare attivamente ad incontri di pallavolo e calcio - Strutturare e dirigere lezioni di ginnastica - Organizzare mini tornei e piccole manifestazioni ludico-sportive	Gli allievi sanno: - avere padronanza motoria Esprimersi attraverso un movimento ben coordinato e finemente controllato - avere sicurezza nei rapporti interpersonali
CONTENUTI		
MODULO N.1	TEMPI	ARGOMENTI
CAPACITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE	Settembre Ottobre	- Possedere ed incrementare capacità condizionali e coordinative
<b>MODULO N. 2</b>		
LO SPORT DI SQUADRA	Novembre	Conoscenza di almeno due sport di squadra, tecniche e strategie del calcio
<b>MODULO N. 3</b>		
COMPORAMENTO E PREVENZIONE	Dicembre Febbraio	- Conoscere le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni
<b>MODULO N. 4</b>		
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Marzo – Giugno	- Concetto di salute - Educazione alimentare - Alimentazione e sport - Disturbi dell'alimentazione: anoressia bulimia - Elementi di pronto soccorso - Il doping
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	INDIVIDUALE, GRUPPI DI LAVORO	
<b>STRUMENTI DIDATTICI</b>	SPAZI ALL'APERTO E LOCALE SCOLASTICO ADIBITO A PALESTRA	
<b>LIBRI DI TESTO</b>	FOTOCOPIE RIVISTE E TESTO CONSIGLIATO	
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA</b>	PROVE PRATICHE - VERIFICHE ORALI - TEST OGGETTIVI.	

Cosenza 10/05/17

IL DOCENTE  
Prof. ROMULO AIELLO

CANDIDATO \_\_\_\_\_

Classe V sez. F

	INDICATORI	Descrittori	Punti	P. ass.	
<b>Comprensione complessiva</b>	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		
	<b>Analisi del testo e delle sue strutture</b>	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		
<b>Approfondimento, contestualizzazione e commento</b>	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		
<b>Competenze linguistiche</b>	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. F	Tema scelto	B 1 Saggio breve		n.
			B2 Articolo di giornale		n.
INDICATORI			Descrittori	Punti	P. ass.
<b>Comprensione e rispetto delle consegne</b>	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	
	<b>Qualità del contenuto: uso dei documenti, conoscenza e presenza di una chiave interpretativa dell'argomento, originalità della trattazione</b>	Completo e ragionato uso dei documenti / Conoscenza dell'argomento ampia e approfondita / Chiave interpretativa critica		Ottimo	
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		
<b>Organizzazione del contenuto: coerenza, coesione, efficacia espositiva</b>	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	
<b>Competenze linguistiche</b>	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico		Ottimo	15	
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico		Buono	13-14	
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico		Discreto	11-12	
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico		Sufficiente	10	
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico		Insuff.	7-9	
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico		Grav. nsuff.	1-6	
	N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4			Totale punteggio attribuito	

DATA.

Punti \_\_\_\_\_ /15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C -D : Tema storico o di attualità

CANDIDATO \_\_\_\_\_

Classe V sez. \_\_\_\_\_

INDICATORI		Descrittori	Punti	P. ass.		
<b>Focalizzazione dell'argomento e aderenza alla traccia</b>	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			
<b>Padronanza dell'argomento e significatività delle informazioni</b>	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			
<b>Coerenza ed organizzazione del testo, efficacia argomentativa</b>	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			
<b>Competenze linguistiche</b>	Forma del tutto corretta, sintassi fluida, efficacia espressiva Padronanza del linguaggio specifico	Ottimo	15			
	Forma corretta, fluida ed efficace Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Buono	13-14			
	Chiarezza e correttezza espositiva Uso adeguato del linguaggio specifico	Discreto	11-12			
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice Uso parziale del linguaggio specifico	Sufficiente	10			
	Espressione imprecisa con presenza di errori Uso approssimativo del linguaggio specifico	Insuff.	7-9			
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico Uso errato del linguaggio specifico	Grav. nsuff.	1-6			
	N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4		Totale punteggio attribuito			

DATA \_\_\_\_\_

Punti \_\_\_\_\_ 15

**Griglia di valutazione Seconda Prova Esami di Stato**

<b>Prima parte Max 10 punti</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Punti</b>	<b>Punteggio prima parte</b>
<b>Conoscenze e competenze specifiche (possesto dei dati e delle informazioni, pertinenza dell'elaborazione, collegamento dei contenuti)</b>	<b>Complete, approfondite, analizzate con professionalità e/o con capacità critiche personali</b>		<b>8</b>	
	<b>Complete e articolate</b>		<b>7</b>	
	<b>Accettabili</b>		<b>6</b>	
	<b>Incomplete</b>		<b>5</b>	
	<b>Frammentarie</b>		<b>4</b>	
	<b>Superficiali</b>		<b>3</b>	
	<b>Lacunose</b>		<b>2</b>	
	<b>Non pertinenti</b>		<b>1</b>	
<b>Competenza formale ed espositiva (coerenza, coesione, lessico specifico)</b>	<b>Corretta</b>		<b>2</b>	
	<b>Complessivamente corretta</b>		<b>1</b>	
	<b>Non corretta</b>		<b>0,5</b>	
			<b>Totale prima parte</b>	
<b>Seconda parte Max 2,5 punti per ogni quesito</b>				
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punti</b>	<b>Quesito 1</b>	<b>Quesito 2</b>
<b>Conoscenze e competenze disciplinari (pertinenza dell'elaborazione, analisi, sintesi, punti originali)</b>	<i>Complete e articolate</i>	<i>2</i>		
	<i>Complete</i>	<i>1</i>		
	<i>Lacunose</i>	<i>0,5</i>		
<b>Competenza formale ed espositiva (coerenza, coesione, lessico specifico)</b>	<b>Corretta</b>	<b>0,5</b>		
	<b>Complessivamente corretta</b>	<b>0,25</b>		
	<b>Scorretta</b>	<b>0</b>		
<b>Totale Seconda Parte</b>				
<b>Totale Seconda Prova</b>				

La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO \_\_\_\_\_

CLASSE V SEZ. F

	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 "Mancini"*

### SIMULAZIONE TERZA PROVA

#### ESAMI DI STATO

ANNO SCOL. 2016/2017

CLASSE V SEZ. F

COGNOME E NOME.....

DATA .....

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

## Strutturazione della prova

Il Consiglio di Classe ha deciso di strutturare la prova secondo il seguente schema:

- la prova è costituita da **40 quesiti** a scelta multipla
- la discipline coinvolte sono cinque;
- ad ognuna delle discipline coinvolte sono stati assegnati 8 quesiti a **scelta multipla** con 4 alternative di risposta

### Materie coinvolte:

---

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

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

## Griglia di valutazione

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

## SIMULAZIONI TERZA PROVA

Disciplina: Laboratorio di sala e vendita

1) La DOC Greco di Bianco si produce in quale provincia Calabrese?

- a) Provincia di Crotone.
- b) Provincia di Cosenza.
- c) Provincia di Vibo.
- d) Provincia di Reggio Calabria.

2) Elencami due vitigni bianchi Calabresi Autoctoni.

- a) ChardonnaY, Insolia.
- b) Greco, Montonico.
- c) Verdicchio, Trebbiano.
- d) Traminer, Moscato.

3) La DOC Cirò si produce in quale provincia Calabrese?

- a) Provincia di Crotone.
- b) Provincia di Cosenza.
- c) Provincia di Vibo.
- d) Provincia di Reggio Calabria.

4) ) Un Passito Calabrese .

- a) Moscato di Saracena
- b) Passito di Pantelleria
- c) Moscato delle Lipari
- d) Passito d'Ischia.

5) La DOP Verbicaro si produce in quale provincia Calabrese?

- a) Provincia di Crotone.
- b) Provincia di Cosenza.
- c) Provincia di Vibo.
- d) Provincia di Reggio Calabria.

6) La DOC Lamezia si produce in quale provincia Calabrese?

- a) Provincia di Crotone.
- b) Provincia di Cosenza.
- c) Provincia di Catanzaro.
- d) Provincia di Reggio Calabria.

7) La cantina viene posizionata .

- a) Nord.
- b) Sud.
- c) Est.
- d) Ovest.

8) Elencami due vitigni rossi Calabresi Autoctoni.

- a) Merlot. Sangiovese.
- b) Gaglioppo. Trebbiano.
- c) Nebbiolo. Barbera.
- d) Gaglioppo. Magliocco.

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia

- 1) **La pellagra è una malattia causata dalla carenza di:**
  - a) Vitamina a;
  - b) Niacina o vitamina PP;
  - c) Vitamina ac;
  - d) Nessuna delle tre;
- 2) **Auguste Escoffier era:**
  - a) Un famoso nutrizionista;
  - b) Un maitre d'albergo;
  - c) Un famoso cuoco Francese;
  - d) Uno scrittore;
- 3) **Quante sono le gamme alimentari:**
  - a) 10;
  - b) 20;
  - c) 5
  - d) 50
- 4) **La sigla DOP indica:**
  - a) Denominazione d'origine protetta;
  - b) Denominazione d'origine del patrimonio;
  - c) Denominazione di organi protetti;
  - d) Nessuna delle precedenti;
- 5) **Lo chef consiglia "in genere introduce:**
  - a) il menu degustazione
  - b) il menu a tema
  - c) il menu del giorno
  - d) un menu fisso qualsiasi
- 6) **Nella stesura del menu della ristorazione tradizionale è opportuno:**
  - a) Inserire solo piatti innovativi, per stupire il cliente.
  - b) Usare prodotti non di stagione, per allargare l'offerta
  - c) Proporre anche pietanze facilmente consumabili
  - d) Evitare i piatti unici, che diminuisce i ricavi.
- 7) **In genere i menu ciclici sono adottati:**
  - a) Nei ristoranti tradizionali
  - b) Negli alberghi di soggiorno, nei villaggi turistici e nelle mense per comunità
  - c) Nelle strutture che propongono colazione di lavoro
  - d) Nelle pensioni o B&B
- 8) **La funzione informativa di un menu consiste :**
  - a) nel far conoscere agli utenti il prodotto offerto
  - b) nel definire il programma della produzione
  - c) nel rendere noti gli orari di apertura della cucina
  - d) nel diffondere una certa immagine del ristorante

## **Disciplina: D.T.A.**

**01.** L'escursionismo si differenzia dal turismo perché:

- ha come meta solo località di montagna
- la durata della permanenza è inferiore a 24 ore
- è effettuato per motivi di lavoro
- è praticato principalmente da giovani e sportivi

**02.** La domanda turistica di tipo leisure è legata:

- a motivazioni di svago
- a motivazioni commerciali
- a motivazioni di riposo e cura
- d.a motivazioni di formazione e aggiornamento

**03.** Non è obiettivo del turismo integrato:

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

**04.** Attraverso il marketing si ha la possibilità di:

- conoscere i bisogni e i gusti dei consumatori
- rendere più snella l'organizzazione aziendale
- rendere competitivi i propri prodotti
- diminuire i costi di produzione

**05.** Le ricerche di marketing mirano a:

- aumentare la conoscenza dell'ambiente esterno per ridurre il rischio delle scelte aziendali
- analizzare i comportamenti di acquisto dei consumatori, mediante analisi motivazionali e quantitative
- segmentare il mercato, suddividendo i consumatori in gruppi omogenei
- definire il posizionamento del prodotto

**06.** Il target è:

- a. il marchio dell'azienda
- b. il segmento di mercato scelto dai concorrenti dell'azienda
- c. il segmento di mercato scelto dall'azienda come obiettivo dell'azione di marketing
- d. il segmento di mercato più numeroso

**07.** Durante la fase di maturità del prodotto la decisione più corretta da assumere è:

- a. alzare il prezzo
- b. abbassare il prezzo
- c. ridurre il volume di produzione
- d. ritirare il prodotto dal commercio

**08.** La domanda di un prodotto è elastica quando:

- a. diminuisce all'aumentare del prezzo
- b. aumenta all'aumentare del prezzo
- c. resta invariata al variare del prezzo
- d. si modifica solo se il prezzo aumenta

**Disciplina: INGLESE**

**Choose the right answer**

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: Storia

Durante la Conferenza di pace di Parigi del 1919, le decisioni più importanti furono prese:

- a) dai rappresentanti delle quattro potenze vincitrici.
- b) dai rappresentanti di tutti gli stati coinvolti nel conflitto
- c) dal presidente degli Stati Uniti d'America Woodrow Wilson
- d) dai rappresentanti della Gran Bretagna e della Germania

La conferenza di pace di Parigi stabilì la nascita degli stati multietnici quali la Cecoslovacchia e la Jugoslavia e di nuovi stati quali Ungheria e Polonia. Da quale situazione politica ebbero origine?

- a) dallo smembramento dell'impero tedesco ed austro-ungarico.
- b) dal rispetto dei confini naturali dei singoli stati, come proposto da Wilson nei famosi quattordici punti
- c) dalla volontà, espressa da parte delle potenze vincitrici, di premiare queste popolazioni che avevano sostenuto l'Intesa
- d) dal desiderio di riunire popolazioni appartenenti a culture diverse ma affini

Il nuovo assetto geopolitico nato dai trattati di pace di Parigi del 1919-20 causò l'insoddisfazione dell'Italia perché:

- a) non era stata annessa la città di Trieste
- b) non era stata riconosciuta l'annessione del Canton Ticino
- c) non era stata riconosciuta l'annessione dell'Istria, ceduta alla Jugoslavia
- d) non era stata riconosciuta l'annessione della Dalmazia e di Fiume

Nell'Italia del dopoguerra, in Italia, cresce la sfiducia nel governo liberale:

- a) perché tendeva verso una svolta socialista
- b) perché scontentava i nazionalisti, i reduci, gli operai, i contadini e tutto il ceto medio
- c) perché non godeva dell'appoggio del re
- d) perché non godeva dell'appoggio degli industriali e dell'alta borghesia

Il termine "biennio rosso" (1919-1920) sta ad indicare:

- a) un periodo di forti conflitti socialisti sostenuti dai partiti di massa, soprattutto dai socialisti
- b) un periodo di forti conflitti sociali sostenuti dall'esercito
- c) un periodo di forti conflitti sociali sostenuti dal re
- d) un periodo di forti conflitti sociali sostenuti da Giolitti

La rivoluzione industriale, per riportare la produzione bellica a fini civili, comportò:

- a) un incremento degli investimenti da parte delle imprese e un rapido aumento della produzione
- b) la riqualificazione dei lavoratori e un aumento dei loro salari
- c) l'assunzione di molti operai e la riduzione del fenomeno della povertà
- d) il licenziamento degli operai o la diminuzione dei salari

I ceti medi diedero il loro sostegno al fascismo perché:

- a) ne condividevano le posizioni filo socialista
- b) non si sentivano garantiti né dai liberali né dai socialisti
- c) ne condividevano le posizioni filo monarchiche
- d) perché costretti attraverso imitazioni e violenze

Le violenze delle squadre d'azione, durante il "biennio rosso", non venivano represses dalle forze dell'ordine perché:

- a) Giolitti ed i liberali erano contro ogni tipo di violenza
- b) gli organi dello stato vedevano in esse un argine contro il dilagare del <<pericolo rosso>>
- c) il movimento fascista era l'espressione tipica del governo liberale
- d) il movimento fascista era l'espressione tipica dell'autorità monarchica

Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrativa

La business idea è:

- a) L'offerta vincente
- b) L'idea che non si può rifiutare
- c) L'idea imprenditoriale
- d) L'idea che minimizza i costi

1. Il business plan è:

- a) Un programma teorico
- b) Un piano operativo
- c) Uno strumento statico
- d) Una fonte di garanzie

2. È un costo tipico dei primi 12 mesi di attività della nuova impresa:

- a) Analisi della domanda
- b) Progetto imprenditoriale
- c) Business idea
- d) Piano di start-up

3. Nel business plan l'analisi della domanda viene svolta a livello:

- a) Qualitativo
- b) Quantitativo
- c) Qualitativo e quantitativo
- d) Né qualitativo e né quantitativo

4. Con il termine "filiera agro-alimentare" si intende:

- a) La normativa che tutela la sicurezza degli alimenti e la salute del consumatore
- b) Il numero di passaggi e trasformazioni del prodotto dall'agricoltore al consumatore finale
- c) Le lavorazioni effettuate da ciascun operatore nel processo produttivo di un alimento
- d) La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

6. I prodotti agroalimentari a chilometro zero (km 0) sono:

- a) Quei prodotti venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa (inferiore ai 5 km)
- b) Quei prodotti venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa (inferiore ai 50 km)
- c) Quei prodotti venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa (inferiore ai 70 km)
- d) Quei prodotti venduti dai produttori nei super mercati a prezzi ridotti

7. Per tracciabilità degli alimenti si intende poter:

- a) Ricostruire il percorso di un alimento da monte a valle del suo processo produttivo
- b) Ricostruire il percorso di un alimento da valle a monte del suo processo produttivo
- c) Individuare in ogni momento il prezzo dell'alimento
- d) Individuare il punto in cui si è formata l'adulterazione

8. Le norme ISO 9000:

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

Disciplina: **INGLESE**

**Choose the right answer**

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**

### **1 Per catering si intende:**

- a) La distribuzione di un pasto nel luogo di produzione;
- b) La distribuzione di un pasto pronto in un luogo diverso di produzione;
- c) La distribuzione di bevande alcoliche ed analcoliche;
- d) La distribuzione di alimenti cotti prevalentemente sottovuoto;

### **2 Il canale di vendita breve è costituito;**

- a) Dal produttore, dal dettagliante e dal consumatore;
- b) Dal produttore e dal consumatore;
- c) Dai grossisti e dai dettaglianti;
- d) Nessuna delle precedenti;

### **3. Cosa si intende per H.A.C.C.P.;**

- a) Un metodo di produzione;
- b) Impianti ed attrezzature per la conservazione;
- c) Un piano per la sicurezza igienica alimentare e ambientale;
- d) La zona di produzione a vista;

### **4. Si parla di derattizzazione quando si è in presenza di;**

- a) Parassiti
- b) Insetti
- c) Topi
- d) Animali vari;

### **5. Cosa sono i menu a tema;**

- a) Menu proposti a cadenza regolare;
- b) Menu a prezzi fissi;
- c) Menu a degustazione caratteristici del ristorante;
- d) Menu che propongono un determinato genere di alimenti;

### **6. Nell'area cottura sono da prevedere;**

- a) Attrezzature per il trasporto della merce;
- b) Impianti e attrezzature specifici, l'impiego di contenitori termici;
- c) Attrezzature per la cottura degli alimenti;
- d) Attrezzature per il lavaggio delle derrate;

### **7. Il nichel è presente soprattutto in alimenti quali;**

- a) Caffè
- b) Patate
- c) Cibi in scatola
- d) Olio d'oliva;

### **8. L'analisi visiva del vino comprende;**

- a) Il corpo;
- b) L'intensità e la consistenza;
- c) Gli aromi primari e secondari;
- d) Il colore la limpidezza la fluidità e l'effervescenza;

**1) Quali sono i marchi di tutela dei Prodotti.**

- a. Haccp
- b. Dop
- c. Iac
- d. Sos

**2) Qual'è la persona che coordina il servizio in sala?**

- a. Sommelier
- b. Maitre
- c. Food and Beverage manager
- d. Cameriere

**3) Il greco di tufo in quale regione si produce?**

- a. Basilicata
- b. Puglia
- c. Calabria
- d. Campania

**4) 4 lo zafferano in Italia dove viene prodotto**

- a. Umbria
- b. Abruzzo
- c. Molise.
- d. Basilicata

**5) La N'duja viene prodotta in quale paese**

- a. Strongoli
- b. Pizzo
- c. Ricadi
- d. Spilinga

**6) I vini bianchi**

- a. Si devono invecchiare
- b. Devono essere bevuti giovani
- c. Devono essere passati prima in botti e poi dopo un anno messi in bottiglia
- d. Devono essere bevuti a temperatura di 18-20 °C

**7) Che cos'è un prodotto tipico?**

- a. Un prodotto di qualità con caratteristiche uniche derivanti da un particolare territorio
- b. Un prodotto derivante da una singola provincia
- c. Un prodotto derivante da un territorio collinare o montano
- d. Un prodotto derivante da un territorio balneare.

**8) Dimmi tra questi prodotti quale è una DOP calabrese**

- a. Salsiccia
- b. Cipolla rossa di Tropea
- c. Maialino della cinta senese
- d. Lardo di Colonnata

## Disciplina: Storia

1. In occasione della marcia su Roma delle camicie nere ,il re Vittorio Emanuele III decise di:
  - a) firmare la proclamazione dello stato d'assedio
  - b) non mobilitare l'esercito ed affidare a Mussolini il compito di formare un nuovo governo
  - c) di recarsi a Napoli e convincere Mussolini di abbandonare l'esercito
2. Negli anni 1922-24 Mussolini guidò un governo di coalizione che approvò:
  - a) la riforma e del sistema elettorale in senso proporzionale (legge Gentile)
  - b) la riforma della scuola e del sistema elettorale in senso maggioritario (legge Acerbo)
  - c) lo scioglimento delle squadre e il ritorno a metodi pacifici nel confronto politico
  - d) l'acquisto di moderni trattori per incrementare la produzione agricola
3. La politica autarchia del regime di Mussolini ebbe inizio nel 1926 con:
  - a) l'aumento del dazio sui cereali importanti, accompagnato dalla cosiddetta "battaglia del grano"
  - b) la diminuzione del dazio sui cereali per facilitare le importazioni dell'estero
  - c) l'abolizione del dazio su tutti i prodotti agricoli provenienti dalla Francia e dalla Germania
  - d) l'acquisto di moderni trattori per incrementare la produzione agricola
4. Dal 1928 in poi in Italia le elezioni divennero inutili perché:
  - a) basate su un'unica lista di candidati scelti dal governo
  - b) non ebbero più luogo
  - c) ebbero luogo nel rispetto delle regole democratiche
  - d) divennero l'unica possibilità per esprimere il dissenso
5. La politica economica fascista, prima della svolta autoritaria, inaugurò:
  - a) il liberismo
  - b) il mercantilismo
  - c) l'autarchia
  - d) il blocco continentale
6. Gli anni Venti negli Stati Uniti d'America furono chiamati "anni ruggenti" perché:
  - a) erano frequenti i conflitti tra bande rivali della criminalità organizzata
  - b) l'eccezionale diffusione del benessere propagandava entusiasmo e voglia di divertirsi
  - c) l'eccezionale diffusione della povertà frenava la produzione dei consumi
  - d) la vita in molte città era una lotta per la sopravvivenza
7. 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) facendo crescere rapidamente il prezzo delle azioni, che raddoppiò tra il 1927 ed il 1929
  - c) essendo interessati ad investimenti che garantissero un buon profitto di tempi lunghi
  - d) ritenendo che lo stato garantisce meglio il loro capitale rispetto alle banche
8. Il crollo della Borsa di Wall Street causò:
  - a) la crisi del sistema bancario e il blocco dei prestiti alle aziende e alle persone
  - b) il miglioramento dei conti degli istituti bancari
  - c) l'incremento del denaro liquido contante, derivante da una massiccia vendita di azioni
  - d) una maggiore disponibilità finanziaria per le famiglie

## 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 curriculum e obiettivi                         | pag.4   |
| 1.4. | Le caratteristiche del territorio                            | pag.5   |
| 1.5. | Le caratteristiche dell'utenza                               | pag.6   |
| 1.6. | Gli elementi caratterizzanti il piano dell'offerta formativa | pag. 7  |

### 2. La classe

- |      |   |           |
|------|---|-----------|
| 2.1. | Elenco dei docenti che compongono il Consiglio di classe      | pag.8     |
| 2.2. | Quadro orario di tutte le discipline e variazioni dei docenti | pag.9     |
| 2.3. | Descrizione della classe                                      | pag.10-11 |

### 3. La programmazione collegiale

- |       |   |           |
|-------|---|-----------|
| 3.1.  | Obiettivi trasversali   | pag.12    |
| 3.2.  | Contenuti pluridisciplinari                                       | pag.13    |
| 3.3.  | Alternanza scuola lavoro  | pag.13-21 |
| 3.4.  | Altri elementi che hanno concorso alla valutazione                | pag.21    |
| 3.5.  | Attività di recupero  | pag.21    |
| 3.6.  | Attività integrative e progetti                                   | pag.22    |
| 3.7.  | Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico | pag.23    |
| 3.8.  | Simulazione della terza prova                                     | pag.23    |
| 3.9.  | Tipologia e numero delle verifiche                                | pag.24    |
| 3.10. | Criteri di attribuzione del credito scolastico                    | pag.26    |

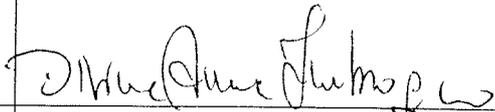
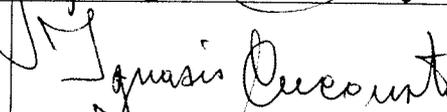
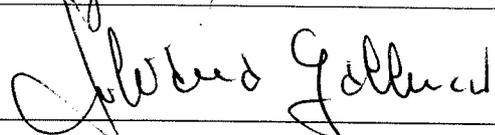
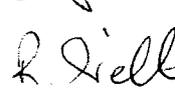
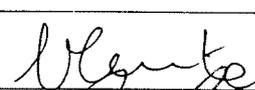
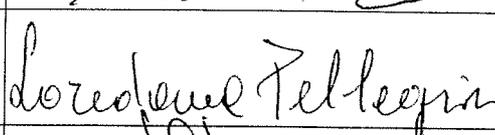
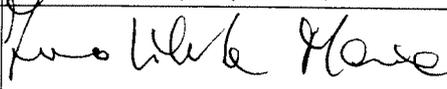
### 4. Gli allegati

4.1. Piani di lavoro effettivamente svolti	pag. 27
4.2. Griglie di valutazione della prima prova scritta	pag.40-42
Griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 43
Griglia di valutazione del colloquio	pag. 44
4.3. Terza prova	pag.45-56
<b>Indice</b>	pag.57
Il Consiglio di Classe	pag.59

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**  
Anno scolastico 2016-2017

--	--	--

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**  
Anno scolastico 2016-2017

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	IMBROGNO DIVINA	
ITALIANO	SANTORO GIANCARLO	
STORIA	SANTORO GIANCARLO	
MATEMATICA	CUCONATO IGNAZIO	
FRANCESE	GALLUCCI SILVANA	
INGLESE	AIELLO ROSA	
D. T. A	TENUTA LUCIA	
ENOGASTRONOMIA	ANTONUCCIO PIERFRANCESCO	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	PELLEGRINI LOREDANA	
SALA E VENDITA	STEFANO GIOVANNI	
EDUCAZIONE FISICA	AIELLO ROMOLO	
SOSTEGNO	FUOCO LIBERATA	

Cosenza, 15-05-2017