



Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI" - COSENZA	
Prot. N. 6053	Pos. c/1
Data	12/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016/2017

Documento del Consiglio

Classe 5[^] Sez. I

Indirizzo: Sala e Vendita

IL COORDINATORE

Prof.ssa Carmela Liberata Barca

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Graziella Cammalleri



1.1 CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il mondo del lavoro richiede ormai la figura del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, multiruolo e polivalente, con un bagaglio culturale di base flessibile, trasversale e spendibile nelle situazioni più diversificate.

In tale prospettiva, l'indirizzo di studio prevede, oltre allo sviluppo negli allievi di un'adeguata preparazione linguistico-letteraria, storica ed economica, anche l'acquisizione ed il consolidamento di conoscenze tecnico-scientifiche e pratiche, connesse ai 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 (IPSEO)

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;
- l'integrazione e l'inclusione;
- i bisogni e le aspettative;
- 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
RELIGIONE	PIZZI MARIA
ITALIANO- STORIA	DE LUCA RITA
FRANCESE	PALERMO MIRELLA
INGLESE	BARCA CARMELA LIBERATA
MATEMATICA	RADDI COSTANTINO
SCIENZA E CULTURA DELL'.ALIMENTAZ.	NITTI GIOVANNA
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	BRUNETTI CATERINA
LAB. DEI SERV. ENOGASTR. – SETT. CUCINA	ANTONUCCIO PIERFRANCESCO
LAB. DEI SERV. ENOGASTR- SETT. SALA E VENDITA	CARUSO VALTER
SCIENZE MOTORIE	AIELLO ROMOLO
SOSTEGNO	CITRIGNO FRANCESCO

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

Discipline	Quadro orario	Variazioni	Variazioni
		Classe IV	Classe V
RELIGIONE	1	NO	NO
ITALIANO	4	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	NO
FRANCESE	3	SI	SI
INGLESE	3	NO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'.ALIMENTAZ.	3	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	5	NO	SI
LAB. DEI SERV. ENOGASTR.- SETT. CUCINA	2	NO	NO
LAB. DEI SERV. ENOGASTR.- SETT. SALA E VENDITA	4	SI	SI
SCIENZE MOTORIE	2	NO	SI

2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V I di indirizzo sala, è composta da 10 allievi, 4 femmine e sei maschi e fa parte di una classe "articolata" insieme alla 5 I di indirizzo Accoglienza Turistica. Gli alunni, di diversa provenienza ed estrazione socio-culturale media, hanno goduto di questa situazione di classe articolata come di un'opportunità didattica in più. Si è cercato di consolidare il processo di socializzazione fra i due indirizzi della classe durante tutto il percorso scolastico attraverso la condivisione di esperienze ed attività, che intensificassero i rapporti interpersonali e l'apertura verso l'altro gruppo-classe, allo scopo di accrescere appunto lo scambio e l'arricchimento reciproco, pur conservando l'una e l'altra classe un forte senso di appartenenza all'identità del proprio indirizzo.

In questa classe è presente un allievo diversamente abile che segue un PEI paritario semplificato, per il quale comunque il Consiglio ritiene necessario prevedere la presenza del docente di sostegno durante lo svolgimento delle diverse prove, scritte e orali, degli Esami di Stato, al fine di creare un clima di serenità, favorevole al miglior rendimento dell'allunno per completare positivamente il percorso scolastico.

Gli alunni hanno dimostrato, nel corso del triennio, di essere molto affiatati e solidali fra loro. Questa caratteristica, anche se fondamentalmente positiva, li ha portati ad assumere atteggiamenti di vivacità che però non hanno influito sul normale andamento didattico. Il comportamento degli allievi nel complesso si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni.

La frequenza risulta abbastanza regolare tranne che per un'allieva che ha fatto registrare numerosissime assenze. Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, bisogna rilevare che gli alunni hanno subito, per alcune discipline, l'avvicinarsi di più insegnanti. Gli stessi hanno fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adattate alla classe, allo scopo di creare un ambiente di apprendimento motivante e per dare modo agli allievi di partecipare al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo. I ragazzi hanno sempre dimostrato una certa disponibilità alle attività didattiche e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma, al momento dello studio individuale una parte degli allievi si è dimostrata poco assidua e puntuale nel rispettare scadenze e impegni. Questo atteggiamento ha generato o acuito alcune fragilità. I docenti, perciò, si sono sempre attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo. Inoltre, il Consiglio di classe ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituare gli alunni a colloquiare su un piano prevalentemente concreto. Sono stati effettuati in tal senso interventi di recupero con attività individualizzate durante le ore curricolari. Anche le famiglie sono state sollecitate a cooperare con la scuola affinché stimolassero maggiormente i propri figli nello studio, per far conseguire agli stessi risultati migliori sul piano didattico-formativo.

In generale la classe ha raggiunto un sufficiente livello di conoscenze, abilità e competenze. Naturalmente, i risultati conseguiti variano in relazione al diverso grado d'impegno e al differente livello della situazione di partenza: alcuni elementi hanno raggiunto buoni risultati, grazie alle proprie capacità, all'attiva partecipazione e al costante impegno; gli altri, pur disponendo di conoscenze essenziali, hanno progressivamente migliorato il proprio rendimento riuscendo, in parte, a superare le difficoltà espositive o applicative in alcuni ambiti disciplinari, e ad attestarsi su un livello mediamente sufficiente.

A livello professionale quasi tutti gli allievi hanno dimostrato interesse, partecipazione ed impegno.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha partecipato ad alcune iniziative promosse dalla Scuola, le quali hanno mirato all'arricchimento culturale e formativo.

Inoltre, legata all'indirizzo di studio è stata realizzata, per gruppi, un'UDA dal titolo "Event Planning".

Il Consiglio di classe ha deliberato e fatto svolgere n. due simulazioni di terza prova d'esame nei mesi di marzo e maggio con domande conformi alla tipologia "C" (40 quesiti a scelta multipla) , che hanno coinvolto le seguenti discipline:

- 1^ prova: Storia –Inglese – D.T.A.- Laboratorio cucina- Sala e Vendita
- 2^ prova: Storia – Laboratorio Cucina –Inglese – D.T.A. - Sala e Vendita

Anche riguardo alla materia della seconda prova d'esame, Scienze degli alimenti, sono state effettuate due simulazioni.

La scolaresca è stata adeguatamente informata sulle modalità di svolgimento degli esami di Stato, con riferimento alle tipologie delle prove scritte, alla presentazione dei percorsi, alle valutazioni delle prove scritte e del colloquio.

Nel Documento sono ampiamente delineati i contenuti delle singole discipline, gli obiettivi raggiunti, le metodologie adottate, le tipologie di verifica, i criteri di valutazione.

3.1 CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI connessi all'ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

In merito all'alternanza Scuola-lavoro, la classe è stata coinvolta in due diversi Progetti:

- un alunno ha preso parte al Progetto: **COMUNICARE, PROMUOVERE, VALORIZZARE IL SETTORE DOLCIARIO E DEI LIQUORI DI QUALITÀ NELL'OFFERTA TURISTICA DELLA PROVINCIA DI COSENZA**, che è stato realizzato nel precedente anno scolastico. La tematica, nell'Articolazione Sala e Vendita, ha riguardato la trattazione del seguente argomento: **“Il sommelier di liquori, passiti, spumanti** “- conoscere, comunicare e valorizzare i marchi storici dei rinomati liquori calabresi” –;
- gli altri allievi hanno seguito, durante il corrente anno scolastico, il Progetto: **LA FILIERA DEL VINO CALABRESE DI QUALITÀ** -Sinergia tra filiera formativa, filiera turistica e filiera alimentare. Nello specifico è stata trattata la tematica **“ 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 “.

Oltre alla parte teorica, tali progetti hanno previsto uno stage presso Aziende registrate alla CCIAA di Cosenza e appartenenti alle associazioni di categoria che hanno siglato la manifestazione di interesse.

Entrambi i progetti sono stati caratterizzati dalle stesse strutture didattiche e metodologiche e hanno avuto la durata di 120 h ciascuno, di cui:

- n. 20 ore dedicate alla formazione in materia di Sicurezza sul luogo di lavoro e sicurezza alimentare, certificate da un ente accreditato;
- n. 100 ore di stage presso le aziende del territorio.

Partner scolastici: Azienda agraria Tommasi, aziende vitivinicole – consorzio “Terre di Cosenza”; Fondazione Italiana Sommelier Calabria; Federazione Italiana Cuochi.

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

Indicatori identificati delle competenze, riferibili allo stage curriculare

- a) *Conoscenze tecnico professionali*, relative a un numero di conoscenze acquisite in maniera partecipata attraverso l'insegnamento di persone esperte 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 è tenuto conto sia della domanda di competenze del mercato e del settore professionale di riferimento, sia della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie, definite attraverso il profilo professionale che il percorso formativo ha preso a riferimento, in un contesto di prospettive di occupabilità e di sviluppo personale e professionale.

Gli **obiettivi formativi** sono stati 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 la responsabilità nei processi produttivi e di servizio nonché di assumere la responsabilità dei risultati raggiunti.

- Consolidare e integrare le competenze degli allievi acquisendo abilità e tecniche specifiche, attraverso 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 visione flessibile e adattabile.

Il percorso di **Alternanza**, integrato con l'esperienza di *tirocinio curriculare* in contesti lavorativi, si è prefissato le seguenti finalità:

1. orientative/informative
2. orientative all'apprendimento organizzato dell'azienda e della filiera di riferimento
3. orientative/formative, acquisire/potenziare competenze di base e professionalizzanti riferite allo specifico ambito occupazionale

Metodologie utilizzate

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

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

Finalità delle attività svolte

- acquisizione di tecniche di servizio e di degustazione dei vini più pregiati della vitivinicoltura calabrese per fornire suggerimenti sulle caratteristiche dei vini e sui possibili abbinamenti ai cibi;
- acquisizione di tecniche di vendita e commercializzazione in negozio e on line.

Formazione settoriale

Al fine di una adeguata formazione di settore - Sala e vendita - gli allievi della V sez. I , sotto la guida di un tutor interno, nel loro percorso scolastico, hanno polarizzato l'attenzione su "La filiera del vino calabrese di qualità", soffermandosi , in particolar modo, sull'abbinamento cibo-vino. Ciò si è concretizzato mediante più incontri con un esperto della Fondazione Italiana Sommelier . Gli argomenti trattati hanno riguardato i seguenti aspetti: la diffusione, l'arrivo delle viti e delle uve nel territorio calabrese, l'evoluzione delle strutture delle cantine, la produzione dei vini-spumanti. La

formazione degli allievi è stata arricchita, inoltre, con la trattazione dei diversi tipi di vino, come il Moscato di Saracena e il Greco di Bianco, facendo loro capire l'importanza che riveste la bottiglia del vino, l'etichettatura dello stesso, nonché il giusto abbinamento con il cibo. Agli alunni è stata evidenziata la significatività del corretto utilizzo degli strumenti inerenti al sommelier, ponendo la dovuta attenzione alla bontà dei vini e dei sapori di Donnici e del Savuto. A riguardo sono state organizzate visite didattiche presso le Aziende e le cantine produttrici del vino e del cibo tradizionale della Bassa Provincia di Cosenza .

L'attività di formazione è stata avviata con la frequenza di corsi relativi all'acquisizione delle certificazioni inerenti all'HACCP e alla Sicurezza sui luoghi di lavoro.

All'interno della Scuola due alunni hanno lavorato alla caffetteria .

In definitiva, le competenze professionali acquisite dagli alunni ed evidenziate in ogni occasione possono ritenersi pienamente soddisfacenti e si sottolinea la validità dei percorsi di alternanza Scuola-lavoro ai fini di un proficuo inserimento dei ragazzi nel tessuto produttivo italiano ed estero.

Si allega apposita UDA così come è stata articolata:

Titolo	EVENT PLANNING	
Compito o prodotto da realizzare	PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN BANCHETTO	
Competenze	<p>Competenze degli assi culturali Padroneggiare gli argomenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa, verbale e non verbale, in vari contesti. Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi della comunicazione. Utilizzare e produrre testi multimediali. Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Riconoscere ed analizzare i caratteri essenziali del sistema sociale economico e giuridico. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico.</p> <p>Competenze professionali Applicare la normativa vigente relativa alla ristorazione e all'accoglienza turistica. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Conoscere i prodotti tipici e il ruolo delle produzioni enogastronomiche nell'ambito della promozione turistica. Definire gli obiettivi dell'evento (mission, strategie di comunicazione) Analizzare il contesto (aspetti sociali , culturali e ambientali, tendenze/gusti del target potenziale) Delineare il contenuto dell'evento e il sistema valoriale. Definire le caratteristiche tecniche dell'evento. Definire il piano dei costi. Organizzare la campagna di comunicazione utilizzando le opportunità offerte dalle ICT.</p> <p>Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare – Progettare – Comunicare – Collaborare e partecipare – Agire in modo autonomo e consapevole – Individuare collegamenti e relazioni – Acquisire e interpretare l'informazione – Risolvere problemi</p>	
Discipline coinvolte	Conoscenze	Abilità
<i>Italiano</i>	Conoscere gli aspetti sociali e culturali del territorio.	Rielaborare le informazioni raccolte. Esporre correttamente e con competenza.
<i>Storia</i>	Conoscere le tendenze/ gusti del target potenziale	Rielaborare le informazioni raccolte
<i>Inglese</i>	Conoscere il lessico settoriale	Interagire con correttezza

		grammaticale e lessico appropriato
<i>Francese</i>	Conoscere il lessico settoriale	Interagire con correttezza grammaticale e lessico appropriato.
<i>Matematica</i>	Tecniche e procedure di calcolo.	Saper analizzare dati sviluppando deduzioni e ragionamenti con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	Proprietà nutritive dei prodotti utilizzati	Individuare l'apporto calorico e saper descrivere il valore nutritivo di alimenti e pietanze.
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	Piano dei costi e marketing	Essere in grado di redigere un piano dei costi e saper applicare le formule di comunicazione
<i>Laboratorio Settore Cucina</i>	Tecniche di lavorazione degli alimenti utilizzati	Scegliere le tecniche di produzione, cottura e presentazione più idonee per ogni alimento/pietanza
<i>Laboratorio Settore Sala e Vendita</i>	Organizzare attività produttive e servizi	Realizzazione dell'evento
<i>Scienze motorie e sportive</i>	Conoscere i principi di prevenzione della sicurezza sul luogo di lavoro.	Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza.
<i>Religione</i>	Conoscere le tendenze/gusti del target potenziale	Individuare eventuali relazioni tra cibo e religioni.
<i>Tempi</i>	Intero anno scolastico	
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Lezione interattiva Lavori di gruppo Attività laboratoriali	
<i>Strumenti</i>	Libri di testo Dizionari Riviste Testi vari Fotocopie Computer	
<i>Valutazione</i>	Valutazioni disciplinari su osservazione della partecipazione, conoscenze acquisite, rielaborazione delle competenze e materiali prodotti	

3.2. ATTIVITA' DI RECUPERO

DISCIPLINE	TIPOLOGIE DI INTERVENTO
ITALIANO	Recupero in itinere
STORIA	“
MATEMATICA	“
FRANCESE	“
INGLESE	“
SCIENZA DEGLI ALIMENTI.	“
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	“
LAB. DI CUCINA	“
LAB. SERV. SALA E VENDITA	“
SCIENZE MOTORIE	“

3.3. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI:

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

- PROGETTO CINEMA : PRIMAVERA DEL CINEMA ITALIANO
- PROGETTO "IL QUOTIDIANO IN CLASSE"
- INFORMAZIONE SULLA PREVENZIONE-EDUCAZIONE SANITARIA ANDROLOGO DOTT. MARCO SERRAO
- MANIFESTAZIONE REGGIO CALABRIA. LA CALABRIA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE
- VISITA PALAZZO CAMPANELLA
- VISITA CITTADELLA REGIONALE
- FLY BARTENDER
- PROGETTO RAGAZZI IN AULA

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

Si provvederà al completamento dei programmi, all'approfondimento degli argomenti oggetto di studio, alla rivisitazione di quelli non assimilati dai discenti, al completamento delle attività relative all'ASL ed alle eventuali realizzazioni di attività integrative.

3.5. SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

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

La strutturazione delle prove è stata la seguente:

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

La valutazione è stata impostata secondo i seguenti criteri:

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

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

Schema

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo di svolgimento
28.03 2017	D.T.A. - INGLESE- LABORATORIO CUCINA – SALA E VENDITA - STORIA	60 min.
09.05.2017	D.T.A. - INGLESE- SALA E VENDITA – LABORATORIO CUCINA – STORIA	

3.6. STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

MATERIA	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	DTA.	SC. E CULT. ALIM.	MATEM.	TEC. COM.	ACC. TUR.	ED. FIS.	RELIG
Questionari	X		X	X							X
Analisi di testo /di casi	X										
Lettere/saggi/ art.giornale	X	X									
Tema / traduzioni	X		X	X							
Interrogazioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo			X		X	X		X	X	X	
Problemi ed esercizi			X	X	X		X				
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove strutturate/ semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

3.7. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

SECONDO LA TABELLA MINISTERIALE

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



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

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

Il credito formativo

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

- **attività didattico - culturali coerenti con il corso di studi ed extracurricolari**
- **attività socio - assistenziali**
- **attività sportive debitamente documentate**

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

4.1. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016/2017
 NELLA CLASSE V Sez.I SALA
 MATERIA: ITALIANO
 PROF. SSA DE LUCA RITA ROSA

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
L'allievo conosce: - Il quadro culturale e letterario del: Naturalismo francese Verismo Giovanni Verga La produzione letteraria: le novelle Il ciclo dei vinti: "I Malavoglia"- "Mastro don Gesualdo" Primo Novecento in Europa e in Italia - Il Simbolismo - Giovanni Pascoli - Il Decadentismo - Gabriele D'Annunzi - Le nuove forme del romanzo del Novecento: - L. Pirandello: - i romanzi e le novelle, - le opere teatrali - Italo Svevo - il romanzo: La coscienza di Zeno La lirica del Novecento - Eugenio Montale - Giuseppe Ungaretti - Salvatore Quasimodo - Umberto Saba	L'allievo mostra sufficiente autonomia nella lettura e nell'interpretazione di ogni tipo di testo: sa individuare e approfondire i fondamentali temi affrontati. L'allievo sa operare confronti tra testi di autori diversi, individuando analogie e differenze. L'allievo: - sa individuare le tematiche e le caratteristiche fondamentali presenti nell'opera degli autori studiati; -sa contestualizzare le tematiche trattate dagli autori nei testi letterari o teatrali. L'allievo riconosce le fasi evolutive nell'opera dei poeti studiati e i movimenti letterari a cui essi hanno aderito.	Mostra sufficiente sicurezza e autonomia nella lettura e nell'interpretazione di testi in prosa, in poesia o non letterari. Mostra capacità di rielaborazione e valutazione semplice di un testo. Sa esporre i contenuti appresi e proporre sintesi. L'allievo sa rielaborare in forma semplice i temi presenti nelle opere trattate. L'allievo sa rilevare l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione della personalità letteraria di un autore.
MODULO N. 1	CONTENUTI	ARGOMENTI
I MAESTRI DEL NOVECENTO	TEMPI IMPIEGATI SETTEMBRE OTTOBRE NOVEMBRE	Contesto culturale, storico e letterario del Primo Novecento Le avanguardie in Italia e in Europa Il Futurismo Il Simbolismo francese GIOVANNI PASCOLI: la biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica, da Myricae: <i>Novembre</i> <i>Lavandare</i> Il Decadentismo: GABRIELE D'ANNUNZIO: la biografia, l'autore ieri e oggi, il pensiero e la poetica. Da Le Laudi: - <i>La pioggia nel pineto</i> - <i>La sera fiesolana.</i>
MODULO N. 2	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI

LE NUOVE FORME DEL ROMANZO DEL NOVECENTO	DICEMBRE GENNAIO FEBBRAIO	<ul style="list-style-type: none"> - Crisi e cambiamento: - Il romanzo psicologico: LUIGI PIRANDELLO: <ul style="list-style-type: none"> - I romanzi, le novelle, le opere teatrali; testi scelti e trama opere teatrali ITALO SVEVO il romanzo: La coscienza di Zeno: <ul style="list-style-type: none"> - lettura e analisi di testi scelti - trama
MODULO N. 3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
LA POESIA ITALIANA DEL NOVECENTO	MARZO APRILE MAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> - Poesia e letteratura in Italia nella prima metà del secolo - Il <i>male di vivere</i> nella letteratura italiana del Primo Novecento, in Italia e in Europa: testi significativi di <ul style="list-style-type: none"> - Umberto Saba, - Eugenio Montale, - Salvatore Quasimodo, - Giuseppe Ungaretti
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata, lavoro di gruppo, dialogo e confronto, attività di ricerca.	
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo - fotocopie - film - prodotti multimediali	
TESTI ADOPERATI	Paolo Di Sacco - Chiare lettere – Vol 3 – Bruno Mondadori Editore	
TIPOLOGIA DELLA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	Produzione di saggi brevi, relazioni, analisi dei testi letterari e non, verifiche orali formative e sommative	

LA DOCENTE

De Luca Rita Rosa

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
 NELLA CLASSE V Sez. I SALA
 MATERIA: STORIA
 PROF. ssa DE LUCA RITA ROSA

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
<p>L'allievo conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lo sviluppo delle rivoluzioni industriali, gli aspetti economici, sociali e culturali dei periodi presi in esame. • Le dinamiche sociali e culturali del fenomeno migratorio, in Italia, in Europa e nel mondo, tra '800 e '900. • Il sistema economico internazionale • L'età giolittiana in Italia • La Grande Guerra • Il Dopoguerra in Italia ed in Europa • La nascita dei totalitarismi in Europa • Il New deal e la politica di Roosevelt • La Seconda Guerra Mondiale • Il Dopoguerra e la ricostruzione • Il Sistema Internazionale dei Blocchi • Contrapposti: "La Guerra Fredda" • Il periodo Post- Bellico • La Società dei consumi 	<p>Gli allievi sanno analizzare il quadro storico e le caratteristiche dei periodi e dei fenomeni presi in esame.</p> <p>Gli allievi sanno utilizzare diverse fonti e varie tipologie di documenti</p>	<p>Gli allievi sanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpretare fonti e documenti; - stabilire collegamenti tra fatti storici settoriali e la storia politica, culturale, religiosa; - cogliere la complessità dei fenomeni sociali e storici e culturali; - esprimere considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi; -tematizzare in modo coerente i fatti storici relativi al primo novecento in Italia , in Europa, nel mondo; -individuare e formulare problemi e spiegazioni rispetto ai cambiamenti economici del periodo e dell' ambito preso in esame; - individuare cause ed effetti degli avvenimenti storici studiati, produrre sintesi efficaci dei fatti storici studiati.

CONTENUTI

MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
<p>STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DEL PRIMO NOVECENTO LA GRANDE GUERRA</p>	<p>I TRIMESTRE</p>	<p>Il sistema economico internazionale La nuova industria Giovanni Giolitti L'età giolittiana in Italia La Grande Guerra Il Dopoguerra in Italia ed in Europa Il disagio della civiltà La crisi del dopoguerra L'evoluzione del commercio internazionale</p>
<p>MODULO N. 2</p>	<p>TEMPI IMPIEGATI</p>	
<p>STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DELL'ETA' DEI TOTALITARISMI</p>	<p>II TRIMESTRE</p>	<p>La crisi del 1929. L'avvento dei totalitarismi Il New deal e la politica di Roosevelt Effetti dei Regimi in Italia, Spagna e Germania L'avvento del Fascismo e del Nazismo</p>
<p>MODULO N. 3</p>	<p>TEMPI IMPIEGATI</p>	
<p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE STORIA, ECONOMIA, CULTURA E SOCIETA' DAL SECONDO DOPOGUERRA</p>	<p>III TRIMESTRE</p>	<p>La Seconda Guerra Mondiale Caratteri del Conflitto Mondiale Cause e conseguenze Il Dopoguerra e la ricostruzione Il Sistema Internazionale dei Blocchi Dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica</p>

	L'Italia repubblicana
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • ATTIVITA' DI RICERCA, • SELEZIONE E RIELABORAZIONE PERSONALE DI FONTI STORICHE • LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA • DIALOGO E CONFRONTO
MATERIALI DIDATTICI	<ul style="list-style-type: none"> • LIBRO DI TESTO • DISPENSE
TESTI ADOPERATI	<p>"LE FORME DELLA STORIA" di ENRICO B. STUMPO – SILVIA CARDINI – FRANCESCO ONORATO – SERENA FEI LE MONNIER SCUOLA</p>
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	<ul style="list-style-type: none"> - PROVE STRUTTURATE - PRODUZIONE DI VARI TIPI DI TESTO: SAGGIO BREVE, RELAZIONE, ANALISI DI TESTI NON LETTERARI - VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE - DIALOGO E CONFRONTO

LA DOCENTE
De Luca Rita Rosa

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE
 MATERIA: INGLESE
 PROF. SSA CARMELA BARCA
 CLASSE 5 SEZ. I – INDIRIZZO: SALA
 ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE 80 NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZA COMPETENZA CAPACITA'

CONOSCENZE Gli allievi conoscono in modo sufficiente i contenuti degli argomenti trattati nonché la terminologia specifica dell'indirizzo di studi.	COMPETENZE Gli allievi sono in grado di cogliere informazioni in un testo o in una conversazione nonché di sostenere dialoghi mirati.	CAPACITA' Gli allievi sanno elaborare i contenuti trattati.
---	---	---

MODULI SVOLTI

MODULO	CONTENUTI	TEMPI
<u>MODULO N. 1</u> HAPPY HOUR	<ul style="list-style-type: none"> - Happy hour - Spanish tapas - Finger food - Long drinks - Milkshakes, smoothies and juices 	Settembre Ottobre
<u>MODULO N. 2</u> FOOD AND HEALTH	<ul style="list-style-type: none"> - Eating habits and religion - Fasting and religions - Lifestyle diets: macrobiotics, vegetarian diets, the food pyramid, the Mediterranean diet. - Food intolerances - Eating disorders - Nutrition - The HACCP system 	Novembre Dicembre Gennaio
<u>MODULO N. 3</u> THE WORLD OF SPIRITS	<ul style="list-style-type: none"> - Food and wine. Choosing and serving wine. - Spirits - United Kingdom. - Scotch whisky. Scotland. - Irish whiskey. Ireland - Bourbon whiskey. The United States of America. 	Febbraio Marzo Aprile
<u>MODULO N. 4</u> EVENT PLANNING	<ul style="list-style-type: none"> - Buffets - The Coffee Break - The Businesses Lunch - The Cocktail Party - The Gala Diner 	Maggio Giugno

METODOLOGIE ADOTTATE

Lezioni frontali e partecipate
 Brain storming
 Esercitazioni
 Lavoro di gruppo
 Roleplays

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo
 Materiale autentico
 Fotocopie

TESTI ADOPERATI

DRINK AND THINK Eliana Caminada, Maria Giroto, Nicholas Hogg casa ed. HOEPLI

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove strutturate, semi strutturate, questionari scritti e orali
 Verifiche orali
 Autoverifica delle conoscenze e competenze acquisite

LA DOCENTE

Barca Carmela Liberata

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V I SAV
MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
PROF.SSA - BRUNETTI CATERINA
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 10 MAGGIO: 115

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA
<p>Gli allievi conoscono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il bilancio di esercizio in forma abbreviata • Il bilancio di esercizio riclassificato e gli indici di bilancio • Il mercato turistico e le sue caratteristiche • Il mercato turistico nazionale ed internazionale • Il Marketing, il marketing mix, il marketing turistico integrato • La pianificazione operativa • I principali metodi di determinazione dei prezzi di vendita • Strategie di Marketing e management. • Il wine marketing • Le filiere agroalimentari ed i prodotti a chilometro zero • Abitudini alimentari ed economia del territorio. • La tracciabilità dei prodotti : procedure e normative. 	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere un bilancio di esercizio • Calcolare gli indici di bilancio • Calcolare gli indici di turisticità • Individuare i principi contabili in base ai quali deve essere redatto il bilancio • Elaborare un piano di marketing aziendale • Redigere un piano di marketing di un'azienda turistico-alberghiera • Individuare le problematiche e le strategie relative al Marketing. • Attuare elementari strategie di Marketing. • Determinare i prezzi di vendita • Individuare quali sono i compiti del marketing management • Analizzare casi aziendali concreti. • Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuandone gli elementi costitutivi. • Individuare gli elementi che compongono le filiere di olio e vino. • Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga. • Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero. • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. 	<p>Gli allievi sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare efficacemente utilizzando una terminologia adeguata • Applicare metodologie, approcci e tecniche a problemi concreti simili a quelli trattati nello svolgimento dei vari argomenti curriculari • Utilizzare le conoscenze e competenze acquisite nell'affrontare e risolvere problemi nuovi, ma semplici • Utilizzare le varie strategie di Marketing • Redigere il business plan di un'azienda.

CONTENUTI			
MODULO N. 0	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
Il Bilancio di esercizio	15/09/2016	29/9/2016	<ul style="list-style-type: none"> - Il bilancio di esercizio e la normativa civilistica - I principi ed i postulati di redazione del bilancio - Il bilancio di esercizio in forma abbreviata - L'analisi di bilancio : la riclassificazione e gli indici di bilancio.
<i>MODULO N. 1</i>			ARGOMENTI
<i>Le nuove dinamiche del mercato turistico</i>	27/10/2015	18/10/2016	<ul style="list-style-type: none"> - Turismo e mercato turistico - La domanda e l'offerta turistica - Le attuali tendenze del turismo - La sostenibilità del turismo - Il mercato turistico nazionale ed internazionale - Il turismo integrato - Gli indici di turisticità

MODULO N. 2			ARGOMENTI
Tecniche di marketing turistico e web marketing UDA : Wine marketing	21/10/2016	24/11/2016	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing : aspetti generali - Il marketing management - L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza - La ricerca di marketing - La segmentazione del mercato - Targeting e posizionamento - Il marketing mix : la politica di prodotto, di prezzo, di distribuzione e di promozione - La pianificazione di marketing - Il web marketing - Il marketing turistico integrato - Il marketing della destinazione turistica.
<i>MODULO N.3</i>			ARGOMENTI
<i>Business plan e gestione strategica</i>	06/12/2016	10/01/2017	<ul style="list-style-type: none"> - Business idea e progetto imprenditoriale - Il business plan : contenuti - L'analisi economico-finanziaria - La gestione dell'impresa - Gli aspetti generali della gestione strategica - La pianificazione strategica ed operativa.
MODULO N. 4			ARGOMENTI
Le filiere agroalimentari ed i prodotti a chilometro zero	16/01/2017	28/02/2017	<ul style="list-style-type: none"> - Le filiere agroalimentari - La classificazione delle filiere - Caratteristiche delle filiere lunga e corta - Forme di commercializzazione della filiera corta - I prodotti a chilometro zero.
MODULO N. 5			ARGOMENTI
Le abitudini alimentari ed economia del territorio	20/03/2017	30/03/2017	<ul style="list-style-type: none"> - Il modello alimentare tradizionale - Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari - I fattori socio-economici - I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia - Le attuali abitudini alimentari in Italia - Immigrazione ed alimentazione.
MODULO N. 6			ARGOMENTI
La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.	21/04/2017	In svolgimento	<ul style="list-style-type: none"> - La qualità nell'alimentazione - La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari - Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa - La normativa nazionale sull'alimentazione.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata, discussione su argomenti di attualità e tutoraggio.		
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo , fotocopie, riviste economiche, sussidi informatici.		
LIBRI DI TESTO:	"Diritto e Tecniche Amministrative" della struttura ricettiva C enogastronomia servizi di sala e vendita Casa Editrice: Mondadori – F. Cammisa, P. Matrisciano, G. Pietroni		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Prove scritte e prove orali. Le prove scritte hanno riguardato : temi e la risoluzione di problemi. Le prove orali sono state formative , sommative ed hanno avuto sempre la forma dialogata.		

LA DOCENTE

Caterina Brunetti

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'
<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 intere,razionali fratte,irrazionali; funzioni trascendenti:esponenziali,logaritmiche,goniometriche. Conoscere il concetto di limite di una funzione Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.</p> <p>Saper definire gli asintoti</p> <p>Conoscere il concetto di derivata di una funzione</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 -Saper rappresentare graficamente la funzione esponenziale, la funzione logaritmica e le funzioni goniometriche studiate -Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti applicando la definizione di continuità. -Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata. -Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali,orizzontali -Saper calcolare le derivate di somma algebrica, prodotto e quoziente di semplici funzioni.</p>	<p>-Riconoscere le soluzioni di un' equazione come zeri di una funzione</p> <p>-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> <p>-Saper utilizzare le derivate per studiare la crescenza e decrescenza di funzioni continue.</p>

MODULO N	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1 PREREQUISITI	dal 15-09-16	al 02 -10-17	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte
N°2 FUNZIONI	Dal 02/10-17	al 30-01-17	Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte Cenni alle funzioni goniometriche, esponenziali e logaritmiche .
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	dal 30-01-17	al 07-04-17	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali ed orizzontali.
N°4 DERIVATA DI UNA FUNZIONE	dal 07-04-17	al 05-05-17	Definizioni e nozioni fondamentali sulle derivate. Derivate fondamentali, alcuni teoremi sul calcolo delle derivate. Regola di De L'Hopital.
N°5 STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE REALE DI VARIABILE REALE	Dal 05-05-17	Al termine delle lezioni	Studio delle diverse fasi per la rappresentazione grafica di semplici funzioni algebriche razionali.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale - Lezione partecipata -Esercitazione individuali e collettive		
LIBRI DI TESTO	Argomenti modulari di matematica-H,K,L Dodero - Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi Editori		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloqui-Interrogazioni alla lavagna - Prove scritte di tipo aperto, prove strutturate		

Il DOCENTE

Raddi Costantino

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017
NELLA CLASSE V Sez. I
TECNICO DEI SERVIZI SALA E VENDITA
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: PROF. SSA Giovanna Nitti

UNITA' N.1- OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.2 OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.3 OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.4 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

CONTENUTI (in moduli e unità didattiche)

U. A. N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Alimentazione nell'era della globalizzazione	1° trimestre	Cibo e religioni I nuovi prodotti alimentari.
U. A. N. 2	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI

La dieta in condizioni fisiologiche	1° trimestre 2° trimestre	La Dieta equilibrata – Le linee guida – Classificazione degli alimenti – I LARN – Peso teorico e fabbisogno giornaliero – Alimentazione e stati fisiologici – Diete fisiologiche – Diete specifiche e diete particolari – Dieta Mediterranea e dieta vegetariana.
U. A. N. 3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
La dieta nelle principali patologie	3° trimestre	La dieta nelle malattie cardio vascolari. La dieta nelle malattie metaboliche. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
U. A. N. 4	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	3° trimestre	Contaminazione chimica, fisica e biologica. Additivi alimentari coadiuvanti tecnologici Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia adottata ha fatto uso di lezioni frontali, lavori di gruppo e ricerche per raccogliere dati e compilare tabelle.	
MATERIALI DIDATTICI Libro di testo:	Libri di testo, dispense, fotocopie, riviste specializzate nel settore alimentare, schemi riassuntivi redatti in classe. <i>A. Machado – Scienza e cultura dell'alimentazione- enogastronomia – sala vendita – POSEIDONIA SCUOLA</i>	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Quesiti a risposta aperta e chiusa. – Colloqui individuali e di gruppo – Relazioni su tutti i moduli trattati	

LA DOCENTE

Giovanna Nitti

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016/20167 NELLA CLASSE V I
 TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
 MATERIA: FRANCESE
 PROF.ssa PALERMO MIRELLA
 ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N 84

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
Conoscere i diversi luoghi dell'enogastronomia; i diversi tipi di ristorazione; i mestieri del ristorante. Conoscere l'alimentazione bio, i prodotti naturali, gli OGM, l'alimentazione sana e equilibrata; le diete e la Piramide Alimentare; i grassi e l'olio d'oliva. Conoscere la storia del vino; le regioni vinicole francesi, i vitigni francesi; la degustazione e la vendita del vino. Conoscere l'acqua-vite, i liquori francesi. Conoscere il metodo haccp; il diritto del lavoro in Italia e in Francia; lettera di richiesta di lavoro; il curriculum vitae.	Distinguere le attitudini professionali del personale nei luoghi de l'hôtellerie-restauration; classificare i compiti in base alla varietà dell'offerta eno gastronomica. Utilizzare gli alimenti secondo la loro composizione; preparare pietanze con prodotti del territorio; comporre menus equilibrati. Presentare i vini: origine, produzione, carattere; consigliare il buon accordo con i piatti scelti; giustificare il collegamento vini-pietanze. Servire le acqua-viti valorizzando le loro proprietà. Servire le bevande alla giusta temperatura. Distinguere le regole internazionali del metodo haccp; chiedere un lavoro nel settore della ristorazione.	Dare informazioni sul mondo dell'enogastronomia; presentare un ristorante, dei prodotti regionali, una regione; consigliare dei vini che si accordano bene ai piatti scelti. Analizzare un documento sull'alimentazione riformulando le informazioni ricevute. Redigere dei testi semplici e coerenti sugli argomenti analizzati. Presentare dei menus equilibrati e dietetici. Esporre i vantaggi della cucina del territorio. Comprendere il senso di un documento professionale. Rispondere alle domande poste. Dare dei consigli. Esprimere dei giudizi sui vini. Proporre e consigliare una bevanda. Presentare le acqua-viti e i liquori francesi. Spiegare le caratteristiche delle bevande proposte. Distinguere i principi e applicare il metodo dell'haccp. Presentare il diritto del lavoro nella ristorazione. Chiedere un lavoro nelle nuove forme del turismo.
CONTENUTI		
MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Le monde de l'enogastronomie	I Trimestre	- Les nouveaux restaurant - les bistrots tables en vue - Les métiers du restaurant - La Provence
MODULO N. 2 Alimentation biologique et diététique	I Trimestre	- Le régime - La Pyramide alimentaire - Les matières grasses - L'huile d'olive
MODULO N. 3 Le vin. Histoire et tradition dans un verre	II Trimestre	- L'histoire du vin - Les régions viticoles françaises - Les cépages françaises - Appellations des vins français - Le paradoxe français - La dégustation et la vente - La phase visuelle, olfactive et gustative ; la Champagne et le Champagne
MODULO N. 4 Le bar. Profession, fantaisie et savoir-faire	III Trimestre	- Les eaux-de-vie (Cognac, Armagnac, Calvados) - Les liqueurs - Les apéritifs - L'Aquitaine
MODULO N. 5 Emploi. De l'école au monde du travail	III Trimestre	- La méthode HACCP - Le droit au travail en Italie et en France - Curriculum vitae - Lettre de demande d'emploi
METODOLOGIE ADOTTATE	- lezione frontale - partecipata --	lavori in coppia ed in piccoli gruppi -- giochi di ruolo
MATERIALI DIDATTICI	- libro di testo - fotocopie - documenti autentici - vocabolario bilingue	
LIBRI DI TESTO:	Profession oenogastronomie A. De Carlo (Hoepli Editore)	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	- interrogazioni - prove strutturate - esercizi di varia tipologia - traduzioni - questionari scritti e orali - esercitazioni	

LA DOCENTE

Palermo Mirella

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V I**MATERIA: SALA E VENDITA****PROF. CARUSO VALTER****ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 132****OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

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

MODULO 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- Il vino; - Le bevande alcoliche;	Settembre Ottobre Novembre	- Classificazione dei vini; Tecniche di produzione dei vini; - La cantina e lo stoccaggio dei vini - Classificazione delle bevande alcoliche; fase di produzione della birra. - I distillati
MODULO 2	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- L'organizzazione della macchina ristorativi	Dicembre Gennaio Febbraio	- Organizzare l'azienda ristorativi; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - L'organizzazione della produzione;
MODULO 3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- I servizi di sala - Il banqueting. - enogastronomia regionale - enogastronomia nazionale	Marzo Aprile Maggio Giugno	- Conoscere i maggiori servizi di sala sceglierli in base alle necessità - L'organizzazione del servizio di banqueting; - visite in cantine del territorio - preparazione di alcuni piatti nazionali alla lampada
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni dialogate • Lezioni interattive • Prove pratiche in sala e bar 	
MATERIALI DIDATTICI	"La nuova ristorazione", libro di testo. ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio. Sono stati dettati degli appunti per potenziare la conoscenza degli argomenti.	
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semistrutturate, prove pratiche effettuate in laboratorio di sala b.	

IL DOCENTE

Caruso Walter

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V I
MATERIA: ENOGASTRONOMIA
PROF. ANTONUCCIO PIERFRANCESCO
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 66

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

MicroMODULI 1-2-3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
-Enogastronomia regionale - Enogastronomia Nazionale	Settembre Ottobre Novembre	- La conoscenza dei prodotti DOP IGP regionali e dei piatti più rappresentativi regionali. - La conoscenza dei prodotti DOP IGP Nazionali e i piatti maggiormente significativi.
MicroMODULI 4-5-6	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- L'organizzazione della macchina ristorativi - Il centro di produzione pasti	Dicembre Gennaio Febbraio	- Organizzare l'azienda ristorativi; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - L'organizzazione della produzione; - La cottura sottovuoto
MicroMODULI 7-8-9	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- Il catering; - Il banqueting. - La programmazione	Marzo Aprile Maggio Giugno	- I buoni pasto: Il catering come rifornimento di pasti. - L'organizzazione del servizio di banqueting; - Il coordinamento Attività di potenziamento.
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezioni dialogate • Lezioni interattive • Attività di stage 	
MATERIALI DIDATTICI	"La nuova ristorazione", libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio. Sono stati dettati degli appunti per potenziare la conoscenza degli argomenti.	
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semistrutturate.	

IL DOCENTE

Antonuccio Pierfrancesco

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE
 MATERIA: EDUCAZIONE FISICA
 PROF. AIELLO ROMOLO
 CLASSE 5 SEZ. I – INDIRIZZO: SALA
 ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE 40 NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZA COMPETENZA CAPACITA'

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
Conoscere la propria corporeità Conoscere l'apparato locomotore Conoscere i principi dell'allenamento Conoscere i regolamenti e i fondamentali delle discipline sportive Conoscere le principali norme d'igiene	Saper individuare le proposte motorie atte a migliorare le proprie capacità Saper utilizzare in maniera autonoma i vari segmenti corporei Saper migliorare le proprie capacità coordinative e condizionali attraverso l'allenamento Applicare e fare applicare le regole di gioco.	Avere una migliore coscienza di sé Aver migliorato le proprie capacità coordinative Aver migliorato le proprie capacità condizionali Possedere un sano spirito agonistico. Essere consapevoli dell'importanza del rispetto delle regole Avere acquisito sane abitudini di vita

MODULI SVOLTI

MODULO	CONTENUTI	TEMPI
Capacità condizionali e coordinative	L'apparato cardio-respiratorio L'apparato osteo-articolare Il sistema muscolare L'energia muscolare Metodiche di allenamento Sistema nervoso e movimento volontario	Novembre Dicembre
<u>MODULO N. 2</u> Educazione alla salute	L'apparato locomotore Paramorfismi e dimorfismi Gli effetti del movimento sull'organismo umano Traumi e primo soccorso Alimentazione e salute	Gennaio Febbraio
<u>MODULO N. 3</u> Pratica sportiva	L'apparato locomotore Paramorfismi e dimorfismi Gli effetti del movimento sull'organismo umano Traumi e primo soccorso Alimentazione e salute	Marzo Aprile Giugno
<u>METODOLOGIE ADOTTATE</u>	Lezione dialogata Dimostrazione Esercitazioni pratiche Lavoro di gruppo	
<u>MATERIALI DIDATTICI</u>	Libro di testo Fotocopie Attrezzature ginniche	
<u>TESTI ADOPERATI</u>	Praticamente Sport	
<u>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE</u>	Prove strutturate a risposta multipla	

IL DOCENTE

Aiello Romolo

MATERIA: RELIGIONE
ANNO SCOLASTICO 2016/17
PROF. : PIZZI MARIA
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 31

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

MODULO N. O	CONTENUTI		ARGOMENTI
L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO	TEMPI		LA PACE GIUSTIZIA, CARITA', SOLIDARIETA' LA MONDIALITA'
	Settembre	Dicembre	
MODULO N. 1	DAL	AL	ARGOMENTI
LA FAMIGLIA, CELLULA VITALE DELLA SOCIETA'	Gennaio	Febbraio	LA FAMIGLIA, PRIMA SOCIETA' NATURALE. IL MATRIMONIO CRISTIANO
MODULO N. 2	DAL	AL	ARGOMENTI
RADICI E VALORI CRISTIANI IN CALABRIA	Marzo	Aprile	ORIGINE DEL CRISTIANESIMO IN CALABRIA MONACHESIMO IN CALABRIA SANTI CALABRESI
MODULO N. 3			ARGOMENTI
CHIESA E MONDO MODERNO	Maggio	Giugno	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		

LA DOCENTE

Maria Pizzi

4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
 TIPOLOGIA A : Analisi del testo

CANDIDATO _____

Classe V sez. _____

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

Data _____

Punti _____ / 15

TIPOLOGIA B : Saggio breve o articolo di giornale

Candidato	Classe Sez.	V	Tema scelto	B 1 Saggio breve		n.
				B2 Articolo di giornale		n.
Comprensione e rispetto delle consegne	INDICATORI			Descrittori	Punti	P. ass.
	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	
	Completo e ragionato uso dei documenti / Conoscenza dell'argomento ampia e approfondita / Chiave interpretativa critica			Ottimo	15	
Uso efficace dei documenti Conoscenza ampia dell'argomento e sua originale interpretazione			Buono	13-14		
Uso corretto dei documenti, parzialmente approfonditi Personale ma non sempre significativa la chiave di lettura			Discreto	11-12		
Uso dei documenti essenziale Chiave di lettura riconoscibile ma poco significativa e/o non sempre coerente			Sufficiente	10		
Parziale uso dei documenti /Conoscenza frammentaria Chiave di lettura superficiale			Insuff.	7-9		
Uso dei documenti assente o quasi / Pochi e banali elementi conoscitivi Assente o quasi una linea interpretativa			Grav. nsuff.	1-6		
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		
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

TIPOLOGIA C -D : Tema storico o di attualità

CANDIDATO _____

Classe V sez.

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

DATA.

Punti _____ /15

Griglia di Valutazione Simulazione Seconda Prova Esami di Stato

Prima Parte		Max 10 punti		
INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Punteggio prima parte	
Conoscenze e competenze specifiche	Complete, approfondite, analizzate con professionalità e/o con capacità critiche personali.	8		
	Complete e articolate	7		
	Accettabili	6		
	Incomplete	5		
	Frammentarie	4		
	Superficiali	3		
	Lacunose	2		
	Non pertinenti	1		
Correttezza formale e lessicale	Corretta	2		
	Complessivamente corretta	1		
	Non corretta	0,5		
			Totale Prima Parte	
Seconda Parte		Max 2,5 punti per ogni quesito		
INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Quesito 1	Quesito 2
Conoscenze e competenze disciplinari	Complete e articolate	2		
	Genericamente espresse	1		
	Lacunose	0,5		
Chiarezza espositiva e correttezza lessicale	Corretta	0,5		
	Complessivamente corretta	0,25		
	Scorretta	0		
Totale Seconda Parte				
Prima Parte _____		Voto ___/15		
Seconda Parte _____				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO _____

CLASSE V SEZ.

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

DATA, _____

PUNTI _____/30

4.3. GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

TIPOLOGIA DELLA PROVA: C

Quesiti a risposta multipla : 40 (8 item per ogni disciplina e per ogni item 4 alternative di cui solo una è esatta)

DISCIPLINE COINVOLTE:

Inglese – D.T.A. - Matematica – Sala e Vendita - Storia

OBIETTIVI: verificare il possesso delle acquisizioni di base e delle capacità di orientamento generale

TEMPO A DISPOSIZIONE: 60 minuti

N.B. : - non sono ammesse correzioni

- non e' consentito l'uso del vocabolario di lingua straniera

GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA

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

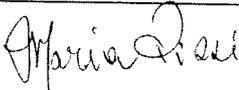
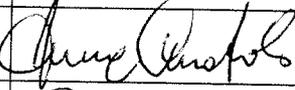
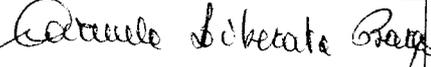
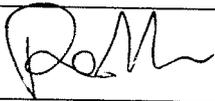
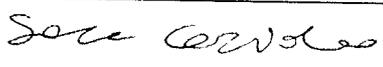
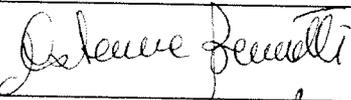
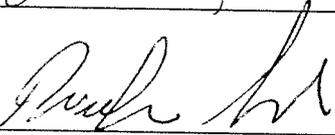
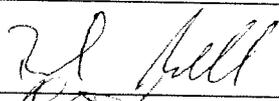
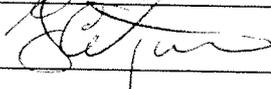
Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti

RISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2016-2017

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	PIZZI MARIA	
ITALIANO- STORIA	DE LUCA RITA ROSA	
FRANCESE	PALERMO MIRELLA	
INGLESE	BARCA LIBERATA CARMELA	
MATEMATICA	RADDI COSTANTINO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZ.	NITTI GIOVANNA	
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	BRUNETTI CATERINA	
LAB. SERV. DI CUCINA.	ANTONUCCIO PIERFRANCESCO	
LAB. SERV. SALA E VENDITA	CARUSO WALTER	
SCIENZE MOTORIE	AIELLO ROMOLO	
SOSTEGNO	CITRIGNO FRANCESCO	

INDICE

1. L'Istituto

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

2. La classe

2.1.	Elenco dei docenti che compongono il Consiglio di classe	pag. 6
2.2.	Quadro orario di tutte le discipline e variazioni dei docenti	pag. 7
2.3.	Descrizione della classe	pag. 8

3. La programmazione collegiale

3.1.	Contenuti pluridisciplinari	pag. 10
3.2.	Attività di recupero	pag. 15
3.3.	Attività integrative e progetti	pag. 16
3.4.	Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico	pag. 16
3.5.	Simulazione della terza prova	pag. 16
3.6.	Strumenti di verifica utilizzati	pag. 17
3.7.	Criteri di attribuzione del credito scolastico	pag. 18

4. Gli allegati

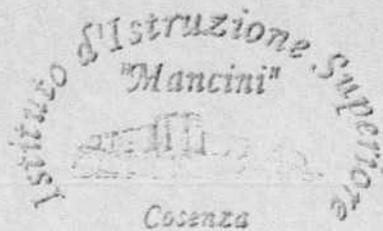
4.1	Piani di lavoro effettivamente svolti	pag. 19
4.2.	Griglie di valutazione della prima prova scritta	pag. 34
	Griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 37
	Griglia di valutazione del colloquio	pag. 38
4.3.	Griglia di valutazione terza prova	pag. 39

Il Consiglio di Classe

Indice

ALLEGATI:

- N. 2 SIMULAZIONI DI TERZA PROVA



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE TERZA PROVA CLASSE : V SEZ. I INDIRIZZO:

ALUNNO _____ DATA _____

TIPOLOGIA DELLA PROVA: C: Quesiti a risposta multipla : 40 TEMPO A DISPOSIZIONE: 60 minuti

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

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

GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA

Per ogni risposta esatta: punti 1

Per ogni risposta errata o non data: punti 0

Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti

RISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

DISCIPLINA COINVOLTE:	PUNTEGGI	FIRMA DOCENTI
D.T.A.	PUNTI...../8	
INGLESE	PUNTI...../8	
ENOGASTRONOMIA	PUNTI...../8	
SALA E VENDITA	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE	/40	VOTO...../15

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1. **L'escursionismo si differenzia dal turismo perché:**
 - a) ha come meta solo località di montagna
 - b) la durata della permanenza è inferiore a 24 ore
 - c) è effettuato per motivi di lavoro
 - d) è praticato principalmente da giovani e sportivi
2. **La domanda turistica di tipo leisure è legata:**
 - a) a motivazioni di svago
 - b) a motivazioni commerciali
 - c) a motivazioni di riposo e cura
 - d) a motivazioni di formazione e aggiornamento
3. **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
4. **Attraverso il marketing si ha la possibilità di:**
 - a) conoscere i bisogni e i gusti dei consumatori
 - b) rendere più snella l'organizzazione aziendale
 - c) rendere competitivi i propri prodotti
 - d) diminuire i costi di produzione
5. **Le ricerche di marketing mirano a:**
 - a) aumentare la conoscenza dell'ambiente esterno per ridurre il rischio delle scelte aziendali
 - b) analizzare i comportamenti di acquisto dei consumatori, mediante analisi motivazionali e quantitative
 - c) segmentare il mercato, suddividendo i consumatori in gruppi omogenei
 - d) definire il posizionamento del prodotto
6. **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
7. **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
8. **La domanda di un prodotto è elastica quando:**
 - a) diminuisce all'aumentare del prezzo
 - b) aumenta all'aumentare del prezzo
 - c) resta invariata al variare del prezzo
 - d) si modifica solo se il prezzo aumenta

INGLESE

1. **Carbohydrates can be found in....**
 - a) bread, pasta, cereals and spinach.
 - b) red and white meat and fish.
 - c) green vegetables and fresh fruit.
 - d) pasta, bread, potatoes and cereals
2. **A vegan shouldn't eat**
 - a) cheese
 - b) fruit
 - c) nuts
 - d) vegetables
3. **Smoothies differ from milkshakes because**
 - a) they don't contain milk
 - b) they don't contain ice cream
 - c) they don't contain fresh fruit
 - d) they don't contain yogurt
4. **Islam requires mandatory fasting ...**
 - a) during Lent and Good Friday
 - b) in the afternoon
 - c) in the month of Ramadan
 - d) on personal occasions
- 5 **Coeliac disease is:**
 - a) an intolerance to crustaceans
 - b) an intolerance to gluten
 - c) an allergy to gluten
 - d) a gluten sensibility
6. **HACCP is**
 - a) optional
 - b) mandatory
 - c) advisable
 - d) Hygienic
7. **Distillation is a process involving:**
 - a) concentration of essential flavours
 - b) conversion of a liquid into vapour
 - c) removal of alcoholic strength
 - d) conversion of a liquid into vapour and successive condensation into a liquid form.
8. **Irish whiskey is aged**
 - a) at least two years
 - b) in smoked barrels
 - c) at least three years
 - d) at least ten years

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. Il menu nasce:

- a) alla fine del settecento.
- b) esiste da sempre.
- c) inizi del seicento.
- d) inizio novecento.

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 della merce sono da prevedere:

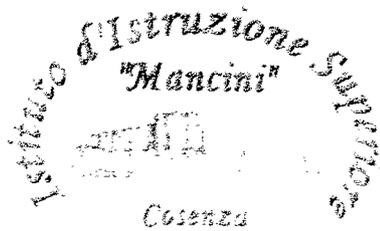
- a) attrezzature per il trasporto della merce.
- b) impianti e attrezzature specifici, l'impiego di contenitori termici.
- c) attrezzature per la cottura degli alimenti.
- d) attrezzature per il lavaggio delle derrate.

7. La salamandra, all'interno della zona di produzione, si trova:

- a) nella zona di lavaggio.
- b) nella zona di conservazione.
- c) nella zona di distribuzione, pass.
- d) nella zona preparazione piatti freddi.

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.



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE **TERZA PROVA** CLASSE : **V SEZ. I** INDIRIZZO:

ALUNNO _____ DATA _____

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

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

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

GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA

Per ogni risposta esatta: **punti 1**

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

Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti

RISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

DISCIPLINA COINVOLTE:	PUNTEGGI	FIRMA DOCENTI
D.T.A.	PUNTI...../8	
INGLESE	PUNTI...../8	
ENOGASTRONOMIA	PUNTI...../8	
SALA E VENDITA	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE/40		VOTO...../15

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

1. **L'escursionismo si differenzia dal turismo perché:**
 - a) ha come meta solo località di montagna
 - b) la durata della permanenza è inferiore a 24 ore
 - c) è effettuato per motivi di lavoro
 - d) è praticato principalmente da giovani e sportivi
2. **La domanda turistica di tipo leisure è legata:**
 - a) a motivazioni di svago
 - b) a motivazioni commerciali
 - c) a motivazioni di riposo e cura
 - d) a motivazioni di formazione e aggiornamento
3. **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
4. **Attraverso il marketing si ha la possibilità di:**
 - a) conoscere i bisogni e i gusti dei consumatori
 - b) rendere più snella l'organizzazione aziendale
 - c) rendere competitivi i propri prodotti
 - d) diminuire i costi di produzione
5. **Le ricerche di marketing mirano a:**
 - a) aumentare la conoscenza dell'ambiente esterno per ridurre il rischio delle scelte aziendali
 - b) analizzare i comportamenti di acquisto dei consumatori, mediante analisi motivazionali e quantitative
 - c) segmentare il mercato, suddividendo i consumatori in gruppi omogenei
 - d) definire il posizionamento del prodotto
6. **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
7. **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
8. **La domanda di un prodotto è elastica quando:**
 - a) diminuisce all'aumentare del prezzo
 - b) aumenta all'aumentare del prezzo
 - c) resta invariata al variare del prezzo
 - d) si modifica solo se il prezzo aumenta

INGLESE

1. **Carbohydrates can be found in....**
 - a) bread, pasta, cereals and spinach.
 - b) red and white meat and fish.
 - c) green vegetables and fresh fruit.
 - d) pasta, bread, potatoes and cereals
2. **A vegan shouldn't eat**
 - a) cheese
 - b) fruit
 - c) nuts
 - d) vegetables
3. **Smoothies differ from milkshakes because**
 - a) they don't contain milk
 - b) they don't contain ice cream
 - c) they don't contain fresh fruit
 - d) they don't contain yogurt
4. **Islam requires mandatory fasting ...**
 - a) during Lent and Good Friday
 - b) in the afternoon
 - c) in the month of Ramadan
 - d) on personal occasions
5. **Coeliac disease is:**
 - a) an intolerance to crustaceans
 - b) an intolerance to gluten
 - c) an allergy to gluten
 - d) a gluten sensibility
6. **HACCP is**
 - a) optional
 - b) mandatory
 - c) advisable
 - d) Hygienic
7. **Distillation is a process involving:**
 - a) concentration of essential flavours
 - b) conversion of a liquid into vapour
 - c) removal of alcoholic strength
 - d) conversion of a liquid into vapour and successive condensation into a liquid form.
8. **Irish whiskey is aged**
 - a) at least two years
 - b) in smoked barrels
 - c) at least three years
 - d) at least ten years

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. Il menu nasce:

- a) alla fine del settecento.
- b) esiste da sempre.
- c) inizi del seicento.
- d) inizio novecento.

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 della merce 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. La salamandra, all'interno della zona di produzione, si trova:

- a) nella zona di lavaggio.
- b) nella zona di conservazione.
- c) nella zona di distribuzione, pass.
- d) nella zona preparazione piatti freddi.

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.

Storia

- 1) **A determinare l'esito del conflitto della Seconda Guerra Mondiale fu soprattutto:**
 - a) la maggiore abilità dei generali americani e russi
 - b) la maggiore combattività dei soldati americani e russi
 - c) la superiorità tecnologica degli aerei e dei mezzi corazzati americani
 - d) la maggiore capacità industriale di Russia e Stati Uniti.
- 2) **Mussolini perse il potere...**
 - a) perché deposto dal Gran Consiglio del Fascismo e dal re
 - b) a causa dell'azione dei partigiani
 - c) perché catturato dagli americani
 - d) perché deposto dai tedeschi.
- 3) **Quale delle seguenti affermazioni riassume correttamente l'ideologia fascista?**
 - a) per il fascista tutto è nello Stato. In questo senso il fascismo è totalitario
 - b) per il fascista lo Stato è fondamentale. Il fascismo tuttavia non è totalitario, perché non vengono negati i diritti individuali
 - c) per il fascista tutto è nella società. In questo senso il fascismo non è totalitario.
 - d) per il fascista tutto è nella lotta di classe. In questo senso il fascismo non è totalitario.
- 4) **Shoah significa..**
 - a) uccisione in tedesco
 - b) sterminio in tedesco
 - c) omicidio in ebraico
 - d) catastrofe in ebraico.
- 5) **Dopo la notte dei cristalli...**
 - a) iniziarono le deportazioni verso i campi di concentramento
 - b) vennero approvate le prime leggi semite
 - c) Hitler obbligò gli ebrei a lasciare la Germania
 - d) venne approvata la soluzione finale.
- 6) **Durante la Shoah furono uccisi...**
 - a) circa 1 milione di ebrei e oltre centomila zingari
 - b) circa 4 milioni di ebrei e cinquantamila zingari
 - c) circa 6 milioni di ebrei e oltre mezzo milione di zingari
 - d) circa 11 milioni di ebrei e oltre centomila zingari.
- 7) **La Repubblica di Salò...**
 - a) fu fondata da Mussolini
 - b) aveva come presidente Badoglio
 - c) prese il nome dal suo primo ministro
 - d) fu fondata dal re.
- 8) **La Resistenza in Italia...**
 - a) fu un fenomeno spontaneo
 - b) i partigiani furono appena 20.000
 - c) tra partigiani non c'erano donne
 - d) Mussolini la comandava

Laboratorio dei servizi di sala e vendita

- 1) **Il food and beverage è responsabile**
 - a) della cantina .
 - b) del bar
 - c) del rang
 - d) di tutti i servizi che comprendono cibo e bevande
- 2) **Chi è responsabile del servizio ai piani ?**
 - a) Chef sommelier
 - b) Chef de rang
 - c) Che d'ètage
 - d) Chef di cucina
- 3) **A temperatura bassa del vino si percepisce più**
 - a) acidità
 - b) dolcezza
 - c) alcol
 - d) profumi
- 4) **Un menu' alla carta viene proposto generalmente**
 - a) nei ristoranti
 - b) negli alberghi
 - c) nei villaggi turistici
 - d) nel servizio catering
- 5) **Quali sono gli ingredienti del cocktail Mimosa?**
 - a) Granatina, spumante brut
 - b) Succo d'ananas, spumante brut
 - c) Succo di pesca ,spumante dolce
 - d) Succo d'arancia, spumante brut
- 6) **Un Ciro' rosso Librandi è prodotto con uve:**
 - a) Greco
 - b) Gaglioppo
 - c) Cabernet
 - d) Mantonico
- 7) **La temperatura di un vino passito è:**
 - a) 6-8 gradi
 - b) 8-10--
 - c) 10-12--
 - d) 18-20--
- 8) **Il Marsala si produce nella provincia di:**
 - a) Enna
 - b) Catania
 - c) Trapani
 - d) Siracusa

STORIA

- 1) **Nei primi mesi della Prima Guerra Mondiale l'Italia era divisa in due opposte fazioni quali?**
 - a) Cattolici liberali;
 - b) Socialisti riformisti;
 - c) Socialisti liberali;
 - d) Interventisti neutralisti.
- 2) **In che anno il governo italiano sottoscrisse il patto di Londra?**
 - a) Agosto 1917;
 - b) Maggio 1914;
 - c) Giugno 1916;
 - d) Aprile 1915.
- 3) **Al momento dell'entrata in guerra il governo italiano era guidato da :**
 - a) Giovanni Giolitti;
 - b) Antonio Salandra;
 - c) Luigi Sturzo;
 - d) Luigi Cadorna.
- 4) **Dove si svolse la conferenza di pace che pose fine alla Prima Guerra Mondiale?**
 - a) A Roma;
 - b) A Londra;
 - c) A Vienna;
 - d) A Parigi.
- 5) **Nel 1917 l'esercito italiano, sconfitto a Caporetto, era comandato dal generale:**
 - a) Mussolini;
 - b) Diaz;
 - c) Cadorna;
 - d) Crispi.
- 6) **In che anno venne creata l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche?**
 - a) Marzo 1922;
 - b) Ottobre 1917;
 - c) Dicembre 1922;
 - d) Febbraio 1915.
- 7) **L'emigrazione dei contadini meridionali ebbe come meta soprattutto:**
 - a) Il nord Europa;
 - b) Gli Stati Uniti;
 - c) L'Argentina e il Brasile;
 - d) I paesi dell'Europa orientale.
- 8) **Il cosiddetto "giovedì nero" di Wall Street avvenne il:**
 - a) 28 ottobre;
 - b) 24 ottobre;
 - c) 6 novembre;
 - d) 24 novembre.