

Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI" - COSENZA	
Prot. N.	6031 c/s
Data	12/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016-2017

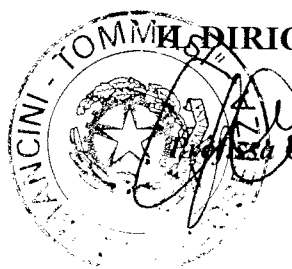
Documento del Consiglio

Classe V sez. H

Indirizzo Sala e Vendita

IL COORDINATORE

Prof.ssa Giovanna Le Piane



DIRETTORE SCOLASTICO

Prof.ssa Graziella Campallieri

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, Crotone e Vibo Valentia messi insieme.

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

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

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

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

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

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

1.5 LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

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

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

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

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

1.6 GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I punti qualificanti del Piano dell'Offerta Formativa sono:

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

1.7 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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

Il nuovo ordinamento degli istituti tecnici, professionali e dei licei richiama molto l'attenzione dei docenti e dei dirigenti sull'alternanza scuola lavoro. Stage, tirocini e alternanza scuola lavoro sono a pieno titolo strumenti didattici per la realizzazione dei percorsi di studio (D.P.R. 15 marzo 2010, n.88). L'idea di fondo è quella di mettere in campo una gamma di tipologie di esperienze strutturate per favorire l'incontro con il mondo del lavoro e attività propedeutiche di formazione e orientamento come:

- visite guidate, progetti esterni, osservazioni in azienda, stage, project work, simulazioni d'impresa, esperienze di realtà presso l'azienda agraria dell'Istituto Tecnico e all'interno dei laboratori dell'Istituto professionale in cui gli allievi vengono impegnati in attività di catering e banqueting e coinvolti nella gestione del servizio-bar all'interno della scuola;
- formazione sui temi della **sicurezza sui luoghi di lavoro**;
- formazione orientativa all'esperienza: progettazione individuale per organizzare il proprio apprendimento attraverso la gestione efficace del tempo e delle informazioni sia a livello individuale che di gruppo.

La programmazione didattica dell'Istituto ha previsto, per il corrente anno scolastico, percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro integrati nel senso che il monte ore prestabilito sarà suddiviso in attività formative, dimostrative e pratiche, queste da effettuarsi presso aziende del settore, nelle giornate di sabato e/o in periodi di sospensione delle attività didattiche, con obiettivi educativi e sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola. Le ore previste sono 120 e costituiscono un monte ore complessivo obbligatorio per gli studenti.

Motivazione dell'idea progettuale.

E' noto che gli studenti degli Istituti Alberghieri non abbaino, rispetto agli altri, problemi di inserimento nel mondo del lavoro, come risulta da numerose statistiche, ma è altrettanto vero che il mercato del lavoro è in costante mutamento e richiede competenze sempre più specifiche e attenzione maggiore alle esigenze della clientela. L'attività in azienda per i nostri studenti è un obbligo previsto dai nuovi quadri orari ministeriali, ma un percorso di Alternanza Scuola-Lavoro integrato, quale quello progettato per il presente anno scolastico, che si articola attraverso **momenti formativi** (dedicati alla conoscenza della normativa in materia Sicurezza sul luogo di lavoro e alla formazione in aula -UDA), **dimostrativi** (dedicati all'incontro con esperti del settore o con le associazioni di categoria) e **pratici** costituisce, a nostro avviso, una modalità efficace per porre gli allievi sia in contatto diretto con la pratica del lavoro sia con la conseguente prassi normativo-burocratica richiesta per l'inserimento in esso.

L'alternanza in azienda, poi, mira a incrementare le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole in strutture ristorative del territorio, persegue il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativi, sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine con l'alternanza si vuole contribuire a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto aiutando a creare, in prospettiva, una rete di notizie utili all'occupazione al termine del corso di studi.

Titolo del progetto.

"Comunicare, promuovere, valorizzare il settore del dolciario e dei liquori di qualità nell'offerta turistica della provincia di Cosenza"

Finalità.

Il progetto formativo di alternanza scuola-lavoro è destinato a creare una nuova sinergia tra filiera formativa, turistica ed alimentare.

Obiettivi formativi.

Saranno coerenti alle nuove competenze richieste in relazione all'evoluzione delle filiere e al P.E.C.U.P dello studente:

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

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

Articolazione del progetto.

Il progetto avrà la seguente articolazione d'indirizzo:

- 1) Articolazione Accoglienza turistica: **“Progettare e organizzare eventi”**- Acquisizione di capacità operative di base per la promozione e l'organizzazione di eventi; elementi di budgeting degli eventi e elementi di logistica e pianificazione..
- 2) Articolazione Enogastronomia: **“Cake Designer”** - *L'arte del decoro in pasticceria secondo la tradizione italiana.*
- 3) Articolazione Sala e Vendita: **“Il sommelier di liquori, passiti, spumanti”** – *Conoscere, comunicare e valorizzare i marchi storici dei rinomati liquori calabresi.*

Destinatari del progetto

N. 50 studenti delle classi quinte di tutte le articolazioni, selezionati sulla base della media dei voti conseguita nell'ultimo trimestre, nelle materie professionalizzanti congiuntamente al voto di condotta pari o superiore ad otto (8). Delle 120 ore previste n. 12 sono state dedicate alla frequenza del Corso sulla Sicurezza sul luogo di lavoro; n. 30 dedicate alla formazione in aula (UDA), n. 30 all'incontro con esperti o associazioni di categoria, mentre le rimanenti saranno destinate alla pratica in azienda. Gli studenti partecipanti otterranno una certificazione attestante la formazione integrata.

2.1 ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
DIRITTO E TEC. AMM.	BRUNETTI CATERINA
FRANCESE	BOCCHINFUSO SILVANA
INGLESE	IANNONE IDA
ITALIANO	LE PIANE GIOVANNA
LAB.ENOGASTRONOMIA-CUCINA	FUNARI ANTONIO
LAB.ENOGASTRONOMIA-SALA	ARLIA ALFREDO
MATEMATICA	GERVINO MARILENA
RELIGIONE	IMBROGNO DIVINA ANNA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENT.	RESY PALERMO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NADIA ALBANO
STORIA	LE PIANE GIOVANNA

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

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

2.3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V, sez. H ad indirizzo Sala e Vendita è composta da 16 allievi quasi tutti normalmente frequentanti e tutti, provenienti dalla stessa classe. I più sono pendolari, residenti nell'hinterland, mentre pochi vivono in città. L'ambiente culturale di appartenenza degli alunni è medio e le famiglie, incontrate e contattate in diverse occasioni, hanno tenuto discreti rapporti cooperativi con gli insegnanti, dimostrandosi disponibili nel sollecitare gli allievi verso una partecipazione costante alle attività didattiche, anche in vista degli Esami di Stato.

Riguardo al comportamento, non emergono situazioni particolari. Gli allievi costituiscono un gruppo vivace che ha partecipato in modo adeguato alle varie attività curriculari ed extra curriculari, instaurando con i docenti e con l'istituzione scolastica un valido rapporto.

Anche se partecipano al dialogo educativo e dimostrano volontà di collaborazione, necessitano di continui stimoli da parte dell'insegnante, perché eseguano diligentemente e correttamente le prove nei vari ambiti disciplinari.

Gli allievi, col trascorrere degli anni, si sono maggiormente aperti al dialogo, divenendo sempre più disinvolti e autonomi, a questo hanno contribuito anche il sostegno e la guida degli insegnanti, in particolare di quelli che, conoscendo bene gli allievi e il loro background, sono riusciti a star loro più vicini.

Considerata la diversità di indole, attitudine e capacità degli alunni, il Consiglio di classe ha adeguato l'azione educativa ai differenti livelli cognitivi con interventi individualizzati atti a incentivare la positività, e a recuperare i livelli minimi degli allievi più deboli, adattando lo svolgimento dei programmi ai ritmi di apprendimento e agli stili cognitivi degli alunni, e attuando interventi di consolidamento delle conoscenze, mediante un intenso lavoro didattico in classe che ha sopperito al carente impegno individuale a casa, da parte di alunni per lo più tenuti a rispondere ad esigenze lavorative.

Nel corso del triennio, gli allievi hanno aderito non solo alle attività specificatamente curriculari, ma anche a numerose esperienze extrascolastiche, realizzate nel contesto della programmazione annuale, ad iniziative culturali, attività di approfondimento, a convegni, manifestazioni, che ne hanno stimolato e sostenuto l'interesse e la motivazione; in particolare, alcuni di essi, hanno posto stimoli e problematiche a cui il Consiglio di classe ha cercato di rispondere con flessibilità ed efficacia, cercando di organizzare e rielaborare il lavoro scolastico in maniera proficua, al fine di raggiungere traguardi positivi.

In merito al profitto è da segnalare la frequenza di un esiguo gruppo di allievi, diligenti, motivati, in possesso di una valida preparazione che hanno dato prova di apertura mentale, capacità di assimilazione, desiderio di apprendere e di accedere ad esperienze culturali più complesse. Altri, più restii ad aprirsi al dialogo, e frenati da carenze di base o da impegno intermittente, anche se con ritmi più lenti, hanno raggiunto gli standard minimi di conoscenze e abilità. Suddetti allievi presentano anche carenze nella produzione scritta (non sempre corretta), e difficoltà nella rielaborazione orale dovute a lacune pregresse e all'uso del dialetto come strumento di comunicazione sulle quali l'intervento non è stato sempre efficace. In conclusione, la classe è pervenuta complessivamente a un livello culturale generale sufficiente, con capacità linguistico-espressiva diversamente articolata.

Ogni allievo, relativamente alle sue attitudini, al suo impegno, interesse, possiede un bagaglio di conoscenze di base che gli consente di sapersi orientare nell'ambito dell'indirizzo di studio scelto.

Gli allievi hanno partecipato al Progetto Alternanza Scuola-Lavoro, A.S. 2016/2017.

Gli allievi nel corso dell'anno scolastico sono stati sottoposti allo svolgimento di prove scritte e orali in linea con gli Esami di Stato, sia a livello disciplinare che a livello pluridisciplinare e sono stati, altresì, informati da tutti i docenti sulle procedure e sulle modalità di svolgimento degli stessi. In particolare sono state effettuate numero 2 simulazioni della seconda e della terza prova.

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

In V classe, è presente un'allieva diversamente abile che segue un PEI paritario semplificato, per la 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'alunna.

Il Consiglio, può, evidenziare che, alla data odierna, la ragazza ha registrato un elevato numero di assenze per particolari motivi personali che non le hanno consentito sinora di assicurare una regolare frequenza e di effettuare le verifiche scritte e orali, finalizzate a registrare il raggiungimento delle competenze minime necessarie per l'ammissione agli Esami di Stato.

Ci si impegna a mettere in atto quanto necessario, per consentire all'alunna di completare positivamente il percorso scolastico fino ad oggi seguito.

3.1 ATTIVITA' DI RECUPERO

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

3.2 ATTIVITÀ INTEGRATIVE

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

- Progetto Cinema
- Progetto "Il quotidiano in classe"
- Educazione alla solidarietà e alla legalità (Progetto Ragazzi in aula)
- Tornei sportivi di varie discipline
- Manifestazioni e Concorsi enogastronomici (Fly Bartender)
- Attività di Alternanza Scuola-Lavoro
- Attività di orientamento "Seminario informativo" presso Unical
- Presentazione attività dell'Associazione Stella Cometa "Rischiare di morire per vivere"
- Celebrazione della Giornata Mondiale del rene
- Convegno di Andrologia
- Celebrazione della Giornata della Memoria
- Manifestazione Reggio Calabria: "La Calabria contro la violenza sulle donne"
- Visita a Palazzo Campanella
- Servizio Master-Sala
- Corso barman free-style

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

- Completamento delle programmazioni disciplinari;
- Ripetizione dei moduli;
- Consolidamento e potenziamento delle conoscenze\competenze\abilità;
- Verifiche conclusive.

3.4 SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe ha deciso di effettuare due simulazioni della terza prova.
La strutturazione delle prove è stata la seguente:

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

La valutazione è stata impostata secondo i seguenti criteri:

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

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

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo di svolgimento
28\03\2017	D.T.A., FRANCESE, INGLESE, SALA E VENDITA, STORIA	60 MINUTI
05\05\2017	D.T.A., FRANCESE, INGLESE, SALA E VENDITA, STORIA	60 MINUTI

3.5 TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

MATERIA ATTIVITA'	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	D.T.A.	MAT.	SCIENZA E CULTURA ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	LAB. ENOGASTRONOMIA-CUCINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIG.
Questionari			X	X	X	X			X		
Relazioni					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
Lavori di gruppo	X		X	X	X	X		X	X		
Problemi ed esercizi					X	X	X				
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dibattiti guidati		X			X	X	X	X	X		X
Prove strutturate/semistrustrate	X	X	X	X	X	X	X		X		

3.6 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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



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

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

Il credito formativo

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

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

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

4.1 PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V SEZ. H		
INDIRIZZO: SALA E VENDITA		
MATERIA: ITALIANO.		
Docente: Giovanna Le Piane.		
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 120		
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: gli autori trattati e le rispettive poetiche; le linee generali dei movimenti letterari del '900; i legami tra contesto storico e produzione poetica.	Gli allievi: -hanno acquisito una certa autonomia nel metodo di studio, nella lettura, nell'analisi e nell'interpretazione di varie tipologie testuali; -riconoscono alcuni tra i più evidenti elementi strutturali del testo e del linguaggio poetico; -riconoscono i principali elementi strutturali del romanzo, alcuni elementi del linguaggio narrativo.	Gli allievi sono capaci di: -comprendere e confrontare in maniera semplice stili e poetiche diverse; -analizzare i testi in modo semplice, ricavarne informazioni generali sul contenuto e sul contesto; -trarre dai testi semplici spunti di riflessione critica; -utilizzare nella produzione scritta e orale personale un linguaggio adeguato.
CONTENUTI		
MODULO N. 1	TEMPI	ARGOMENTI
L'età del Positivismo: Naturalismo e Verismo. G. Verga: pensiero e poetica. Analisi delle opere veriste. La crisi del Positivismo: il Decadentismo. Il decadentismo italiano: G. Pascoli e G. D'Annunzio (I miti dell'esteta, del superuomo e il tema del panismo).	SETTEMBRE OTTOBRE OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE	G. Verga: vita e opere. Il pensiero e la poetica. Da <i>Vita dei campi</i> : "La lupa" <i>I Malavoglia</i> : la trama in generale Da <i>I Malavoglia</i> : "La famiglia Toscano" <i>Mastro-don Gesualdo</i> : la trama in generale Da <i>Mastro-don Gesualdo</i> : "La morte di Gesualdo" E. Zola: vita e opere Da <i>Germinale</i> : "La miniera" La lezione simbolista e le origini del Decadentismo. C. Baudelaire e Paul Verlaine C. Baudelaire: vita e opere Da <i>I fiori del male</i> : "Spleen" P. Verlaine: vita e opere Da <i>Cose lontane e cose vicine</i> : "Languore" G. Pascoli: vita ed opere. Il pensiero e la poetica del "fanciullino". Da <i>Il Fanciullino</i> : "Il fanciullino che è in noi" I-III Da <i>Myricae</i> : "X Agosto" Da <i>Canti di Castelvecchio</i> : "Gelsomino notturno" G. Carducci: vita, opere e pensiero Da <i>Rime nuove</i> : "Traversando la Maremma toscana" G. D'Annunzio: vita ed opere. Il pensiero e la poetica. <i>L'Innocente</i> : la trama in generale Da <i>Le vergini delle rocce</i> : "Il programma del superuomo" Da <i>Alcyone</i> : "La pioggia nel pineto"
MODULO N. 2		ARGOMENTI

Le diverse tendenze della poesia italiana del '900: dalle novità della poesia pascoliana, ai crepuscolari, alla "rivoluzione futurista". Caratteristiche del romanzo del '900. La narrativa della crisi: I. Svevo e L. Pirandello. La lezione di Ungaretti e la fine del verso tradizionale.	GENNAIO\FEBBRAIO	Le avanguardie artistico-letterarie del primo '900: Il Futurismo F. T. Marinetti e <i>Il Manifesto del Futurismo. Il Manifesto tecnico della letteratura futurista</i> La lezione dei Crepuscolari e I Vociani G. Ungaretti: la vita, l'opera, il pensiero e la poetica. Da <i>Allegria</i>: "San Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli" I. Svevo: la vita, il pensiero e la poetica i romanzi. La figura dell'inetto nei romanzi sveviani. <i>La coscienza di Zeno</i>: trama, struttura e soluzioni narrative. Da <i>La coscienza di Zeno</i>: "Il fumo"; "Psico-analisi" L. Pirandello: vita e opere. Il pensiero e la poetica. Da <i>L'Umorismo</i>: "Il comico e l'umoristico" Da <i>Novelle per un anno</i>: "Il treno ha fischiato. Da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: "Adriano Meis"; "L'ultima pagina del romanzo" Da <i>Uno nessuno centomila</i>: "La conclusione del romanzo". E. Montale: il pensiero e la poetica, Da <i>Ossi di seppia</i>: "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Merigiare pallido e assorto"
	FEBBRAIO\MARZO	
	APRILE\MAGGIO	
MODULO N. 3		ARGOMENTI
E. Montale e la poesia degli oggetti; S. Quasimodo e la poesia dell'impegno civile; Il Neorealismo. P. Levi, C Pavese, P.P. Pasolini: autori a confronto.	MAGGIO\GIUGNO	L'Ermetismo: caratteri generali. S. Quasimodo: "Alle fronde dei salici" Il Neorealismo: caratteri generali P. Levi: da "Considerate se questo è un uomo", "Sul fondo" C. Pavese: Da <i>La luna e i falò</i>: "La luna e i falò" P. P. Pasolini: Da <i>Ragazzi di vita</i>: "Il furto fallito e l'arresto di Ricetto"
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro individuale e di gruppo (laboratorio), metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale.	
MATERIALI DIDATTICI	Libri di testo e brani di testi forniti in fotocopia dal docente, schemi di sintesi prodotti dal docente.	
LIBRI DI TESTO	P. Di Sacco, Chiare lettere, vol. III Ed. Scolastiche Mondadori Pearson	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloquio individuale, domande flash, interventi spontanei, temi, saggi brevi, analisi dei testi.	

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente

Le Piane Giovanna

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V SEZ. H
INDIRIZZO: SALA E VENDITA
MATERIA: STORIA.
 Docente: Giovanna Le Piane
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N.60

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: Gli aspetti più evidenti e gli avvenimenti più significativi della storia del '900, con particolare riferimento alla situazione italiana.	Gli allievi sanno: - inquadrare nel tempo e nello spazio i fatti storici; - riferire in modo autonomo, ma semplice, i contenuti; - stabilire semplici relazioni tra gli eventi storici generali e settoriali; - stabilire relazioni di causa effetto tra fenomeni politici, economici e demografici; - stabilire confronti tra passato e presente con particolare riferimento alla storia nazionale; - riconoscere negli eventi bellici cause e condizionamenti successivi per la storia europea; - individuare nel passato scelte politiche, economiche, militari e culturali ancora vigenti nell'attuale scenario mondiale.	Gli allievi sono capaci di: - semplici riflessioni critiche sui fatti storici argomento di studio; - schematizzare e tematizzare gli argomenti; - usare un linguaggio tecnico e specifico sia nella produzione orale che in quella scritta.
CONTENUTI		
MODULO N. 1	TEMPI	ARGOMENTI
Società e cultura fra industrializzazione e bella époque	SETTEMBRE	- La II Rivoluzione Industriale, la nuova società e i suoi problemi
	OTTOBRE	- I primi movimenti delle donne
	NOVEMBRE	- La bella époque: il primato dell'Europa
		- Lo sviluppo della scienza e della medicina
		- La nascita dello sport moderno
		- La società di massa e l'opinione pubblica
		- Il Nazionalismo tra ideologia e politica
MODULO N. 2	TEMPI	ARGOMENTI
L'Italia dall'età giolittiana alla Prima Guerra Mondiale	DICEMBRE	- La scena italiana tra IX° e XX° secolo
	GENNAIO	- Giolitti e la stagione delle riforme
	FEBBRAIO	- Lo sviluppo industriale e i suoi problemi
		- Una questione aperta: l'emigrazione
		- La Prima Guerra Mondiale
		- La Rivoluzione russa
		- Le conseguenze della Grande Guerra
		- La crisi del '29
MODULO N. 3	TEMPI	ARGOMENTI
I Regimi totalitari, la Seconda Guerra Mondiale e il nuovo assetto internazionale	MARZO	- La crisi del dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo
	APRILE	- La Germania Nazista: dalla Repubblica di Weimar al terzo Reich
		- Stalin e il totalitarismo sovietico
		- I Regimi autoritari in Europa
		- La II Guerra Mondiale
		- Il Secondo dopoguerra
MODULO N. 4	TEMPI	ARGOMENTI
Dal bipolarismo agli scenari mondiali del III Millennio	MAGGIO	- USA e URSS: dalla guerra fredda alla distensione
	GIUGNO	- L'Italia repubblicana
		- La nascita dell'U.E.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro individuale, metodo induttivo, deduttivo ed esperienziale.	
MATERIALI DIDATTICI	Libri di testo e schemi di sintesi prodotti dal docente.	
LIBRI DI TESTO	E. B. Stumpo- S. Cardini- F. Onorato- S. Fei, <i>Le forme della storia</i> , Le Monnier Scuola, vol. III	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Colloquio individuale, domande flash, interventi spontanei, test.	

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente
 Le Piane Giovanna

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 CLASSE V SEZ. H**INDIRIZZO: SALA E VENDITA****MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE****PROF. Nadia Albano****ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: N.53**

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: - I benefici apportati dalle attività motorie ed utilizzano gli elementi corporei in modo adeguato; - Le principali metodiche di allenamento; - La propria corporeità per avere una migliore coscienza di sé; - Le principali norme di primo soccorso e di educazione stradale.	Gli allievi sanno: - Sanno individuare le proposte motorie adatte a migliorare le proprie capacità ed a lavorare con economia del gesto; - Applicano e fanno applicare le regole (arbitraggio); - Praticano almeno due discipline individuali dell'atletica leggera; - Praticano almeno due sport di squadra.	Gli allievi sanno: - Hanno incrementato le capacità condizionali; - Hanno incrementato le capacità coordinative; - Sono capaci di organizzare piccoli tornei e manifestazioni ludico-sportive.
CONTENUTI		
MODULO N.1	TEMPI	ARGOMENTI
CAPACITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE	Settembre - Ottobre	Possedere ed incrementare capacità condizionali e coordinative
MODULO N. 2		
LO SPORT DI SQUADRA	Novembre	Conoscenza di almeno due sport di squadra, tecniche e strategie del calcio
MODULO N. 3		
NORME DI PRIMO SOCCORSO	Dicembre - Febbraio	Conoscere le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni
MODULO N. 4		
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Marzo - Giugno	- Concetto di salute - Educazione alimentare - Alimentazione e sport - Disturbi dell'alimentazione: anoressia bulimia - Il doping
METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE E LAVORI DI GRUPPO	
STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI ALL'APERTO E LOCALE SCOLASTICO ADIBITO A PALESTRA	
LIBRI DI TESTO	FOTOCOPIE RIVISTE E TESTO CONSIGLIATO	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	PROVE PRATICHE - VERIFICHE ORALI, TEST OGGETTIVI.	

Cosenza li, 13/05/2017

 Il Docente
 Albano Nadia

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' CLASSE V sez. H**INDIRIZZO: SALA E VENDITA****MATERIA: RELIGIONE****ANNO SCOLASTICO 2016/2017****PROF.SSA: Imbrogno Divina Anna****ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 31****OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI**

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

MODULO N. 0	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
Il magistero sociale della chiesa	Gennaio	Febbraio	La Chiesa dopo la "Rerum Novarum": L'impegno del cristiano nel mondo
MODULO N. 2	DAL	AL	ARGOMENTI
La Chiesa e la legalità.	Marzo	Aprile	La Chiesa come realtà propositiva e vitale per l'uomo e la società La Chiesa nel mondo d'oggi
MODULO N. 3			
Fede-cultura, Fede-progresso, impegno socio-politico	Maggio	Giugno	La Chiesa di fronte al problema della globalizzazione La Chiesa di fronte al problema della pace
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lezione dialogata – Conversazione		
MATERIALI DIDATTICI	Libro di testo- Riviste – Quotidiani - Materiale Audiovisivo		
LIBRI DI TESTO	ANTONELLO FAMA' – UOMINI E PROFETI – Marietti		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Conversazione – Dialogo		

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente
Imbrogno Divina Anna

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016- 2017 NELLA CLASSE 5H
SALA E VENDITA
MATERIA: INGLESE
PROF. ssa : Iannone Ida
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE: 70

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N. 1	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
CATERING	Settembre	Ottobre	- Hospitality and Catering Industry - Professional figures in Hospitality Industry - Catering establishments - Menu
UNITA' N. 2			ARGOMENTI
HEALTHY EATING	Novembre	Gennaio	- Nutrition and nutrients - Some information about nutrients - The food pyramid - The five basic food groups - A balanced menu - Dieter's guidelines - Diet - Diet for life phases - Sportive diet, Vegetarian and Vegan diet - The Mediterranean diet
UNITA' N. 3			ARGOMENTI
ENO GASTRONOMY TOUR OF THE ITALIAN REGIONS	Gennaio	Marzo	- Piemonte - Lombardia - Triveneto - Emilia Romagna - Toscana - Campania - Calabria - Sicilia
UNITA' N. 4			

SAFETY AND HYGIENE	Aprile	Giugno	- The HACCP system - Safe catering: Critical Control Points - Food Poisoning - Methods of preservation - Food additives
METODOLOGIE ADOTTATE	* Lezioni frontali e partecipate		
MATERIALI DIDATTICI	* Libro di testo * Materiale autentico		
LIBRI DI TESTO	AA. VV, Drink & Think, Loescher		
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Prove strutturate, semi-strutturate, questionari scritti,e orali,verifiche oral autoverifica delle conoscenze e competenze acquisite		

Cosenza li, 13/5/2017

Il Docente
Iannone Ida

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

CLASSE VSEZ. H – SALA E VENDITA

MATERIA: Lingua Francese

Prof.ssa. :Bocchinfuso Silvana

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA	COMPETENZA		CAPACITA'
Gli alunni hanno acquisito una sufficiente conoscenza del mondo della ristorazione nel suo aspetto tecnico e gastronomico; dall'analisi delle varie figure professionali alla descrizione della gastronomia.	Gli alunni hanno acquisito una discreta competenza nel linguaggio e nelle tecniche del settore alberghiero.		Gli alunni hanno potenziato la capacità e l'autonomia espressiva nelle situazioni di lavoro.
UNITÀ N.1	CONTENUTI		ARGOMENTI
Le monde de la restauration	TEMPI IMPIEGATI		Les métiers de la restauration Les nouveaux restaurants: Le speakeasy .La Truffe noire .Ristorante di Como. Stage en entreprise .La lettre ,le C.V.
	14 Settembre	12 Ottobre	
UNITÀ N. 2	DAL	AL	ARGOMENTI
L'alimentation et la santé	13 Ottobre	11 Febbraio	Vin et cinéma. La viticulture biodynamique. Les produits Bio .Les OGM en alimentation .La méthode HACCP .Les méthodes de cuisson. Le régime .La pyramide alimentaire. Les matières grasses La conservation des aliments.
UNITÀ N. 3	DAL	AL	ARGOMENTI
Découvrir la France	15 Febbraio	Giugno	L'histoire du vin. La dégustation. Les régions vinicoles françaises. Le Champagne .Les eaux-de-vie. Les liqueurs .Paris entre passé et futur .Provence ,Aquitaine, Alsace(situation géographique et produits typiques) .La France physique et politique
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione partecipata, lavoro collettivo, individuale, per gruppi. Giochi di ruolo. Drammatizzazione.		
MATERIALI DIDATTICI	CD audio abbinato al libro di testo. Dizionario di lingue. Fotocopie e materiale autentico.		
LIBRI DI TESTO	"Profession Oenogastronomie", A.D e Carlo_ U .Hoepli Editore Milano		
TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA	Produzione di un testo con vocaboli dati. Esercizi su un testo (vero/falso, scelta multipla, di completamento, domande e riassunti). Comprensione di testi scritti con domande sul testo, simulazione di dialoghi in situazioni e descrizioni.		

Cosenza lì, 13/05/2017

**Il Docente
Bocchinfuso Silvana**

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

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SSA PALERMO RESY

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.	Descrivono le principali cause di contaminazione. Descrivono i principali agenti biologici responsabili delle M.T.A. Descrivono i principi dell'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 nelle diverse età ed in condizioni fisiologiche	1° trimestre	La Dieta equilibrata – Le linee guida – Le piramidi alimentari - 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 – Benefici di tali diete nella prevenzione delle “malattie della civilizzazione”.
U. A. N. 3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
La dieta nelle principali patologie	2° trimestre 3° trimestre	La dieta nelle malattie cardiovascolari. 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 H.A.C.C.P. e le certificazioni di qualità. Le frodi alimentari.
METODOLOGIE ADOTTATE	La metodologia adottata ha fatto uso di lezioni frontali, lavori di gruppo e ricerche per raccogliere dati e compilare tabelle.	
MATERIALI DIDATTICI Libro di testo:	Libri di testo, dispense, fotocopie, riviste specializzate nel settore alimentare, schemi riassuntivi redatti in classe. A. Machado – Scienza e cultura dell'alimentazione- enogastronomia – sala vendita – POSEIDONIA SCUOLA	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Quesiti a risposta aperta e chiusa. – Colloqui individuali e di gruppo – Relazioni sui moduli trattati – Simulazioni prove d'esame secondo la nuova tipologia.	

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente
Palermo Resy

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZA		COMPETENZA		CAPACITA'
Riconoscere:-equazioni di 1° e 2° grado,- funzioni lineari e funzioni quadratiche -disequazioni di 1° e di 2° grado Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni Riconoscere: funzioni algebriche:razionali intere,razionali fratte,irrazionali; funzioni trascendenti:esponenziali,logarit- miche,goniometriche. Conoscere il concetto di limite di una funzione Conoscere la definizione di funzione continua in un punto. Saper definire gli asintoti		-Saper risolvere semplici equazioni di 1° e di 2° grado -Saper rappresentare nel piano cartesiano funzioni lineari e funzioni quadratiche -Saper risolvere disequazioni di 1° e di 2° grado -Saper risolvere semplici sistemi di disequazioni -Saper risolvere semplici disequazioni fratte -Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari . -Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione -Saper rappresentare graficamente la funzione esponenziale, la funzione logaritmica e le funzioni goniometriche studiate -Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti applicando la definizione di continuità. -Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata. -Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali,orizzontali.		-Riconoscere le soluzioni di un' equazione come zeri di una funzione -Saper studiare il segno di un trinomio di 2° grado,facendo riferimento al grafico della funzione quadratica associata,al fine di determinare l' insieme delle soluzioni di una disequazione di 2° grado -Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.
MODULO N°		TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1 PREREQUISITI	dal 15-09-16	al 02 -10-16	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte	
N°2 FUNZIONI	Dal 02-10-16	al 30-01-17	Funzioni reali di variabili reale. Funzioni algebriche razionali intere e fratte Cenni alle funzioni goniometriche, esponenziali e logaritmiche .	
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	dal 30-01-17	al 05-05-17	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Funzioni continue. Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata. Asintoti verticali ed orizzontali.	
N°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		

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente
Gervino Marilena

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

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

Cosenza li,13/05/2017

Il Docente
Arlia Alfredo

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA
Gli allievi conoscono: • 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.	Gli allievi sono in grado di: • 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.	Gli allievi sono in grado di: • 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	- 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.
MODULO N. 1			ARGOMENTI
Le nuove dinamiche del mercato turistico	30/09/2016	18/10/2016	- 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	19/10/2016	23/11/2016	- 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, distribuzione e di promozione - La pianificazione di marketing - Il web marketing - Il marketing turistico integrato - Il marketing della destinazione turistica.
MODULO N.3			ARGOMENTI
<i>Business plan e gestione strategica</i>	01/12/2016	09/01/2017	- 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	- 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	- 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.	20/04/2017	In svolgimento	- 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. Matriciano, 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.		

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente
Brunetti Caterina

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE VH
TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA.

PROF.: FUNARI ANTONIO

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 122

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

Micro MODULI 1-2-3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- La forza del territorio; - Marchi di qualità; - I prodotti tipici alimentari.	Settembre Ottobre Novembre	- Un territorio e i suoi sapori; menù e tipicità alimentari; il valore e i suoi prodotti a km zero. - I prodotti D.O.P., I.G.P., le etichette alimentari; - I prodotti tipici delle regioni del nord, centro e sud Italia..
Micro MODULI 4-5-6	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- Realizzare un menù; - Intolleranza alimentare; - La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro.	Dicembre Gennaio Febbraio	- Principali regole per la stesura di un menù, stagionalità dei prodotti, realizzare un menù per la ristorazione in genere. - L'intolleranza al glutine, al lattosio, altre intolleranze, la dieta mediterranea. - Sicurezza sul luogo di lavoro, rischi per la salute, gli obblighi del datore di lavoro.
Micro MODULI 7-8-9	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- Sistema H.A.C.C.P. - Il servizio di catering e di banqueting. - Software per il settore ristorativo.	Marzo Aprile Maggio Giugno	- L'igiene professionale in cucina, l'applicazione dell'H.A.C.C.P., la stesura del piano di autocontrollo. - Che cosa è il catering, nuove tendenze, lo chef a domicilio, che cosa è il banqueting, l'organizzazione del servizio di banqueting, nuove figure professionali del banqueting.. - Il ristorante informatico, le nuove prospettive web e telefoniche. - Attività di potenziamento.
METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni frontali - Lezioni dialogate - Lezioni interattive - Attività di laboratorio	
MATERIALI DIDATTICI	"In cucina", libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio. Sono stati dettati degli appunti per potenziare la conoscenza degli argomenti, testi su internet.	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semi strutturate; prove pratiche di laboratorio.	

Cosenza li, 13/05/2017

Il Docente
Funari Antonio

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

CANDIDATO _____

Classe V sez. H

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

Data, _____

Punti _____ /15

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

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

DATA.

Punti _____/15

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

CANDIDATO _____

Classe V sez. H

INDICATORI		Descrittori	Punti	P. ass.	
Focalizzazione dell'argomento e aderenza alla traccia	Piena aderenza e sviluppo di numerose espansioni della traccia	Ottimo	15		
	Originalità del punto di vista	Buono	13-14		
	Precisa aderenza ed efficacia nella focalizzazione di alcune personali articolazioni della traccia				
	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	Ottimo	15		
	Padronanza del linguaggio specifico	Buono	13-14		
	Forma corretta, fluida ed efficace				
	Uso diffuso e preciso del linguaggio specifico	Discreto	11-12		
	Chiarezza e correttezza espositiva	Sufficiente	10		
	Uso adeguato del linguaggio specifico				
	Esposizione per lo più corretta, anche se semplice	Insuff.	7-9		
	Uso parziale del linguaggio specifico				
Espressione imprecisa con presenza di errori	Grav. nsuff.	1-6			
Uso approssimativo del linguaggio specifico					
	Espressione scorretta a livello ortografico e morfosintattico				
	Uso errato del linguaggio specifico				
N.B. Per giungere ad un voto in /15 basta sommare il punteggio ottenuto e dividerlo per 4		Totale punteggio attribuito			

DATA, _____

PUNTI _____ /15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ALUNNO _____ CLASSE V SEZ. H

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Prima parte	Seconda parte
Conoscenze e competenze specifiche	Complete ed approfondite, argomentate con padronanza professionale e/o con capacità critiche personali.	9		
	Pertinenti e complete	8		
	Complete	7		
	Accettabili	6		
	Incomplete	5		
	Generiche, frammentarie e/o parzialmente errate	4		
	Superficiali e lacunose	3		
	Accennate	2		
	Quasi nulle o non pertinenti	1		
Correttezza formale e rispetto delle consegne	Corretta	3		
	Complessivamente corretta	2		
	Non corretta	1		
Competenza lessicale	Appropriata e ampia	3		
	Adeguate	2		
	Limitata	1		

	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI		Voto parziale	:100	Voto complessivo
Prima parte		X 60			
Seconda parte		X 40			
				Tot... ...	

Alla prima ed alla seconda parte si attribuisce una valutazione in quindicesimi. Per ottenere il punteggio finale in quindicesimi, ogni voto si inserisce in tabella per effettuare la media ponderata (prima parte 60%, seconda parte 40%).

DATA,

LA COMMISSIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO _____

CLASSE V SEZ. H

	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	
		Adeguate	6	
		Corretta	5	
		Essenziale	4	
		Superficiale	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
	Capacità espressiva	Scorrevole e approfondita	6	
		Scorrevole e corretta	5	
		Semplice e corretta	4	
		Semplice con qualche incertezza	3	
		Incerta	2	
		Confusa	1	
	Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione	Coerenti	7	
		Adeguate	6	
		Semplici	5	
		Elementari	4	
		Superficiali	3	
		Incerte	2	
		Confuse	1	
Discussione sulle prove scritte Max 2 punti	Capacità di autocorrezione	Sufficiente	1	
		Insufficiente	0	
	Capacità di motivare le scelte	Sufficiente	1	
		Insufficiente	0	

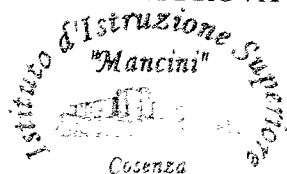
DATA,

PUNTI _____/30

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

4.3 TERZA PROVA



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE TERZA PROVA

CLASSE : V SEZ. H

INDIRIZZO: SAV

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	
SALA E VENDITA	PUNTI...../8	
FRANCESE	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE/40		VOTO...../15

Strutturazione della prova

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

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

Materie coinvolte:

D.T.A., FRANCESE, INGLESE, SALA E VENDITA, STORIA

Criteri di valutazione e misurazione

Si attribuiscono i seguenti punteggi:

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

Punteggio massimo raggiungibile in ogni materia coinvolta: punti 8

Punteggio massimo ottenibile nella prova: punti 40.

Tempo di svolgimento: 60 minuti dalla consegna della prova.

Note

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

Griglia di valutazione

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

- 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

- 1) **Un régime hyperlipidique est :**
 - a) Très riche en substances grasses
 - b) Très riche en protéines
 - c) Très riche en fibres
 - d) Peu riche en protéines
- 2) **Au Moyen Age, l'Eglise répand la culture de la vigne parce que :**
 - a) Les monastères produisaient les vins
 - b) Les papes résidèrent en Avignon
 - c) Le vin était nécessaire pour la célébration de la messe
 - d) C'était la boisson des rois
- 3) **Les pesticides :**
 - a) Favorisent la prolifération des parasites
 - b) Produisent l'insuline
 - c) Luttent contre les parasites
 - d) Produisent les grasses
- 4) **Qui a écrit l'hymne de la France :**
 - a) Robespierre
 - b) Rouget de Lisle
 - c) La Fayette
 - d) Napoléon
- 5) **Jusqu'en 2000, le chef de l'Etat était élu pour :**
 - a) 4 ans
 - b) 5 ans
 - c) 6 ans
 - d) 7 ans
- 6) **Dans la brigade de salle, au sommet il y a :**
 - a) Le sommelier
 - b) Le chef de rang
 - c) Le maître
 - d) Le serveur
- 7) **La région la plus touristique de France est :**
 - a) La région PACA
 - b) L'Ile de France
 - c) La Bretagne
 - d) L'Auvergne
- 8) **Le Parlement est composé par :**
 - a) L'Assemblée Nationale et le Sénat
 - b) L'Assemblée Nationale
 - c) Le Conseil d'Etat
 - d) Le Sénat

- 1) **All cooks and waiters are concerned**
 - a. About the menu content
 - b. About the preparation of the dishes
 - c. About the service in the dining room
 - d. About the management of the restaurant
- 2) **When planning a function menu**
 - a. You should consider the number of guests
 - b. You should consider all the factors mentioned
 - c. You should consider the customer's
 - d. You should consider the type of function
- 3) **Piedmont is famous for**
 - a. Fish and shellfish
 - b. Cheese and white wines
 - c. Cold cuts and red wines
 - d. Hazelnuts and truffles
- 4) **Caciucco is**
 - a. A typical dessert from Liguria
 - b. A meat based dish from Emilia
 - c. A fish based dish from Tuscany
 - d. A red wine from Piedmont
- 5) **All foods contain**
 - a. No nutrients at all
 - b. Basically a main nutrient
 - c. A single type of nutrient
 - d. All nutrients
- 6) **The best fats for our body are**
 - a. Saturated fats
 - b. Polyunsaturated fats
 - c. Unsaturated fats
 - d. Mono unsaturated fats
- 7) **The Mediterranean diet is based on**
 - a. Elaborated foods
 - b. Simple food habits of the past
 - c. High quantities of proteins
 - d. Fatty recipes
- 8) **In the Food Groups the foods are grouped**
 - a. According to their caloric content
 - b. According to their place in the pyramid
 - c. According to their nutritional content
 - d. According to their weight

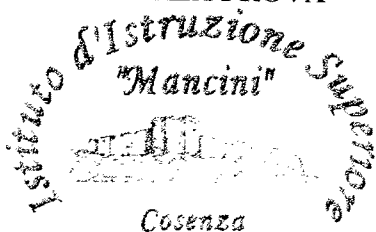
SALA E VENDITA

- 1) Con il termine “cristallino” cosa si intende:
 - a. Massimo grado di luminosità
 - b. Trasparenza e limpido ma non brillante
 - c. Luminosità, trasparenza e limpidezza perfetta
 - d. Limpidezza notevolmente alterata da sedimenti fecciosi
- 2) Con il termine “intenso” si intende :
 - a. Valore normale di intensità che presuppone ancora un giudizio positivo
 - b. Poco pronunciato, poco carattere
 - c. Decisamente pronunciato, tipico dei vini rossi aromatici
 - d. Presente, giustamente pronunciato
- 3) Con il termine “persistente” si intende :
 - a. Continua e prolungata persistenza
 - b. Presenza decisamente pronunciata, continua e prolungata
 - c. Sfuggente, finisce
 - d. Mediamente persistente, qualche cedimento
- 4) Con il termine “fine” si intende :
 - a. Ottima piacevolezza, esaltante, suadente
 - b. Da non ricordare, senza merito alcuno, poco piacevole
 - c. Sufficientemente piacevole, senza merito alcuno
 - d. Piacevole, gradevole, elegante
- 5) Con il termine “schietto” cosa si intende ?
 - a. di questo vino non si ricorderà nulla, non ha carattere
 - b. Piacevolmente franco, sensazioni semplici ma immediate, gradevole
 - c. Negativo, antipatico, non sarà mai un amico
 - d. Piace ma non esalta, non perfettamente sincero
- 6) Con il termine “aromatico” che cosa si intende ? :
 - a. Sensazione avvolgente, largo ventaglio di sentori: estesi, lunghi, vasti, spaziosi e larghi
 - b. Il profumo del vino ricorda l'aroma del vitigno di provenienza (moscato, malvasia)
 - c. Evidente richiamo al profumo dei fiori
 - d. Ricordo del profumo dell'uva matura, da non confondere con il più vago di frutta fresca
- 7) Con la terminologia “molto caldo” si intende :
 - a. Alcolico, vino che dà calore e benessere
 - b. Di grado alcolico elevato, oltre i 14-15 °C
 - c. Alcolicità carente, nota negativa accentuata dallo squilibrio con altri componenti
 - d. Alcolicità moderata, vino di facile beva, di buon equilibrio
- 8) Per le norme di carattere generale il punto 4 dice :
 - a. Le bevande si servono sempre e solo dalla destra
 - b. Si sbarazza sempre dalla destra, fatta eccezione per i piattini a pane o a contorno
 - c. I piatti puliti o confezionati dalla cucina o dal gueridon si servono dalla destra
 - d. I piatti guarniti dalla cucina si presentano al cliente dalla destra

STORIA

- 1) **Dopo la pace di Parigi qual'è l'obiettivo di Francia e Inghilterra?**
 - a. Risolvere tutte le controversie
 - b. Separare l'Austria dall'Ungheria
 - c. Ridimensionare la Germania per aver causato la guerra
 - d. Umiliare gli antichi nemici
- 2) **Che cos'erano i "14 punti di Wilson"?**
 - a. Un sistema politico con idee conservatrici
 - b. I pensieri fondamentali ai quali i trattati di pace si dovevano attenere
 - c. Un insieme di leggi a favore delle classi disagiate
 - d. Un nuovo sistema amministrativo per incrementare l'economia
- 3) **Nel 1° dopoguerra si verifica:**
 - a. Una discreta occupazione lavorativa
 - b. Una maggiore richiesta di beni di consumo
 - c. Un aumento del valore del denaro
 - d. Una crisi agricola, artigianale, demografica, inflazione e svalutazione
- 4) **Quali furono i successi della Società delle Nazioni?**
 - a. Favorire le richieste di indipendenza di alcuni paesi
 - b. Sedare conflitti politici e diplomatici
 - c. L'adesione agli Stati Uniti
 - d. L'imposizione di sanzioni economiche
- 5) **Cosa s'intende per repubblica di Weimar?**
 - a. Un governo di tipo militare
 - b. Un'istituzione retta da socialisti
 - c. Un'assemblea a maggioranza rivoluzionaria
 - d. Una repubblica federale con un governo retto da un cancelliere
- 6) **Il crollo di Wall Street da un colpo gravissimo a:**
 - a. Pochi investitori, grandi e piccoli
 - b. Poche centinaia di famiglie
 - c. All'economia mondiale
 - d. Alle fortune e ai risparmi di alcuni uomini d'affare
- 7) **Il programma iniziale dei Fasci di combattimento si basa su:**
 - a. Una democrazia parlamentare
 - b. Un governo liberale e progressista
 - c. Rivendicazioni sociali (diritto di voto alle donne, riduzione delle giornate lavorative)
 - d. Sull'instaurazione della divisione dei poteri
- 8) **Le leggi razziali vengono emanate contro:**
 - a. Gli spagnoli
 - b. I francesi
 - c. Gli ebrei
 - d. Gli italiani

4.4 TERZA PROVA



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE TERZA PROVA

CLASSE : V SEZ. H

INDIRIZZO: SAV

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	
SALA E VENDITA	PUNTI...../8	
FRANCESE	PUNTI...../8	
STORIA	PUNTI...../8	
TOTALE	/40	VOTO...../15

- 1) Il business plan può essere preparato per
 - a. accedere ai finanziamenti bancari
 - b. richiedere dilazioni di pagamento ai fornitori
 - c. concedere dilazioni di pagamento ai clienti
 - d. un controllo consuntivo
- 2) Il business plan non contiene:
 - a. le previsioni economiche
 - b. l'analisi del mercato
 - c. risultati consuntivi
 - d. la struttura organizzativa dell'azienda
- 3) I soggetti a cui è destinato il business plan sono:
 - a. esclusivamente interni all'azienda
 - b. esclusivamente esterni all'impresa
 - c. interni ed esterni
 - d. esclusivamente di origine bancaria
- 4) Quale elemento non caratterizza la filiera lunga:
 - a. la qualità è standardizzata
 - b. i gusti sono resi il più possibile omologhi
 - c. il valore dei prodotti alimentari diminuisce
 - d. aumenta la sicurezza igienica
- 5) La filiera lunga in genere cosa non produce:
 - a. difficoltà nel tracciare il percorso del prodotto
 - b. inquinamento
 - c. benefici per i produttori locali
 - d. prezzi più elevati per il consumatore finale
- 6) L'espressione a chilometro zero:
 - a. deriva dalla distanza massima tra il venditore e il consumatore
 - b. è stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare
 - c. è stata coniata nel 1988
 - d. deriva dal concetto di foodmiles
- 7) A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP?
 - a. solo a quelle ove è prevista la manipolazione delle carni
 - b. a tutte, dall'acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito
 - c. alla sola lavorazione
 - d. alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo
- 8) Il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari
 - a. deve essere previsto obbligatoriamente
 - b. non è obbligatorio
 - c. deve essere previsto prima che si possano provocare gravi malattie da alimenti
 - d. deve essere previsto solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti

- 1) **La dégustation comprend :**
 - a. 3 phases
 - b. 2 phases
 - c. 4 phases
 - d. 5 phases
- 2) **Strasbourg est siège:**
 - a. Du Conseil Constitutionnel
 - b. Du Parlement Européen
 - c. De l'Assemblée Nationale
 - d. Du Gouvernement
- 3) **Le cognac est une eau-de- vie:**
 - a. De cidre
 - b. De malte
 - c. D'anis
 - d. De vin
- 4) **La cuve est un grand récipient pour :**
 - a. La cuisson
 - b. La conservation
 - c. La fermentation
 - d. La récolte
- 5) **Dans la lettre la vedette est:**
 - a. Le sujet de la lettre
 - b. La formule générale
 - c. La documentation supplémentaire
 - d. Le nom et l'adresse du destinataire
- 6) **Combien y a-t-il de régions en France:**
 - a. 26
 - b. 27
 - c. 25
 - d. 24
- 7) **Le taste-vin est l'outil du:**
 - a. Sommelier
 - b. Chef
 - c. Serveur
 - d. Maître
- 8) **Un vin pétillant présente:**
 - a. Un saveur piquante
 - b. Un goût de fruit mûr
 - c. De fines bulles de gaz
 - d. Une fermentation courte

1) All waiters in the dining room

- a. must wear the same uniform
- b. work in cooperation with the kitchen
- c. advise about food&wine matching
- d. can replace the Head Waiter

2) When planning a function menu

- a. you should consider all the factors mentioned
- b. you should consider c the number of guests
- c. you should consider the customer's requests
- d. you should consider the type of function

3) Emilia Romagna is famous for

- a. fish and shellfish
- b. liqueurs and spirits
- c. cold cuts and cheese
- d. hazelnuts and truffles

4) Burrata is typical of

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

5) Brunello and Chianti are produced in

- a. Emilia
- b. Toscana
- c. Trentino
- d. Marche

6) Bagna cauda is

- a. a typical dessert from Liguria
- b. a meat based dish from Emilia
- c. a fish based dish from Tuscany
- d. a sauce from Piedmont

7) Saturated fats

- a. are of vegetable origin
- b. control the cholesterol level
- c. raise the cholesterol level
- d. are preferred in the Mediterranean diet

8) Basic Four and Basic Five are

- a. nutrients for the human body
- b. specific foods
- c. elements of the Food Pyramid
- d. Food Groups

SALA E VENDITA

- 1) **Nello strutturare lo schema di sala bisogna tener conto:**
 - a. Del numero degli ospiti
 - b. Dei tavoli in dotazione rotondi e quadrati
 - c. Di osservare una distanza di 3 mt dai tavoli
 - d. Dal numero dei camerieri
- 2) **Con il termine layout si intende:**
 - a. Tutto l'occorrente che ci serve per lo schema della sala
 - b. La gestione dello spazio
 - c. La cantina di sala
 - d. La distanza che separa la sala dalla cucina
- 3) **La wedding planner si occupa dell'organizzazione di:**
 - a. Banchetti
 - b. Matrimoni
 - c. Serate danzanti
 - d. Animazione per bambini
- 4) **Con il termine Sweet table si indica:**
 - a. Il tavolo degli sposi
 - b. La confettata
 - c. Angolo cioccolata, rum e sigari
 - d. Tavoli dei dolci
- 5) **Indica una pausa del congresso:**
 - a. Coffee Ending
 - b. Welcome coffee
 - c. Coffee break
 - d. Coffee and drink
- 6) **La colazione di lavoro è:**
 - a. Pausa pranzo
 - b. Una ricca prima colazione
 - c. Una colazione con prodotti di caffetterie e dolci
 - d. Un pranzo molto abbondante
- 7) **Il cocktail è un:**
 - a. Mix Drink alcolico e/o analcolico
 - b. Un frullato
 - c. Un frappè
 - d. L'insieme di 7 liquori
- 8) **Il catering riguarda:**
 - a. Tutte le attività legate alla fornitura di alimenti e bevande nell'ambito di grandi eventi
 - b. Fornitura di bevande
 - c. Fornitura di alimenti
 - d. La distribuzione di macchinette erogatrici di caffè

STORIA

- 1) La collettivizzazione delle terre in Russia provocò:**
 - a. Calo della produzione agricola con conseguente carestia
 - b. Fioritura del mercato agricolo e industriale
 - c. Aumento della popolazione agricola
 - d. Arricchimento dei contadini proprietari (Kulaki)
- 2) I nemici del regime sovietico subirono:**
 - a. Privazione di alcuni diritti
 - b. Perquisizione dei loro beni
 - c. Persecuzioni politiche e deportazioni in Siberia
 - d. Pressanti richieste di denaro
- 3) Cosa si intende con il termine Gestapo?**
 - a. Una nuova gestione economica tedesca
 - b. Una nuova polizia politica, potente e spietata
 - c. Una nuova gestione industriale europea
 - d. Una politica riformista
- 4) Cosa significa Fuhrer?**
 - a. Primo ministro
 - b. Funzionario della pubblica amministrazione
 - c. Capo della polizia
 - d. Capo dello stato e delle istituzioni
- 5) Cosa s'intende per lager?**
 - a. Campo di sterminio destinato ai nemici del popolo tedesco (ebrei e rom)
 - b. Campo di persecuzioni religiose
 - c. Campo destinato a lavori specializzati
 - d. Campo di lavoro per gli italiani
- 6) Il mito della razza ariana si basa:**
 - a. Sull'esaltazione delle razze europee
 - b. Sulla purezza della razza tedesca
 - c. Sulla valorizzazione della razza inglese
 - d. Sulla purezza della razza bianca
- 7) Le leggi di Norimberga furono applicate contro:**
 - a. Liberi cittadini
 - b. Istituzioni scolastiche
 - c. Zingari, omosessuali, malati di mente, disabili e neonati malformati
 - d. Grandi gruppi industriali
- 8) La notte dei cristalli (09 Novembre 1938) segnò l'inizio:**
 - a. Di un riarmo eccessivo da parte dei tedeschi
 - b. Di un ulteriore inasprimento delle persecuzioni antisemite (rottura di vetrine dei negozi)
 - c. Di nuovi riti della religione ebraica
 - d. Di nuove attività commerciali

4.5 SECONDA PROVA

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

M073 ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESEMPIO PROVA

IL CANDIDATO SVOLGA LA PRIMA PARTE DELLA PROVA E RISPONDA A DUE TRA I QUESITI PROPOSTI NELLA SECONDA PARTE.

Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema.

DOCUMENTO I

“L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto.

I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta.

... Elementi cardine per affrontare tali patologie sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari.

... Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa”.

(Fonte: Ministero della Salute, “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell'arte” in: www.salute.gov.it, Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014)

DOCUMENTO II

Documento di supporto scientifico al protocollo per la diagnosi e il follow-up della celiachia

Ministero della salute-Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione- Ufficio V

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmunitario. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. La malattia è più frequente nel genere femminile (1.5-2 volte rispetto ai maschi), nelle popolazioni di origine indoeuropea.

Le cause necessarie della celiachia sono:

1. la presenza dei geni predisponenti DQ2 e/o DQ8 legati al sistema di istocompatibilità HLA.
2. l'ingestione di cereali contenenti glutine (frumento, orzo e segale).

A parte la predisposizione genetica e l'ingestione di glutine, altri fattori ambientali sembrano giocare un ruolo nel modulare il rischio di sviluppare celiachia, quali la tipologia del microbioma intestinale, specie nelle prime epoche della vita, la nutrizione infantile o le infezioni, le modalità del parto.

Il numero crescente di persone che si scoprono celiache nella popolazione generale rende certo per gli operatori alimentari l'incontro con clienti intolleranti al glutine e la necessità di rispondere positivamente alle loro richieste. La ristorazione collettiva, già da tempo, si è organizzata per favorire il consumo di pasti

senza glutine, e riteniamo che anche per l'operatore del settore alimentare della ristorazione commerciale che voglia cimentarsi responsabilmente con queste situazioni e avere tra i propri clienti abituali anche celiaci, ci siano ormai conoscenze, condizioni e opportunità per farlo in tranquillità e sicurezza. Alimenti di uso corrente con dicitura "senza glutine" (Regolamento 41/2009) Da febbraio 2009, tutti gli alimenti di consumo corrente possono riportare la dicitura "senza glutine" purché siano prodotti secondo un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire che il tenore residuo di glutine non superi i 20 ppm.

Non bisogna dimenticare quindi che il cibo ha in sé una valenza culturale, sociale e psicologica, da cui deriva che modificare l'alimentazione di un individuo significa intervenire sulle sue abitudini relazionali. E' anche per questo motivo che nel 2005 è stata emanata la legge 123/05 "Norme per la tutela delle persone affette da celiachia", una norma quadro che stabilisce i diritti fondamentali per il celiaco favorendone il normale inserimento nella vita sociale.

Gli obiettivi della legge sono:

- Promuovere la diagnosi precoce
- Migliorare le modalità di cura dei celiaci
- Promuovere la prevenzione delle complicanze
- Migliorare l'educazione sanitaria della popolazione e del celiaco
- Provvedere alla preparazione e all'aggiornamento professionale del personale sanitario
- Predisporre gli opportuni strumenti di ricerca
- Agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva.

Il pasto senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche è un diritto sancito dalla legge così come il diritto all'informazione anche attraverso l'inserimento di appositi moduli formativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori.

TEMA

Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:

- spieghi cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, riportando qualche esempio, e ne evidenzi le differenze
- riporti le indicazioni dietetiche per almeno due casi specifici di "reazioni avverse al cibo";
- illustri il caso particolare della celiachia;
- Il candidato indichi, dandone motivazione, quali alimenti debbano essere esclusi nella dieta del celiaco e descriva come ci si debba comportare nella preparazione, conservazione e somministrazione di un pasto per celiaci.

2 PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta utilizzando non più di 15 righe.

1. Una delle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" dell'INRAN recita: "Varia spesso le tue scelte a tavola". Il candidato spieghi, in maniera sintetica, le ragioni di tale raccomandazione e fornisca concrete indicazioni operative per raggiungere tale obiettivo.
2. Il candidato chiarisca in cosa consiste la bulimia nervosa.
3. Il candidato illustri la regola dei 5 colori.
4. Quali sono le principali funzioni del confezionamento e quali sono i materiali più utilizzati e conformi alla normativa europea?

M073 ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESEMPIO PROVA

IL CANDIDATO SVOLGA LA PRIMA PARTE DELLA PROVA E RISPONDA A DUE TRA QUESITI PROPOSTI NELLA SECONDA PARTE.

IL DIABETE

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema.

PRIMA PARTE

DOCUMENTO I

Il diabete è una delle patologie croniche a più ampia diffusione nel mondo, in particolare nei Paesi industrializzati, e costituisce una delle più rilevanti e costose malattie sociali della nostra epoca, soprattutto per il suo carattere di cronicità, per la tendenza a determinare complicanze nel lungo periodo e per il progressivo spostamento dell'insorgenza verso età giovanili. Le cause del manifestarsi di quella che viene definita come una vera e propria epidemia sono da ricercarsi in almeno quattro fattori fondamentali: 1) proliferare di abitudini alimentari scorrette; 2) crescita del numero di persone obese o in sovrappeso; 3) affermarsi di stili di vita sempre più sedentari; 4) invecchiamento della popolazione.

I dati epidemiologici sulla pandemia diabetica contenuti nella settima edizione del Diabetes Atlas curato dall'International Diabetes Federation (Idf) mostrano che entro il 2040 le persone con diabete nel mondo supereranno i 640 milioni. Solo la metà di questi saranno correttamente diagnosticati e potranno ricevere cure adeguate.

Secondo l'International Diabetes Federation (Idf) il diabete, nel mondo, causa 5 milioni di morti all'anno, un numero superiore alla somma di quelli causati da AIDS, malaria e tubercolosi (3,6 milioni). I dati contenuti nella settima edizione del Idf Diabetes Atlas mostrano che nel mondo un adulto su 11 ha il diabete per un totale di 415 milioni di malati. Di questi si ritiene che quasi la metà (46,5%) non abbia ancora ricevuto una diagnosi e, pertanto, non sia trattata nel modo adeguato.

I tre quarti delle persone con diabete vive in Paesi in via di sviluppo e il 12% della spesa sanitaria mondiale (673 miliardi di dollari, cioè 626 miliardi di euro) è assorbito dalla cura di questa malattia. Le prospettive per i prossimi 25 anni sono preoccupanti: l'Idf prevede infatti che entro il 2040 il diabete colpirà un adulto su dieci, causando 642 milioni di casi in tutto il mondo.

Estimated number of people with diabetes worldwide and per region in 2015 and 2040 (20-79 years)



DOCUMENTO II

In Italia

Non cresce solo il diabete tipo 2 ma cresce anche il diabete tipo 1, aumenta con l'età, nelle persone senza titolo di studio o con la sola licenza elementare (14%) e in quelle con maggiori difficoltà economiche (7%) ed ha una prevalenza maggiore nel genere femminile.

Per quanto riguarda la diffusione del diabete per area geografica, secondo i dati ISTAT, la prevalenza è mediamente più alta nel Sud (6,5%), con un valore massimo registrato in Calabria, e più basso nel Centro (5,7%) e nel Nord (4,7%), con valore minimo stimato nella provincia autonoma di Bolzano.



TEMA

Il diabete mellito sta dilagando nel mondo. Una crescita inarrestabile ovunque: nei paesi sviluppati, in quelli emergenti e in quelli ancora in via di sviluppo. Per questo la lotta al diabete è una delle tre emergenze sanitarie identificate dall'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS o WHO), insieme alla malaria e alla tubercolosi.

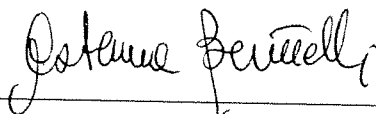
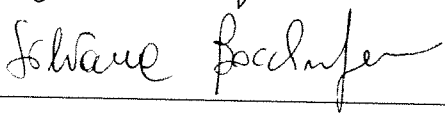
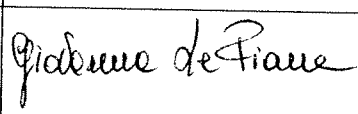
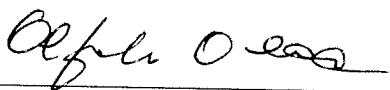
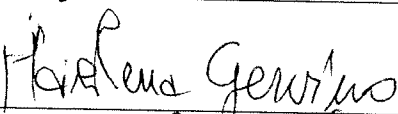
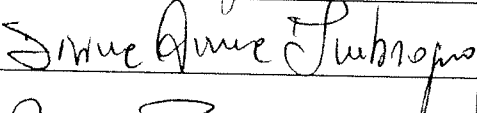
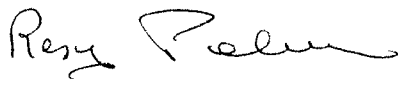
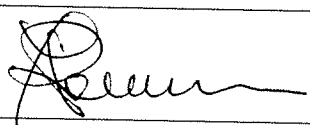
Il candidato, dopo aver spiegato quali sono le cause metaboliche di tale malattia, evidenzi qual è il ruolo della dieta nella terapia del diabete.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Il candidato spieghi il ruolo del latte materno nell'alimentazione del neonato, facendo riferimento alla sua composizione.
2. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.
3. Il candidato, dopo aver analizzato gli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea, spieghi l'importanza di tale modello dietetico al fine di tutelare la salute del cittadino e ridurre il rischio delle cosiddette “malattie del benessere”.
4. L'obesità ha ormai assunto i connotati di una malattia sociale. Il candidato, dopo aver spiegato tale fenomeno e le conseguenze sulla persona, illustri quali sono gli aspetti nutrizionali e comportamentali in questa patologia.

IL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2016-2017

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
DIRITTO E TEC. AMM.	BRUNETTI CATERINA	
FRANCESE	BOCCHINFUSO SILVANA	
INGLESE	IANNONE IDA	
ITALIANO-STORIA	LE PIANE GIOVANNA	
LAB.ENOGASTRONOMIA-CUCINA	FUNARI ANTONIO	
LAB.ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	ARLIA ALFREDO	
MATEMATICA	GERVINO MARILENA	
RELIGIONE	IMBROGNO DIVINA ANNA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIM.	PALERMO RESY	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NADIA ALBANO	
SOSTEGNO	PENNESE FRANCESCA	
SOSTEGNO	DE MARCO COSTANZA	

Indice	
Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi"	1
1.1 CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	2
1.2 IL PROFILO PROFESSIONALE (IPSEOA)	2
1.3 ANDAMENTO DEL CURRICOLO E OBIETTIVI	3
1.4 LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO	3
1.5 LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA	4
1.6 GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA	4
1.7 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	5
2.1 ELENCO DEI DOCENTI CHE COMPONGONO IL CONSIGLIO DI CLASSE	7
2.2 QUADRO ORARIO DI TUTTE LE DISCIPLINE E VARIAZIONI DEI DOCENTI NEL CONSIGLIO DI CLASSE	7
2.3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
3.1 ATTIVITA' DI RECUPERO	9
3.2 ATTIVITÀ INTEGRATIVE	9
3.3 ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL 15 MAGGIO ALLA CONCLUSIONE DELL'ANNO SCOLASTICO	9
3.4 SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA	10
3.5 TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	10
3.6 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	11
4.1 PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI	12
4.2 GRIGLIE DI VALUTAZIONE	28
4.3 TERZA PROVA	33
4.4 TERZA PROVA	40
4.5 SECONDA PROVA	46
IL CONSIGLIO DI CLASSE	51