



Istituto d'Istruzione Superiore "MANCINI" - COSENZA	
Prot. N.	6129 c/h
Data	15/5/2017

Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini - Tommasi"

Esami di Stato

Anno scolastico 2016/2017

Documento del Consiglio

Classe 5[^] Sez. G

Indirizzo: Sala e Vendita

IL COORDINATORE

Prof.ssa Aurora PILUSO



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Graziella Cammalleri

1.1 CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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

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

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

1.2. IL PROFILO PROFESSIONALE (IPSEO)

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

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

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

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

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

1.3. ANDAMENTO DEL CURRICOLO E OBIETTIVI

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

Il terzo anno è stato uno snodo formativo importante. Ha consentito, infatti: l'eventuale uscita dal circuito di formazione scolastica e l'ingresso nel mondo del lavoro, dopo aver conseguito la qualifica professionale; l'accesso alla frequenza delle classi terminali per acquisire una formazione culturale e professionale più ampia e articolata.

A partire dal terzo anno le discipline dell'area di indirizzo hanno assunto una dimensione più specialistica e tecnica per consentire allo studente l'acquisizione di competenze professionali di base fruibili nel mercato del lavoro. Nello sviluppo delle diverse discipline sono stati conseguiti i seguenti obiettivi trasversali da sviluppare e/o potenziare: capacità di organizzazione autonoma; capacità di collaborazione; utilizzo di mezzi multimediali per la costruzione di varie competenze trasversali; strutturazione delle competenze logiche, di quelle comunicative e relazionali necessarie per la crescita intellettuale e culturale della persona.

L'area "professionalizzante" ha garantito l'avvicinamento alla cultura del lavoro. In tal senso sono state potenziate le competenze specifiche per consentire agli allievi di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale. Tale dimensione formativa è stata rinforzata con attività integrative che, proprio per la loro specifica finalità, hanno realizzato un virtuoso connubio tra l'istituzione scolastica e le realtà economico-produttive del territorio.

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

1.4. LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

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

2.1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

Dirigente scolastico	Prof.ssa CAMMALLERI Graziella
RELIGIONE	Prof.ssa PIZZI MARIA
ITALIANO- STORIA	“ PILUSO AURORA
FRANCESE	“ BOCCHINFUSO SILVANA
INGLESE	“ BARCA CARMELA LIBERATA
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZ.	“ NITTI GIOVANNA
MATEMATICA	Prof. VENA RAFFAELE
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	“ GIOCONDO FELICE
LAB. DI CUCINA	“ COLOSIMO FRANCO
LAB. SALA E VENDITA	“ STEFANO GIOVANNI
SCIENZE MOTORIE	Prof.ssa DONNICI ANGELA
SOSTEGNO	“ BILOTTA CARLA

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	SI	SI
ITALIANO	4	NO	NO
STORIA	2	NO	NO
MATEMATICA	3	NO	SI
FRANCESE	3	SI	NO
INGLESE	3	NO	NO
SCIENZA E CULT. ALIMENTAZ.	3	NO	NO
DIRITTO E TECNICHE. AMM.	5	SI	SI
LAB. DI CUCINA	2	NO	NO
LAB. SALA E VENDITA	4	NO	NO
SCIENZE MOTORIE	2	SI	NO

2.3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe V G – Sala e vendita – composta di 14 allievi, di cui uno diversamente abile, nel corrente anno scolastico, ha evidenziato le seguenti peculiarità.

1. Sul piano comportamentale gli allievi sono stati generalmente corretti e rispettosi delle regole scolastiche: hanno frequentato con regolarità e non hanno alterato l'andamento didattico, prestando il dovuto ascolto che ha consentito loro di recepire i suggerimenti e le opportunità offerte dai docenti;
2. i rapporti all'interno della classe sono stati caratterizzati da una positiva condivisione sotto ogni aspetto, la qual cosa ha dato agli allievi la possibilità di procedere in piena sintonia, con proficui risultati sul piano della crescita sociale ed umana, e non solo: anche a livello didattico le risposte attese sono state soddisfacenti;
3. l'ambiente socio-culturale di provenienza dei discenti può ritenersi poco stimolante; gli incontri con i genitori si sono limitati alla consegna delle pagelle trimestrali.

Relativamente all'aspetto didattico-educativo, gli allievi hanno mostrato una adeguata disponibilità all'apprendimento e un'attenzione pressoché costante in classe, favorendo un dialogo costruttivo, attinente non solo alle materie di studio e quindi ai contenuti disciplinari, ma anche orientato su problematiche di carattere attuale, che ha stimolato gli allievi ad approfondire tematiche di loro interesse, facilitando una didattica di tipo laboratoriale, viva e concreta.

Ne consegue che il profitto ne abbia tratto giovamento e ogni alunno ha saputo dare il proprio contributo in relazione alle sue risorse dialogiche e riflessive. Una partecipazione, quindi, che ha coinvolto pienamente tutta la scolaresca e che ha segnato l'iter didattico in modo proficuo.

Per quel che concerne gli ambiti disciplinari, da quello linguistico a quello tecnologico -scientifico, i discenti hanno conseguito risultati pari e proporzionali alle loro potenzialità, benché non manchino le difficoltà sul piano tecnico, proprio di ciascuna disciplina, retaggio di carenze che hanno radici nella loro formazione di base su cui non è stato più possibile intervenire in toto efficacemente.

A livello linguistico, segnatamente all'Italiano, è opportuno sottolineare che non mancano le difficoltà per questi ragazzi, relativamente alla corretta espressione scritta: i loro elaborati risultano caratterizzati da imperfezioni sul piano formale; migliori risultati si evidenziano nell'espressione orale, dove argomentano con più facilità.

In generale, il livello globale di preparazione conseguito, negli ambiti di studio, risponde sostanzialmente alle aspettative dei docenti, i quali possono ritenersi soddisfatti di quello che gli allievi hanno saputo realizzare in termini di conoscenze, competenze e abilità.

Certamente i discenti hanno fatto registrare ulteriori progressi sul piano operativo proprio del settore alberghiero, curato in particolar modo dagli insegnanti dell'area professionalizzante. Gli alunni, senza alcun dubbio, mostrano una maggiore predisposizione e abilità nel settore specifico dell'indirizzo di studio, dove i risultati sono del tutto congrui, considerato che alcuni di loro sono già inseriti nel mondo del lavoro. A completamento della loro formazione professionale, gli allievi hanno vivamente partecipato al Workshop, "Piazza dei Mestieri", finalizzato alla "rivisitazione" in "chiave moderna" di "antiche pratiche delle arti e dei mestieri" allo scopo di promuovere un Turismo innovativo. Tale attività, inserita nel Progetto formativo C.R.A.T.I. finanziato dalla Comunità europea e strettamente connesso al mondo del lavoro, ha dato l'opportunità ai discenti di "affacciarsi sulla piazza del lavoro" e approcciarsi in modo operativo alla realtà locale, concretizzando, in tal modo, il progetto di Alternanza Scuola-lavoro e rafforzando le competenze proprie dell'ambito turistico-alberghiero.

E' stata realizzata una UDA interdisciplinare, avente per titolo "Event planning", il cui prodotto finale è stato la produzione di un video, realizzato dagli allievi all'interno del 1° concorso di Master sala.

I ragazzi coinvolti nel concorso in modo diretto sono stati quattro; tutti gli altri hanno partecipato all'organizzazione dell'evento e ognuno ha contribuito, a seconda dei compiti loro assegnati, alla buona riuscita del concorso in parola. Tutti hanno lavorato in piena sintonia, si sono esercitati in modo operativo, arricchendo le competenze professionali e relazionali. Le esperienze, che la Scuola ha offerto, maturate e realizzate sul campo, certamente favoriranno l'inserimento dei ragazzi nel tessuto lavorativo in modo più agevole e fruttuoso.

Relativamente all'allievo diversamente abile, che ha seguito un Pci paritario, 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'alunno e di conseguenza per consentirgli di completare positivamente il suo percorso scolastico.

Riguardo alla continuità didattica, malgrado il cambio di alcuni docenti, gli alunni non ne hanno risentito perché le metodologie didattiche adottate sono state flessibili e sempre adattate alla scolaresca, allo scopo di creare un ambiente di apprendimento motivante e per dare modo agli allievi di partecipare al dialogo educativo in modo costruttivo e cooperativo..

Per quel che concerne il recupero, non c'è stata la necessità di effettuarlo in maniera sistematica: lo stesso è avvenuto in itinere con la rivisitazione degli argomenti trattati, in quanto nella valutazione trimestrale non sono emerse insufficienze gravi.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha partecipato a tutte le iniziative promosse dalla Scuola, le quali hanno mirato all'arricchimento culturale e formativo in senso lato.

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

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

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

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

3. 2. CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

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

- un gruppo di alunni, pari a cinque, ha preso parte al Progetto: **COMUNICARE, PROMUOVERE, VALORIZZARE IL SETTORE DOLCIARIO E DEI LIQUORI DI QUALITÀ NELL'OFFERTA TURISTICA DELLA PROVINCIA DI COSENZA**, che è stato realizzato nel precedente anno scolastico. La tematica, nell' Articolazione Sala e Vendita, ha riguardato la trattazione del seguente argomento: **“Il sommelier di liquori, passiti, spumanti “- conoscere, comunicare e valorizzare i marchi storici dei rinomati liquori calabresi” –;**

- gli altri discenti hanno seguito, durante il corrente anno scolastico, il Progetto: **LA FILIERA DEL VINO CALABRESE DI QUALITÀ** - Sinergia tra filiera formativa, filiera turistica e filiera alimentare. Nello specifico è stata trattata la tematica **“ Degustare e far degustare “** - L'abbinamento cibo - vino - L'arte del servizio del vino, - Il vino e le principali tendenze - Acquistare, gestire e vendere il vino - Wine tasting “.

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

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

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

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

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

Indicatori identificati delle competenze, riferibili allo stage curriculare

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

Obiettivi formativi del progetto:

Ai fini della individuazione degli obiettivi formativi specifici si è tenuto conto sia della domanda di competenze del mercato e del settore professionale di riferimento, sia della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie, definite attraverso il profilo professionale che il percorso formativo ha preso a riferimento, in un contesto di prospettive di occupabilità e di sviluppo personale e professionale.

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

- Consolidare e integrare le competenze degli allievi acquisendo abilità e tecniche specifiche, attraverso laboratori specialistici e stage aziendali, valorizzando al meglio le potenzialità personali e stimolando apprendimenti informali e non formali;
- Favorire e promuovere la formazione specialistica di figure professionali, rafforzando il ruolo centrale assunto dall'istruzione e formazione nei processi di crescita e modernizzazione della società calabrese, nonché il raccordo tra istruzione, formazione e mondo del lavoro;
- Rafforzare le competenze trasversali degli allievi: promuovere senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo, implementare lo spirito di iniziativa e di imprenditorialità, favorire la motivazione allo studio, sapersi orientare nel mondo del lavoro, avere consapevolezza della *relationship* e dei caratteri della leadership nel lavoro in team, acquisire una visione flessibile e adattabile.

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

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

Metodologie utilizzate

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

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

Finalità delle attività svolte

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

Formazione settoriale

Al fine di una adeguata formazione di settore - Sala e vendita - gli allievi della V sez. G , sotto la guida di un tutor interno, nel loro percorso scolastico, hanno polarizzato l'attenzione su "La filiera del vino calabrese di qualità", soffermandosi , in particolar modo, sull'abbinamento cibo-vino. Ciò si è concretizzato mediante più incontri con un esperto della Fondazione Italiana Sommelier e con alcune visite guidate utili allo scopo. Gli argomenti trattati hanno riguardato i seguenti aspetti: la diffusione, l'arrivo delle viti e delle uve nel territorio calabrese, l'evoluzione delle strutture delle cantine, la produzione dei vini-spumanti. La formazione degli allievi è stata arricchita, inoltre, con la trattazione dei diversi tipi di vino, come il Moscato di Saracena e il Greco di Bianco, facendo loro capire

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

L'attività di formazione è stata avviata con la frequenza di corsi relativi all'acquisizione delle certificazioni inerenti all'HACCP e alla Sicurezza sui luoghi di lavoro. In tal modo gli allievi hanno potuto sperimentare la Scuola-azienda, attraverso servizi di Catering, relazionandosi con le Istituzioni cui hanno "offerto" il loro sapere professionale, ricevendo importanti apprezzamenti per la qualità del servizio. Tra questi, vanno annoverati vari Istituti scolastici, l'Enoteca provinciale, la Caserma dei Carabinieri di Cosenza, la Prefettura di Cosenza, l'Ass. culturale Cosenza c/o il Teatro Rendano, la Coldiretti, associazione MO.CI, la Città dei ragazzi di Cosenza e presso il Palazzo della Regione a Catanzaro.

All'interno della Scuola gli alunni hanno lavorato alla caffetteria e, inoltre, hanno partecipato al "Ristorante didattico" dell'Istituto che ha organizzato due eventi afferenti all'attività. In modo particolare ha avuto grande rilievo il "Rito del maiale", attraverso cui gli allievi hanno realizzato un'ottima performance e apprezzabili competenze. Da sottolineare, altresì, gli altri servizi offerti nell'attività del "Workshop" avente come tema la "Piazza dei mestieri". L'attività di formazione ha avuto la durata di 120 ore.

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

3.3 CONTENUTI PLURIDISCIPLINARI: UDA

Si allega apposita UDA così come è stata articolata:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Event planning
Profilo professionale	<u>Articolazione Servizi di Sala e Vendita</u> : svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Gli allievi approfondiranno le tecniche della degustazione e del servizio di alcuni spumanti, vini passiti calabresi della rinomata produzione italiana.
Obiettivi Formativi	Sviluppare un profilo professionale per orientarsi in situazioni lavorative (progettare, pianificare, comunicare, interagire in gruppo, risolvere problemi, acquisire e interpretare informazioni, individuare collegamenti e relazioni). Aumentare la motivazione attraverso esperienze che prevedono impegni personali svolti all'interno di un gruppo attivo e cooperativo.
Prodotti	1. progettazione e organizzazione di un evento diversificato rispondenti ai bisogni e agli stili alimentari della clientela selezionando alimenti e bevande per offrire alti livelli di qualità privilegiando prodotti di filiera controllata 2. presentazione e comunicazione dell'offerta 3. produzione di un video
Competenze mirate Comuni/cittadinanza/ professionali	<u>Assi culturali</u> Dei linguaggi Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi a Livello B1 soglia del QCER (Riconoscere e utilizzare il lessico tecnico-professionale specifico sia nella forma scritta che orale in lingua italiana e straniera). Storico-sociale Agisce in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (Avere consapevolezza dei diritti e dei doveri sanciti nella Costituzione italiana e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea in ambito imprenditoriale). Scientifico-tecnologico Utilizza pacchetti informatici; è consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie informatiche specie con riferimento al contesto in cui sono applicate <u>Competenze di Indirizzo</u> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <u>Professionali</u> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. <u>Cittadinanza</u> Risolvere problemi – Acquisire e interpretare l'informazione – Individuare collegamenti e relazioni Collaborare e partecipare - Comunicare.
Utenti destinatari	studenti della classe quinta sez. G – articolazione: Servizi di Sala e Vendita
Discipline coinvolte	Discipline coinvolte: Italiano, Lingue straniere, Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, laboratori Cucina e Sala e Vendita
Italiano	Utilizzo di principi e metodi per l'analisi e la realizzazione di messaggi di comunicazione attraverso differenti canali comunicativi in relazione al contesto e al target di riferimento

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
	Conoscenze: - i codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale - il contesto, lo scopo e il destinatario della comunicazione - Tecniche di lettura analitica e sintetica	Abilità: - padroneggia le strutture della lingua a livello ortografico, morfologico, sintattico; - individua il punto di vista dell'altro, affronta diverse situazioni comunicative scambiando informazioni ed idee per esplicitare anche il proprio punto di vista;
Diritto e Tecnica Amministrativa	Utilizzo di diverse tecniche e strategie di marketing per il raggiungimento degli obiettivi aziendali attraverso strumenti di comunicazione visiva.	
	Conoscenze: Conoscere le varie tecniche di comunicazione aziendale	Abilità: Sapere utilizzare le diverse tecniche e strategie di marketing..
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Gli alimenti e le filiere produttive del territorio, alimentazione equilibrata, qualità degli alimenti, tipologie di menu	
	Conoscenze Caratteristiche chimico- nutrizionali degli alimenti tipici, diagrammi di lavorazione e caratteristiche merceologiche, i marchi di qualità, i criteri della dieta equilibrata, i criteri di redazione dei menu	Abilità Saper individuare i principali prodotti tipici del territorio e saperne valutare le caratteristiche nutrizionali, saper predisporre menu equilibrati e coerenti al contesto, saper distinguere i vari marchi di qualità e sapere scegliere tra i vari prodotti di qualità quelli più consoni alla situazione
Comunicazione in lingua straniera: Inglese - Francese	Utilizzo del lessico tecnico-professionale specifico sia nella forma scritta che orale.	
	Conoscenze : Conoscere i vini passiti e liquorosi delle aziende calabresi	Abilità: Saper descrivere i vini liquorosi , passiti e fruttati.
Laboratorio di Cucina	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali	
	Conoscenze Conoscere le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo-vino	Abilità Saper utilizzare correttamente i prodotti locali e freschi
Laboratorio Sala e Vendita	Conoscere in modo approfondito prodotti eccellenti calabresi	
	Conoscenze Conoscere i vari tipi di servizio, la stesura dei vari tipi di menù, i vini liquorosi e distillati, i vari step operativi e definizione dei vari ruoli	Abilità Programmare i vari step organizzativi. Dividere i ruoli in base alle loro capacità. Fare una mise en place idonea all'evento. Definire il giusto abbinamento vino-cibo.
Fase di applicazione	1 mese di esercitazioni a scuola	
Tempi	40 h all'interno delle ore curriculari delle discipline interessate 20 h di laboratorio 10 h di stage	
Esperienze attivate	Visite guidate, osservazioni in azienda.	
Metodologia	Alternanza scuola lavoro, situazioni di apprendimento formale e non formale Attività in laboratorio, lavori di gruppo, esperienze di simulazione Lavoro con supporti informatici lavoro di gruppo cooperativo con utilizzo di strumenti osservativi dei comportamenti individuali e delle dinamiche di gruppo.	
Risorse umane interne - esterne	Interne: Docenti del Consiglio di classe, coordinatore, referente ASL, tutor scolastico Esterne: tutor aziendale, figure professionali, associazioni di categoria	
Strumenti	Laboratorio di Informatica, libri di testo, documenti reali, articoli di giornali e materiale illustrativo vario, Codici, Internet.	
Valutazione	Impegno di ogni singolo allievo Capacità nel superamento delle difficoltà Grado di responsabilità e autonomia raggiunta Comportamento adottato per migliorare la sicurezza Completezza, correttezza e rispondenza del compito/prodotto Valutazione nelle singole discipline coinvolte e certificazione delle competenze mirate. Autovalutazione degli studenti: questionario in uscita (customer satisfaction).	

3.4. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO DEGLI ALUNNI UTILIZZATA NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO

LIVELLI	DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'
ottimo	- conoscenze organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale - applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problemi complessi - espone in modo fluido applicando un lessico ricco ed appropriato - sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse
buono	- conoscenze complete, con qualche approfondimento autonomo - applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi - espone in modo corretto e con linguaggio appropriato - rielabora in modo corretto e completo le informazioni
sufficiente	- conoscenze complete, ma non approfondite - applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali - si esprime in modo semplice e corretto - rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni nuove e semplici - sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza
mediocre	- conoscenze lacunose e superficiali - applica le conoscenze, ma con errori - si esprime in modo impreciso - gestisce con difficoltà situazioni nuove e semplici
scarso	- conoscenze frammentarie e gravemente lacunose - applica le conoscenze minime, anche se guidato - si esprime in modo scorretto ed improprio - non è capace di servirsi delle informazioni fornite

Le prestazioni sono state descritte in termini di: **conoscenze** (acquisizione di contenuti, cioè tematiche, argomenti, concetti, regole afferenti alla disciplina), **competenze** (applicazione concreta di un insieme coordinato di conoscenze), **capacità** (utilizzo significativa delle competenze acquisite nonché "capacità elaborative, logiche, critiche"), apponendo un elemento della serie

Ottimo	9 – 10
Buono	7 - 8
Sufficiente	6
Mediocre	4 - 5
Scarso	1 - 3

3.4. GRIGLIA DELLE OSSERVAZIONI

RISPETTO DELLE REGOLE, CONSEGNE, AUTOCONTROLLO- PARTECIPAZIONE-IMPEGNO-FREQUENZA	
	• Rispetta le regole, esegue le consegne, mostra autocontrollo. • Partecipa al dialogo educativo in modo costruttivo. • Si impegna in modo rigoroso. • Frequenta sempre le lezioni.
	• Rispetta le regole, esegue le consegne e mostra autocontrollo quasi sempre. • Partecipa al dialogo educativo in modo attivo. • Si impegna in modo responsabile. • Frequenta le lezioni in modo assiduo.
	• Rispetta le regole, esegue le consegne e mostra autocontrollo in modo adeguato. • Partecipa al dialogo educativo in modo adeguato. • Si impegna in modo diligente. • Frequenta le lezioni in modo regolare.
	• Non rispetta le regole, esegue le consegne e mostra autocontrollo se richiamato. • Partecipa al dialogo educativo in modo passivo o superficiale. • Si impegna in modo discontinuo. • Frequenta le lezioni in modo irregolare.
	• Non rispetta le regole, non esegue le consegne, non mostra autocontrollo. • Non partecipa al dialogo educativo. • Non si impegna nello studio. • Frequenta le lezioni in modo molto irregolare.

3.5. ALTRI ELEMENTI CHE HANNO CONCORSO ALLA VALUTAZIONE

Osservazioni sistematiche	• Ritardi ed uscite anticipate • Atteggiamento di maturità nella vita di classe • Interessi e attitudini particolari • Partecipazione alle attività integrative
Rispetto alla situazione di partenza	• Metodo di studio • Volontà di miglioramento • Progressione dell'apprendimento

3.6. ATTIVITA' DI RECUPERO

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

3.7. ATTIVITA' INTEGRATIVE E PROGETTI

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

- PARTECIPAZIONE AL 1° FORUM SUL TURISMO CITTA' DI COSENZA
- PARTECIPAZIONE ALLA MANIFESTAZIONE A REGGIO CALABRIA: “LA CALABRIA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE”
- ATTIVITA' CINEMA CITRIGNO: “PRIMAVERA DEL CINEMA ITALIANO”
- PARTECIPAZIONE AL WORKSHOP : “TURISMO CULTURALE”
- VISITA PALAZZO CAMPANELLA – REGGIO CALABRIA
- VISITA ALLA CITTADELLA REGIONALE - CATANZARO
- ATTIVITA' ORIENTAMENTO UNICAL
- ATTIVITA' DIDATTICA – BANCHETTO - LA SAGRA DEL MAIALE
- PARTECIPAZIONE ALLA 13^ EDIZIONE ORIENTAGIOVANI ORGANIZZATA DA CONFINDUSTRIA
- PARTECIPAZIONE AL 1^ CONCORSO “MASTER – SALA”
- VISITA AL SALONE DELL'ORIENTAMENTO (XI ED.) – REGGIO CALABRIA
- PARTECIPAZIONE ALLA MANIFESTAZIONE “ECCELLENZE ITALIANE”

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

Si provvederà al completamento dei programmi, all'approfondimento degli argomenti oggetto di studio, alla rivisitazione di quelli non assimilati dai discenti, alla verifica orale e scritta.

Sarà, inoltre, completato il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro

3.9. SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

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

La strutturazione delle prove è stata la seguente:

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

La valutazione è stata impostata secondo i seguenti criteri:

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

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

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

Schema

Data di effettuazione della prova	Discipline coinvolte	Tempo di svolgimento
• 28.03.2017 • 10.05.2017	D.T.A. – INGLESE - ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA - STORIA	60 min.

3.10. STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

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

3.11. 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 credito formativo

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.

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**

4.1. PIANI DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTI

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017
 MATERIA: ITALIANO
 PROF. AURORA PILUSO
 CLASSE E INDIRIZZO: V SEZ G - TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
 ORE DI LEZIONI IMPARTITE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO : 105 (fino al 15 maggio)

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZA	COMPETENZA	ABILITA'
Gli allievi conoscono: - i caratteri fondamentali dei movimenti considerati - la biografia e il percorso letterario degli Autori - passi antologizzati di alcune opere degli Autori considerati - le caratteristiche delle principali tipologie di testo scritto previste dalla prima prova d'esame	Gli allievi sanno: - cogliere nei testi proposti le principali tematiche trattate - operare semplici analisi testuali dei brani e delle liriche oggetto di studio - contestualizzare, con risultati accettabili, i testi letterari - produrre semplici testi scritti, con delle imperfezioni nella forma e in qualche caso non appropriati nel lessico, accettabili nelle loro argomentazioni personali - esporre in modo schematico gli argomenti studiati.	Gli allievi sanno: - esprimere semplici considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi - operare collegamenti sulle tematiche poste in situazioni semplificate.

Nucleo tematico N.1 TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: IL RAZIONALISMO E LA SUA CRISI CONTENUTI (in macroargomenti o unità didattiche o moduli)		
	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI	Tempi impiegati
U.D. 1: Quadro culturale e letterario - Le origini: la naturale evoluzione del romanzo realista - La poetica del naturalismo - Autori e opere del naturalismo - Positivismo e letteratura in Italia	E. Zola: "La miniera" G. VERGA - Da Vita dei campi: "Lettera prefazione a L'amante di Gramigna" - "La lupa". - Da I Malavoglia: La trama - "La fiumana del progresso" - "La famiglia Toscano". - Da Mastro don Gesualdo : la trama . "La morte di mastro-don. Gesualdo".	Settembre
U.D.2: G.Verga: profilo letterario		
U.D. N.3 - La critica alla cultura positivista - La lirica nella seconda metà del Novecento - Una risposta al Naturalismo: l'estetismo - Decadentismo e simbolismo	BAUDELAIRE - Da i fiori del male: - "Corrispondenze" O. WILDE - Il ritratto di Dorian Gray: la trama.- "La rivelazione della bellezza"	Ottobre Novembre
U.D. N4 Il Decadentismo in Italia: vita, pensiero e opera di G. D'Annunzio	G. D'Annunzio: il profilo letterario - Da Il piacere: "Il ritratto dell'esteta"- - Da Le vergini delle rocce: "Il programma del superuomo" - Da Alcione. "La pioggia nel pineto".	Dicembre
U.D. N.5 Il Decadentismo in Italia: vita, pensiero e opera di G. Pascoli	G. PASCOLI: il profilo letterario - Da Il fanciullino: "Il fanciullo che è in noi" - - Da Myricae : "Novembre" - " Arano" - "Il lampo"- " X agosto" Da Canti di Castelvecchio: "La mia sera" "Gelsomino notturno"	Gennaio

Nucleo tematico n.2 TRA FINE OTTOCENTO E NOVECENTO: LETTERATURA E MODERNITA'		
	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI	Tempi impiegati
Il Primo Novecento. – La cultura della crisi. – Il romanzo novecentesco U.D. N. 2 L. Pirandello : vita, pensiero e opera U.D. N. 2 Italo Svevo : vita, pensiero e opera	L. Pirandello: il profilo letterario - Da L'umorismo: "L'arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda" Da novelle per un anno : "La carriola". "Il treno ha fischiato" - Da Il fu Mattia Pascal: "Adriano Meis" – - Da uno nessuno e centomila: la trama – "Il naso di Moscarda" Da Sei personaggi in cerca d'autore : " L'ingresso dei sei personaggi"	Gennaio
		Febbraio
	I. Svevo: il profilo letterario - Da Una vita: la trama. "Gabbiani e pesci" - Senilità: la trama - Da La coscienza di Zeno: la trama - " La prima pagina del romanzo: il Dottor S. e Zeno" – " Il fumo" - "Il funerale mancato"	Marzo
		Aprile

Nucleo tematico n.3 IL VALORE DELLA PAROLA: LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO		
	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI	Tempi impiegati
U.D. N.1 La nuova tradizione poetica del Novecento: scuole e protagonisti. La rivoluzione espressiva U.D. N. 2 G. Ungaretti. Vita, opera, pensiero U.D. N.3 E. Montale: Vita, opera, pensiero	- I Crepuscolari : la poetica - S. Corazzini: "Desolazione del povero poeta sentimentale" - I Futuristi : la poetica - F.T. Marinetti: "Il Manifesto del Futurismo"	Aprile
	G. Ungaretti: il profilo letterario - Da L'allegria: " Porto sepolto" – " Sono una creatura" – " San Martino del Carso" - "Veglia" – "Fratelli" – " Soldati" - "I fiumi"	Maggio
	E. Montale: il profilo letterario - Da Ossi di Seppia: "Non chiederci la parola" - "Spesso il male di vivere ho incontrato" – " - Da Le Occasioni: "Non recidere forbice quel volto" - "La casa dei doganieri"-	

Nucleo tematico n.4 NARRATIVA DEL NOVECENTO		
	TESTI ANTOLOGICI ANALIZZATI	Tempi impiegati
U.D. N. 1 Il Neorealismo U.D. N.2 Tra realismo e simbolismo: Pavese e Vittorini P. Levi: " Se questo è un uomo" U.D. N.3 I maestri dello sperimentalismo: Pasolini		
	- Da Conversazioni in Sicilia: "Gli astratti furori di Silvestro" - Da La casa in collina : "La notte in cui cadde Mussolini" - Da La luna e i falò: "La luna e i falò"	Maggio
	- Da "Se questo è un uomo: "Sul fondo"	Termine delle lezioni
	- Da Ragazzi di vita: "Il furto fallito e l'arresto del Ricchetto"	

1. Metodologie didattiche	- Lezioni frontali - Lezioni partecipate - Lavori sul testo – Discussioni
2. Materiali didattici	- Libro di testo - Materiale fornito dall'insegnante - Mappe concettuali
3 Libri di testo	- Paiolo Di Sacco – Chiare lettere - Edizioni scolastiche Bruno Mondadori -
4. Tipologia delle prove di verifica	- Prove strutturate - Quesiti a risposta aperta - Produzioni personali - Interrogazioni

Il Docente
Aurora Piluso

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: STORIA

PROF. AURORA PILUSO

CLASSE E INDIRIZZO V SEZ. G - TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

ORE DI LEZIONI IMPARTITE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO: 56 (fino al 15 maggio)

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	'ABILITA'
Gli allievi conoscono i principali avvenimenti dei periodi studiati	Gli allievi sanno analizzare, ricostruendolo, nelle linee essenziali, il quadro storico e le caratteristiche del periodo preso in esame	La classe, nel suo complesso, sa collocare i fenomeni storici nel tempo e nello spazio, sa esprimere alcune considerazioni personali sugli argomenti oggetto di analisi; sa operare, opportunamente guidata, collegamenti fra le principali tematiche.

Nucleo tematico n. 1 L'EUROPA E IL MONDO NEL PRIMO NOVECENTO		
TITOLO MODULO	ARGOMENTI	TEMPI
MODULO N. 1 LA "GRANDE GUERRA" E LA RIVOLUZIONE RUSSA	- Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque - L'Italia nell'età giolittiana - La Prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa	Settembre Dicembre
MODULO N. 2 LA CRISI DEL DOPOGUERRA	- Le conseguenze della "Grande guerra" - Le grandi potenze nel dopoguerra - La disintegrazione dell'economia internazionale	
Nucleo tematico n.2 TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO		
MODULO N.3 I REGIMI TOTALITARI	- Lo Stato totalitario - Il fascismo - Il nazismo - Lo stalinismo - I regimi autoritari in Spagna, Giappone e America Latina	Gennaio Maggio
MODULO N. 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	- La Seconda guerra mondiale - Dopoguerra e ricostruzione	
Nucleo tematico n.3 L'ETA' DEL BIPOLARISMO E PROBLEMATICHE DEL TERZO MILLENNIO		
MODULO N. 1 IL NUOVO SISTEMA INTERNAZIONALE E L'ETA' DEL BIPOLARISMO	- Il sistema internaz. dei blocchi contrapposti: la "guerra fredda" - La decolonizzazione - L'Italia repubblicana - La società dei consumi - La fine del mondo bipolare	Maggio Termine delle lezioni
METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Discussioni	
MATERIALI DIDATTICI	- Libro di testo	
TESTO ADOPERATO	- E. B. Stumpo / S. Cardini / F. Onorato / S. Fei: Dalla società industriale alla globalizzazione - Casa editrice Le Monnier Scuola	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE	- Prove strutturate – Interrogazioni - Questionari	

Il Docente
Aurora Piluso

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S. 2016/2017 NELLA CLASSE VG TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA		
MATERIA: FRANCESE PROF. Bocchinfuso Silvana		
ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 78		
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
Conoscere i diversi luoghi dell'enogastronomia; i diversi tipi di ristorazione; i mestieri del ristorante. Conoscere l'alimentazione bio, i prodotti naturali, gli OGM, l'alimentazione sana e equilibrata; le diete e la Piramide Alimentare; i grassi e l'olio d'oliva. Conoscere la storia del vino; le regioni vinicole francesi; i vitigni francesi; la degustazione e la vendita del vino. Conoscere l'acquavite, i liquori francesi. Conoscere il metodo haccp; il diritto del lavoro in Italia e in Francia; lettera di richiesta di lavoro; il curriculum vitae.	Distinguere le attitudini professionali del personale nei luoghi de l'hôtellerie-restauration; classificare i compiti in base alla varietà dell'offerta eno gastronomica. Utilizzare gli alimenti secondo la loro composizione; preparare pietanze con prodotti del territorio; comporre menus equilibrati. Presentare i vini: origine, produzione, carattere; consigliare il buon accordo con i piatti scelti; giustificare il collegamento vini-pietanze. Servire le acqua-viti valorizzando le loro proprietà. Servire le bevande alla giusta temperatura. Distinguere le regole internazionali del metodo haccp; chiedere un lavoro nel settore della ristorazione.	Dare informazioni sul mondo dell'enogastronomia; presentare un ristorante, dei prodotti regionali, una regione; consigliare dei vini che si accordano bene ai piatti scelti. Analizzare un documento sull'alimentazione riformulando le informazioni ricevute. Redigere dei testi semplici e coerenti sugli argomenti analizzati. Presentare dei menus equilibrati e dietetici. Esporre i vantaggi della cucina del territorio. Comprendere il senso di un documento professionale. Rispondere alle domande poste. Dare dei consigli. Esprimere dei giudizi sui vini. Proporre e consigliare una bevanda. Presentare le acquaviti e i liquori francesi. Spiegare le caratteristiche delle bevande proposte. Distinguere i principi e applicare il metodo dell'haccp. Presentare il diritto del lavoro nella ristorazione. Chiedere un lavoro nelle nuove forme del turismo.
CONTENUTI		
MODULO N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Le monde de l'enogastronomie	I Trimestre	Les nouveaux restaurants Les métiers du restaurant La Provence La France physique et politique
MODULO N. 2 Alimentation biologique et diététique	I Trimestre	Les produits BIO Les OGM en alimentation Le régime La Pyramide alimentaire Les matières grasses
MODULO N. 3 Le vin. Histoire et tradition dans un verre	II Trimestre	L'histoire du vin Les régions vinicoles françaises Les cépages françaises Appellations des vins français La dégustation La phase visuelle, olfactive et gustative ; la Champagne et le Champagne
MODULO N. 4 Le bar. Profession, fantasie et savoir-faire	III Trimestre	Les eaux –de –vie (Cognac, Armagnac, Calvados) Les liqueurs (le Pastis) Les apéritifs L'Aquitaine
MODULO N. 5 Emploi. De l' école au monde du travail	III Trimestre	La méthode HACCP Le droit au travail en Italie et en France Curriculum vitae
METODOLOGIE ADOTTATE	- lezione frontale - partecipata - lavori in coppia ed in piccoli gruppi -- giochi di ruolo	
MATERIALI DIDATTICI	- libro di testo – fotocopie - documenti autentici -vocabolario bilingue	
LIBRI DI TESTO:	Profession oenogastronomie A. De Carlo (Hoepli Editore)	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	- interrogazioni - prove strutturate - esercizi di varia tipologia - traduzioni -questionari scritti e orali - esercitazioni	

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016-17 MATERIA: INGLESE PROF. SSA CARMELA BARCA CLASSE 5ª SEZ. G – INDIRIZZO: SALA ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE 80 NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017		
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZA COMPETENZA CAPACITA'		
CONOSCENZE Gli allievi conoscono in modo sufficiente i contenuti degli argomenti trattati nonché la terminologia specifica dell'indirizzo di studi.	COMPETENZE Gli allievi sono in grado di cogliere informazioni in un testo o in una conversazione nonché di sostenere dialoghi mirati.	CAPACITA' Gli allievi sanno elaborare i contenuti trattati.

MODULI SVOLTI		
MODULO	CONTENUTI	TEMPI
<u>MODULO N. 1</u> HAPPY HOUR	- Happy hour - Spanish tapas - Finger food - Long drinks - Milkshakes, smoothies and juices	Settembre Ottobre
<u>MODULO N. 2</u> FOOD AND HEALTH	- Eating habits and religion - Fasting and religions - Lifestyle diets: macrobiotics, vegetarian diets, the food pyramid, the Mediterranean diet. - Food intolerances - Eating disorders - Nutrition - The HACCP system	Novembre Dicembre Gennaio
<u>MODULO N. 3</u> THE WORLD OF SPIRITS	- Food and wine. Choosing and serving wine. - Spirits - United Kingdom. - Scotch whisky. Scotland. - Irish whiskey. Ireland - Bourbon whiskey. The United States of America.	Febbraio Marzo Aprile
<u>MODULO N. 4</u> EVENT PLANNING	- Buffets - The Coffee Break - The Businesses Lunch - The Cocktail Party - The Gala Diner	Maggio
<u>METODOLOGIE ADOTTATE</u>	Lezioni frontali e partecipate Brain storming Esercitazioni Lavoro di gruppo Roleplays	
<u>MATERIALI DIDATTICI</u>	Libro di testo Materiale autentico Fotocopie	
<u>TESTI ADOPERATI</u>	DRINK AND THINK Eliana Caminada, Maria Giroto, Nicholas Hogg casa ed. HOEPLI	
<u>TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE</u>	Prove strutturate, semi strutturate, questionari scritti e orali Verifiche orali Autoverifica delle conoscenze e competenze acquisite	

Il Docente
Carmela Barca

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA
Gli allievi conoscono: • Il bilancio di esercizio in forma abbreviata • Il mercato turistico e le sue caratteristiche • 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. • 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	20/10/2016	- Il bilancio di esercizio e la normativa civilistica - Il bilancio di esercizio in forma abbreviata
<i>MODULO N. 1</i>			ARGOMENTI
<i>Le nuove dinamiche del mercato turistico</i>	27/10/2016	10/11/2016	- 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 UDA : Wine marketing	11/11/ 2016	15/12/2016	- 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, di distribuzione e di promozione - La pianificazione di marketing - Il web marketing - Il marketing turistico integrato - Il marketing della destinazione turistica.
<i>MODULO N.3</i>			ARGOMENTI
<i>Business plan e gestione strategica</i>	13/01/2017	02/02/2017	- 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	11/02/ 2017	22/03/2017	- 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	23/03/ 2017	31/03/2017	- 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.	05/04/2017	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" 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.		

Il Docente
Felice Giocondo

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	-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. -Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione	-Riconoscere le soluzioni di un'equazione come zeri di una funzione -Saper studiare il segno di un trinomio di 2° grado,facendo riferimento al grafico della funzione quadratica associata,al fine di determinare l' insieme delle soluzioni di una disequazione di 2° grado
Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni		
Riconoscere:-funzioni algebriche:razionali intere,razionali fratte,irrazionali;-funzioni trascendenti:esponenziali,logaritmiche	-Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari -Saper rappresentare graficamente la funzione esponenziale e la funzione logaritmica . -Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti tenendo presente le operazioni sui limiti e la continuità delle funzioni elementari. -Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata. -Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali,orizzontali	
Conoscere il concetto di limite di una funzione		
Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.		
Saper definire gli asintoti	-Saper calcolare la derivata di una funzione algebrica razionale intera e di una funzione algebrica razionale fratta. -Saper determinare massimi e minimi relativi e assoluti nei casi più semplici	Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.
Conoscere le derivate fondamentali e le regole di derivazione		

MODULO N	TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1 PREREQUISITI	Dal 16-9-'16	Al 9 -10-'16	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche.Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche
N°2 FUNZIONI	Dal 10-10-'16	Al 5-12-'16	Funzioni reali di variabili reale.Funzioni algebriche razionali intere e fratte.Funzioni algebriche irrazionali. Funzione esponenziale e funzione logaritmica .
N°3 LIMITI E CONTINUITA'	Dal 6-12-'16	Al 31-03-'17	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale.Operazioni sui limiti.Forne indeterminate.Funzioni continue.Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata.Asintoti verticali e orizzontali.
N°4 CALCOLO DIFFERENZIALE	Dal 01-04-'17	Al termine delle lezioni	Derivate delle funzioni elementari.Regole di derivazione.Massimi e minimi relativi e assoluti.Studio delle diverse fasi per la rappresentazione grafica di funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale - Lezione partecipata Esercitazioni 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		

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	-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. -Riconoscere dal grafico le caratteristiche di una funzione	-Riconoscere le soluzioni di un'equazione come zeri di una funzione -Saper studiare il segno di un trinomio di 2° grado,facendo riferimento al grafico della funzione quadratica associata,al fine di determinare l'insieme delle soluzioni di una disequazione di 2° grado
Conoscere i principali concetti relativi alle funzioni		
Riconoscere:-funzioni algebriche:razionali intere,razionali fratte,irrazionali;-funzioni trascendenti:esponenziali,logaritmiche	-Saper determinare il dominio di una funzione nei casi più elementari -Saper rappresentare graficamente la funzione esponenziale e la funzione logaritmica . -Dedurre il valore dei limiti di una funzione dalla rappresentazione grafica della funzione stessa. -Saper calcolare limiti tenendo presente le operazioni sui limiti e la continuità delle funzioni elementari. -Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata. -Saper determinare le equazioni di eventuali asintoti verticali,orizzontali	
Conoscere il concetto di limite di una funzione		
Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.		
Saper definire gli asintoti	-Saper calcolare la derivata di una funzione algebrica razionale intera e di una funzione algebrica razionale fratta.	Saper rappresentare graficamente funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.
Conoscere le derivate fondamentali e le regole di derivazione	-Saper determinare massimi e minimi relativi e assoluti nei casi più semplici	

MODULO N		TEMPI IMPIEGATI		ARGOMENTI
N°1	PREREQUISITI	Dal 16-9-'13	Al 9 -10-'13	Equazioni e disequazioni di 1° e di 2° grado Funzioni lineari e quadratiche.Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche
N°2	FUNZIONI	Dal 10-10-'13	Al 5-12-'13	Funzioni reali di variabili reale.Funzioni algebriche razionali intere e fratte.Funzioni algebriche irrazionali. Funzione esponenziale e funzione logaritmica .
N°3	LIMITI E CONTINUITA'	Dal 6-12-'13	Al 31-03-'14	Concetto di limite per funzioni reali di variabile reale.Operazioni sui limiti.Forne indeterminate.Funzioni continue.Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata.Asintoti verticali e orizzontali.
N°4	CALCOLO DIFFERENZIALE	Dal 01-04-'13	Al termine delle lezioni	Derivate delle funzioni elementari.Regole di derivazione.Massimi e minimi relativi e assoluti.Studio delle diverse fasi per la rappresentazione grafica di funzioni algebriche razionali nei casi più semplici.
METODOLOGIE ADOTTATE		Lezione frontale - Lezione partecipata Esercitazioni 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		

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

UNITA' N.1- OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.2 OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.3 OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

UNITA' N.4 - OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

CONTENUTI (in moduli e unità didattiche)

U. A. N. 1	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
Alimentazione nell'era della globalizzazione	1° trimestre	Cibo e religioni I nuovi prodotti alimentari.
U. A. N. 2	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
La dieta in condizioni fisiologiche	1° trimestre 2° trimestre	La Dieta equilibrata – Le linee guida – Classificazione degli alimenti – I LARN – Peso teorico e fabbisogno giornaliero – Alimentazione e stati fisiologici – Diete fisiologiche – Diete specifiche e diete particolari – Dieta Mediterranea e dieta vegetariana.

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

Il Docente
Giovanna Nitti

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL'A.S. 2016-2017 NELLA CLASSE V G

MATERIA: .Enogastronomia Sala-Vendita

PROF.Stefano Giovanni

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N° 80

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

MODULI	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- Il vino; - Le bevande alcoliche;	Settembre Ottobre Novembre	- Classificazione dei vini; Tecniche di produzione dei vini; - La cantina e lo stoccaggio dei vini - Classificazione delle bevande alcoliche; fase di produzione della birra. - I distillati
MODULI	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- L'organizzazione della macchina ristorativi	Dicembre Gennaio Febbraio	- Organizzare l'azienda ristorativi; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - L'organizzazione della produzione.
MODULI	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- I servizi di sala - Il banqueting. - enogastronomia regionale - enogastronomia nazionale	Marzo Aprile Maggio Giugno	- Conoscere i maggiori servizi di sala sceglierli in base alle necessità - L'organizzazione del servizio di banqueting; - visite in cantine del territorio - preparazione di alcuni piatti nazionali alla lampada
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lezioni frontali • Lezioni dialogate • Lezioni interattive • Prove pratiche in sala e bar	
MATERIALI DIDATTICI	"A scuola di Sala-Bar e vendita", libro di testo, ha costituito il punto di partenza per la conoscenza degli argomenti di studio.	
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni, prove pratiche effettuate in laboratorio di sala bar.	

Il Docente
Giovanni Stefano

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

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

MicroMODULI 1-2-3	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
-Enogastronomia regionale - Enogastronomia Nazionale	Ottobre Novembre	- La conoscenza dei prodotti DOP IGP regionali e dei piatti più rappresentativi regionali. - La conoscenza dei prodotti DOP IGP Nazionali e i piatti maggiormente significativi.
MicroMODULI 4-5-6	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- L'organizzazione della macchina ristorativa - Il centro di produzione pasti	Dicembre Gennaio Febbraio	- Organizzare l'azienda ristorativa; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - L'organizzazione della produzione; - La cottura sottovuoto
MicroMODULI 7-8-9	TEMPI IMPIEGATI	ARGOMENTI
- Il catering; - Il banqueting. - La programmazione	Marzo Aprile Maggio Giugno	- I buoni pasto; Il catering come rifornimento di pasti. - L'organizzazione del servizio di banqueting; - Progettazione del menu. Attività di potenziamento.
METODOLOGIE ADOTTATE	• Lezioni frontali • Lezioni dialogate • Lezioni interattive • Attività di stage	
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.	
TPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Interrogazioni orali; risoluzione di semplici problemi; relazioni; test a risposta multipla o a risposta aperta; prove strutturate e semistrutturate.	

Il Docente
Franco Colosimo

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' SVOLTE NELL' A.S.20 16-2017 - NELLA
CLASSE V. G s**

MATERIA: Scienze Motorie

PROF. : Donnici Angela

ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO : 42

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

CONTENUTI

MODULO N.1	TEMPI	ARGOMENTI
CAPACITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE	Settembre Novembre	- L'apparato cardio-respiratorio - L'apparato osteo-articolare - Il sistema muscolare - L'energia muscolare - Metodiche di allenamento - Sistema nervoso e movimento volontario
MODULO N. 2		
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Dicembre Febbraio	L'apparato locomotore Paramorfismi e dimorfismi Gli effetti del movimento sull'organismo umano Traumi e primo soccorso Alimentazione e salute
MODULO N. 3		
Pratica sportiva	Marzo Giugno	Metodologia dell'allenamento sportivo I regolamenti dei Grandi Giochi (Pallavolo e Calcio) Il regolamento di alcune discipline dell'Atletica leggera Il regolamento e la pratica del Tennis da tavolo
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Dimostrazione Esercitazioni pratiche Lavoro di gruppo	
STRUMENTI DIDATTICI	Libro di testo Fotocopie Attrezzature ginniche	
LIBRI DI TESTO	"Praticamente sport"	
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Prove strutturate a risposta multipla	

Il Docente
Angela Donnici

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
 MATERIA: Religione
 ANNO SCOLASTICO 2016/17
 PROF. : PIZZI MARIA
 ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO N. 31

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI

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

Il Docente
 Maria Pizzi

4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A : Analisi del testo

CANDIDATO _____

Classe V sez. _____

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

Data,

Punti _____/15

TIPOLOGIA B : Saggio breve o articolo di giornale

Candidato		Classe V Sez.	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 e 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

CANDIDATO _____

Classe V sez.

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

DATA,

Punti _____/15

Griglia di Valutazione Simulazione Seconda Prova Esami di Stato

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO _____

CLASSE V SEZ. _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	P. ass.
Argomento proposto dal Candidato Max 8 punti	Conoscenza dell'argomento	Completa e articolata	3	
		Corretta ed essenziale	2	
		Superficiale e confusa	1	
	Correttezza espressiva	Scorrevole e appropriata	3	
		Semplice e corretta	2	
		Incerta e confusa	1	
	Capacità di collegamento e di analisi	Collegamenti e analisi coerenti	2	
		Collegamenti e analisi imprecisi	1	
Argomenti proposti dalla Commissione max 20 punti	Conoscenza dell'argomento	Completa ed esauriente	7	
		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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

TIPOLOGIA DELLA PROVA: C

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

DISCIPLINE COINVOLTE:

Inglese – Storia – DTA – Enogastronomia – Sala e vendita

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

TEMPO A DISPOSIZIONE: **60 minuti**

N.B. : - **non sono ammesse correzioni**

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

GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE TERZA PROVA

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

Punteggio massimo raggiungibile: 40 punti

RISPONDENZA TRA PUNTEGGIO RAGGIUNTO E PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2016-2017

<i>DIRIGENTE SCOLASTICO</i>	<i>Prof.ssa CAMMALLERI Graziella</i>	
<i>RELIGIONE</i>	<i>" PIZZI Maria</i>	<i>Maria Pizzi</i>
<i>ITALIANO- STORIA</i>	<i>" PILUSO Aurora</i>	<i>Aurora Piluso</i>
<i>FRANCESE</i>	<i>" BOCCHINFUSO Silvana</i>	<i>Silvana Bocchinfuso</i>
<i>INGLESE</i>	<i>" BARCA Carmela Liberata</i>	<i>Carmela Liberata Barca</i>
<i>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZ.</i>	<i>" NITTI Giovanna CARRIARO SARA (SUPPLENTE)</i>	<i>Sara Carriaro</i>
<i>MATEMATICA</i>	<i>Prof. VENA Raffaele</i>	<i>Raffaele Vena</i>
<i>DIRITTO E TECNICHE. AMM.</i>	<i>" GIOCONDO Felice</i>	<i>Felice Giocondo</i>
<i>LAB. DI CUCINA</i>	<i>" COLOSIMO Franco</i>	<i>Franco Colosimo</i>
<i>LAB. SALA E VENDITA</i>	<i>" STEFANO Giovanni</i>	<i>G. Stefano</i>
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	<i>Prof.ssa DONNICI Angela</i>	<i>Angela Donnici</i>
<i>SOSTEGNO</i>	<i>" BILOTTA Carla</i>	<i>Carla Bilotta</i>

INDICE

1. L'Istituto

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

2. La classe

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

3. La programmazione collegiale

3.2	Contenuti pluridisciplinari	pag. 9
3.3	UDA	pag. 12
3.4.	Griglia di valutazione del profitto	pag. 14
3.5.	Griglia delle osservazioni	pag. 15
3.6.	Altri elementi che hanno concorso alla valutazione	pag. 15
3.7.	Attività di recupero	pag. 16
3.8.	Attività integrative e progetti	pag. 16
3.9.	Attività programmate dal 15 maggio alla fine dell'anno scolastico	pag. 17
3.10	Simulazione della terza prova	pag. 17
3.11	Strumenti di verifica utilizzati	pag. 18
3.12.	Criteri di attribuzione del credito scolastico	pag. 19

4. Consuntivi delle attività svolte e griglie di valutazione

4.1	Consuntivi	pag. 20
4.2	Griglie di valutazione della prima prova scritta	pag. 34
	Griglia di valutazione della seconda prova scritta	pag. 37
	Griglia di valutazione del colloquio	pag. 39
	Griglia di valutazione terza prova	

Il Consiglio di Classe	pag. 40
------------------------	---------

Indice	pag. 41
---------------	---------

Allegati

N.2 simulazioni terza prova

ALLEGATI



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE **TERZA PROVA**

CLASSE : **V SEZ. G**

INDIRIZZO: **SALA e VENDITA**

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

STORIA

1. Lo Stato nazista si chiamò terzo Reich perché:

- a) era governato da tre organismi (Führer, esercito, partito nazista)
- b) era il terzo grande impero tedesco della storia
- c) in esso erano fondamentali il Führer, il Parlamento, la Gestapo
- d) era costituito dall'unione di tre Stati tedeschi (Germania, Austria, Prussia)

2. Con il patto Molotov-Ribbentrop, Hitler

- a) si garantì la neutralità dell'URSS in caso d'attacco della Germania alla Polonia
- b) si garantì l'aiuto militare dell'URSS in caso d'attacco da parte della Polonia
- c) si garantì la neutralità della Polonia e della Slovacchia in caso d'attacco da parte dell'URSS
- d) stabilì i confini definitivi fra la Germania e la Polonia, al fine di evitare futuri conflitti

3. Allo scoppio della Seconda guerra mondiale, Mussolini

- a) non si schierò subito a fianco dell'alleato tedesco, ma entrò in guerra un anno dopo
- b) dichiarò guerra alla Francia
- c) dichiarò guerra all'Inghilterra
- d) era militarmente impreparato, per cui invitò i tedeschi a cessare una guerra ritenuta assurda

4. Il 1943 fu un anno decisivo per la guerra perché:

- a) gli Stati Uniti entrarono in guerra
- b) venne sganciata la prima bomba atomica
- c) avvenne lo sbarco degli alleati in Normandia
- d) Mussolini venne destituito

5. La Repubblica Sociale era

- a) uno stato governato dai partigiani
- b) l'Italia del Nord governata dai Tedeschi
- c) un nuovo stato fascista fondato nel 1943 nel nord Italia
- d) l'Italia del Sud liberata dagli Alleati

6. Mentre in Europa la guerra era finita, i Giapponesi resistevano e per costringerli alla resa

- a) il presidente americano Truman decise di lanciare la bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki
- b) le truppe alleate sbarcarono in gran numero nei pressi della città di Hiroshima
- c) gli Americani si affidarono anche ai kamikaze, pur di distruggere la potente flotta nemica
- d) furono garantite condizioni di favore nell'ambito delle trattative di pace già avviate

7. Tra le conseguenze della seconda guerra mondiale ci fu

- a) la nascita della Società delle Nazioni
- b) il trionfo del socialismo a livello mondiale
- c) il ritorno della Polonia ai suoi confini anteguerra
- d) la divisione dell'Europa in due blocchi contrapposti

8. Il mondo occidentale, guidato dagli Stati Uniti d'America, era caratterizzato

- a) da un'organizzazione politica totalitaria e da un'economia controllata dallo Stato
- b) da un'organizzazione politica liberale e da un'economia capitalista
- c) dalla costante presenza di militari al governo
- d) da continui conflitti per la conquista del potere all'interno degli Stati

Sala e Vendita

- 1. Un vino novello viene messo in commercio non prima del:**
 - a) 8 Settembre
 - b) 16 Novembre
 - c) 6 Novembre
 - d) 12 Ottobre

- 2. Per la produzione del brandy quale vitigno viene usato:**
 - a) Lo Chardonnay
 - b) Il Pinot Nero
 - c) Il Trebbiano
 - d) Il nebbiolo

- 3. La grappa si produce con:**
 - a) Malto
 - b) Vinacce
 - c) Cereali
 - d) Orzo

- 4. Un tipico distillato Italiano è:**
 - a) Armagnac
 - b) Brandy
 - c) Grappa
 - d) Gin

- 5. Un whisky va servito nel bicchiere:**
 - a) Flute
 - b) Old Fashionad o Tumbler basso
 - c) Ballon
 - d) Tumbler Alto

- 6. Il Gin in quale paese nasce**
 - a) Francia
 - b) Inghilterra
 - c) Olanda
 - d) Spagna

- 7. Nella preparazione delle crepes suzette come aromatizziamo**
 - a) Con Brandy
 - b) Con Grand Marnier
 - c) Con whisky
 - d) Con vermouth

- 8. Quanti cl occorrono per la preparazione di uno short drink:**
 - a) 4 cl
 - b) 6 cl
 - c) 18 cl
 - d) 20 cl

1. Il turismo integrato:

- a) collega le località balneari con quelle di montagna
- b) collega l'attività turistica con le altre attività del territorio
- c) valorizza poco le attività del territorio
- d) non consente un'efficace rete di comunicazione.

2. I turisti allocentrici:

- a) preferiscono mete note e consolidate
- b) preferiscono i luoghi familiari e pianificano accuratamente le proprie vacanze
- c) amano l'avventura, vogliono conoscere cose e persone nuove
- d) amano le novità, ma sono molto prudenti.

3. Lo slow tourism:

- a) consiste in un modo di viaggiare orientato alla scoperta di nuove culture, territori, persone e tradizioni
- b) consiste in un modo lento di viaggiare
- c) si può fare solo viaggiando in macchina
- d) non consente la riscoperta delle tradizioni di un territorio.

4. Il mark-up è:

- a) una percentuale di sconto
- b) il prezzo di vendita di un prodotto
- c) può essere applicato solo per lunghi periodi
- d) una percentuale che si aggiunge ai costi per determinare il prezzo di vendita.

5. Il canale di distribuzione lungo:

- a) prevede il rapporto diretto tra produttore e consumatore
- b) prevede la presenza di un solo intermediario
- c) non prevede la presenza di intermediari
- d) prevede la presenza di più intermediari nel processo distributivo.

6. La filiera corta:

- a) è la vendita effettuata nei mercati di quartieri
- b) è la vendita diretta in azienda
- c) è la vendita nell'abitazione del consumatore
- d) è la vendita effettuata in locali commerciali.

7. I farmer's market:

- a) sono mercati giornalieri
- b) sono mercati di venditori ambulanti
- c) sono "mercati contadini" presenti su tutto il territorio nazionale
- d) sono mercati mensili.

8. La tracciabilità:

- a) indica la possibilità di ricostruire il processo di un alimento
- b) si occupa del prodotto solo nella fase di distribuzione
- c) si occupa del prodotto solo nella fase di trasformazione
- d) è la possibilità di seguire il processo di un alimento attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

INGLESE

1. The British Parliament is made up of

- a) three houses
- a) three houses and the Prime Minister
- b) two houses
- c) two houses and the King/Queen

2. White wines are generally served in

- a) a balloon-shaped glass
- b) a tumbler
- c) a flute
- d) a tulip

3. Red wines are served with

- a) fish and light meals
- b) meat and strong tastes
- c) starters and cold food
- d) cheese and desserts

4. Milk and dairy products contain high levels of

- a) fibre
- b) calcium
- c) carbohydrates
- d) proteins and fats

5. Whisky is

- a) a soft drink
- b) a sparkling drink
- c) a distilled drink
- d) a mixed drink

6. Proteins have

- a) regulative function
- b) plastic function
- c) energy function
- d) energy reserve function

7. Foods and nutrients differ because

- a) foods are contained in nutrients
- b) nutrients aren't food parts
- c) nutrients contain foods
- d) foods contain nutrients

8. The UK is made up of

- a) Great Britain and Northern Ireland
- b) only Great Britain
- c) Great Britain and Eire
- d) England and Scotland

ENOGASTRONOMIA

1. **Il termine "menu" non può indicare:**
 - a) un singolo piatto;
 - b) il cartoncino o documento sul quale vengono scritte le pietanze;
 - c) una lista di piatti suddivisa in portate;
 - d) l'insieme dei piatti che formano un pasto dalla composizione fissa.
2. **I fattori che non influiscono sulla composizione del menu sono:**
 - a) economici ed organizzativi;
 - b) gastronomici ed organolettici;
 - c) personali;
 - d) nutrizionali.
3. **Nell'organizzazione di un buffet da parte di catering-banqueting i piatti vengono:**
 - a) preparati sempre prima;
 - b) confezionati in forma espressa;
 - c) preparati in una cucina centralizzata;
 - d) preparati in una cucina satellite.
4. **Per una porzione di risotto si considerano mediamente:**
 - a) 60-80 g di riso;
 - b) 80-90 g di riso;
 - c) 100-120 g di riso;
 - d) 150 g di riso.
5. **Gli aspetti da valutare nella scelta del dessert da inserire in lista sono:**
 - a) stagione, preparazione del dessert, età della clientela;
 - b) temperatura di servizio, ingredienti del dessert;
 - c) menu, stagione, temperatura esterna;
 - d) menu, stagione e temperatura di servizio.
6. **Sono indicati come nutrienti:**
 - a) glucidi, ferro e sale;
 - b) glucidi, lipidi e proteine;
 - c) vitamina e ferro;
 - d) antibiotici e vitamine.
7. **Rientrano nei dolci al cucchiaio freddi:**
 - a) budini, soufflé e crêpes;
 - b) charlottes, crêpes e profiterole;
 - c) semifreddi, lingue di gatto e bavaresi;
 - d) budini, mousse, bavaresi e panne cotte.
8. **Durante il pomeriggio per un coffee break e per il tè è possibile servire:**
 - a) Pasticceria secca e mignon, dolci al cucchiaio;
 - b) Pasticceria fresca e secca;
 - c) Pasticceria secca e mignon, torte in monoporzione;
 - d) Torte in monoporzione, budini e crêpes.



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SIMULAZIONE **TERZA PROVA**

CLASSE : **V SEZ. G**

INDIRIZZO: **SALA e VENDITA**

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

D.T.A.

1. Il turismo è:

- a) l'insieme delle attività realizzate dalle persone durante i loro viaggi e soggiorni in luoghi diversi da quello di residenza
- b) l'insieme delle attività realizzate dalle persone all'estero
- c) l'insieme delle attività realizzate dalle persone nel proprio paese
- d) l'insieme delle attività realizzate in località diverse da queste.

2. La domanda turistica è:

- a) l'insieme delle richieste di beni e servizi effettuate dai turisti in un determinato periodo di tempo
- b) l'insieme delle richieste di beni e servizi effettuate in un giorno
- c) l'insieme delle richieste di beni e servizi effettuate in una settimana
- d) l'insieme delle richieste di beni e servizi effettuate in un mese.

3. L'offerta turistica è:

- a) rappresentata solo da alloggi
- b) l'insieme dei beni e servizi forniti dalle imprese in un certo periodo di tempo
- c) l'insieme dei beni e servizi forniti dalle imprese in un anno
- d) l'insieme dei beni e servizi forniti dalle imprese in un mese.

4. Gli indici di turisticità misurano:

- a) il costo della vita
- b) il tasso di disoccupazione nel territorio
- c) il tasso di occupazione nel territorio
- d) la capacità di un territorio di sopportare il carico del turismo.

5. Il Marketing:

- a) è la combinazione delle strategie di marketing
- b) è l'analisi della situazione interna ed esterna dell'azienda
- c) riguarda la distribuzione del prodotto mediante il canale lungo
- d) è costituito da un insieme di azioni coordinate che consente il raggiungimento degli obiettivi di mercato dell'azienda.

6. Il Marketing-mix:

- a) è la combinazione delle strategie di marketing
- b) è l'analisi della situazione interna ed esterna dell'azienda
- c) riguarda la distribuzione del prodotto mediante il canale lungo
- d) è costituito da un insieme di azioni coordinate che consente il raggiungimento degli obiettivi di mercato dell'azienda.

7. La business idea è:

- a) l'idea che minimizza i costi
- b) uno strumento per controllare l'andamento dei ricavi
- c) l'idea imprenditoriale, il nucleo da cui si parte per dar vita ad una nuova impresa
- d) la segmentazione del mercato.

8. Il business plan:

- a) è la programmazione riferita ad un esercizio amministrativo
- b) riguarda solo il consolidamento della propria posizione sul mercato
- c) è la previsione del Conto economico di un esercizio "tipo"
- d) è un documento strutturato secondo uno schema preciso che sintetizza i contenuti del progetto imprenditoriale

INGLESE

1. Carbohydrates can be found in....

- a) bread, pasta, cereals and spinach.
- b) red and white meat and fish.
- c) green vegetables and fresh fruit.
- d) pasta, bread, potatoes and cereals

2. A vegan shouldn't eat

- a) cheese
- b) fruit
- c) nuts
- d) vegetables

3. Smoothies differ from milkshakes because

- a) they don't contain milk
- b) they don't contain ice cream
- c) they don't contain fresh fruit
- d) they don't contain yogurt

4. Islam requires mandatory fasting ...

- a) during Lent and Good Friday
- b) in the afternoon
- c) in the month of Ramadan
- d) on personal occasions

5 Coeliac disease is:

- a) an intolerance to crustaceans
- b) an intolerance to gluten
- c) an allergy to gluten
- d) a gluten sensibility

6. HACCP is

- a) optional
- b) mandatory
- c) advisable
- d) Hygienic

7. Distillation is a process involving:

- a) concentration of essential flavours
- b) conversion of a liquid into vapour
- c) removal of alcoholic strength
- d) conversion of a liquid into vapour and successive condensation into a liquid form.

8. Irish whiskey is aged

- a) at least two years
- b) in smoked barrels
- c) at least three years
- d) at least ten years

Storia

1. Il Patto Gentiloni...

- a) assegna all'Italia la Libia e le isole del Dodecaneso
- b) pone fine agli scontri tra operai e proprietari
- c) crea un'alleanza elettorale tra giolittiani e cattolici
- d) favorisce un ravvicinamento tra l'Italia e l'Inghilterra.

2. Il Patto di Londra...

- a) sancì l'alleanza militare tra Francia, Inghilterra e Russia
- b) stabilì l'entrata in guerra dell'Italia
- c) stabilì l'entrata in guerra degli Stati Uniti
- d) pose fine alla guerra tra Inghilterra e Germania.

3. In Europa nel primo dopoguerra...

- a) la riconversione industriale e i debiti fatti dagli Stati crearono una forte crisi economica
- b) alcune aziende licenziarono e ci fu un lieve aumento della disoccupazione
- c) lo sviluppo economico fu molto lento e interessò solo i ceti più ricchi
- d) la pace favorì immediatamente un forte sviluppo economico

4. Mussolini divenne presidente del Consiglio:

- a) con un atto di forza delle squadre fasciste
- b) perché ottenne la maggioranza alle elezioni
- c) per incarico del re
- d) per nomina del Parlamento

5. I Patti Lateranensi furono:

- a) un accordo con le forze antifasciste per evitare uno scontro interno
- b) un accordo con le forze politiche vicine alla Germania di Hitler
- c) un accordo con la Chiesa cattolica che chiudeva il vecchio contrasto fra Stato italiano e la Chiesa
- d) un accordo con le banche italiane perché finanziassero direttamente l'industrializzazione del Paese

6. Mussolini si alleò con Hitler perché:

- a) sperava di ottenere aiuto per l'espansione italiana nel Mediterraneo
- b) temeva un'invasione tedesca
- c) e ammirava la politica
- d) era un deputato socialista

7. L'obiettivo di Hitler era guidare la Germania verso:

- a) la conquista di nuovi territori ad ovest, sottraendo alla Francia tutte le regioni lungo il Reno
- b) la conquista dello "spazio vitale" a est, asservendo la razza slava e distruggendo l'URSS
- c) il suo destino di grande potenza democratica, impegnata a salvare l'Occidente dal comunismo
- d) la difesa dei principi di collaborazione internazionale e di convivenza pacifica

8. Che cosa ricorda la "notte dei cristalli"?

- a) l'inizio della persecuzione degli ebrei
- b) la notte in cui Hitler giunse al potere
- c) l'inizio della deportazione degli ebrei
- d) la notte in cui furono eliminati gli avversari politici di Hitler

Sala e Vendita

1. Quali sono i marchi di tutela dei Prodotti.

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

2. Qual è la persona che coordina il servizio in sala?

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

3. L'ordinazione del vino va presa

- a) Dopo l'ordinazione del menu
- b) Prima della presa della comanda da parte dell'addetto
- c) Non va presa ma si deve portare il vino della casa
- d) Solo se lo chiede il cliente

4. Aggettivi per definire un buon professionista di sala

- a) Educatore, puntuale, onesto, competente
- b) Alto, onesto, competente, ordinato
- c) Magro, onesto, pulito, preciso.
- d) Biondo, onesto, puntuale, educato

5. Le perline incavate che si trovano nel tastevin servono per la degustazione?

- a) Dei vini rossi
- b) Dei vini bianchi
- c) Degli spumanti
- d) Dei vini Rosati

6. I vini rossi?

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

7. La cantina deve avere una temperatura oscillante ?

- a) Dai 12° ai 15°
- b) Dai 15° ai 20°
- c) Dai 5 ai 10°
- d) Sotto ai 5°

8. La cantina è opportuno che sia esposta a?

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

ENOGASTRONOMIA

1. **I menù che propongono piatti con intervalli di tempo regolari sono detti:**
 - a) veloci;
 - b) aciclici;
 - c) ciclici;
 - d) ripetitivi.
2. **Per la dieta mediterranea sono da consumare spesso:**
 - a) pane, vino e burro;
 - b) pasta, pane e formaggi;
 - c) pane, pasta e riso;
 - d) carne, burro e olio d'oliva.
3. **L'olio d'oliva svolge funzioni:**
 - a) protettive per l'apparato cardiovascolare;
 - b) antiallergiche;
 - c) emulsionanti;
 - d) addensanti.
4. **I prodotti biologici al 100% devono contenere ingredienti biologici:**
 - a) al 100%;
 - b) almeno al 60%;
 - c) oltre il 100%;
 - d) fra il 95 e il 100%.
5. **Il compito di individuare i PAT è assegnato a:**
 - a) comuni;
 - b) province;
 - c) camere di commercio;
 - d) regioni.
6. **La Nouvelle Cuisine fu divulgata:**
 - a) nel 1920;
 - b) nell'Ottocento;
 - c) nel 2001;
 - d) nel 1972.
7. **Il lardo di colonnata IGP è tipico di quale regione:**
 - a) Marche;
 - b) Umbria;
 - c) Sicilia;
 - d) Toscana.
8. **La scienza che studia i meccanismi biochimici e fisici che avvengono nella preparazione delle vivande è la:**
 - a) cucina fusion;
 - b) cucina molecolare;
 - c) chimica nucleare;
 - d) cucina Tex-Mex