ANNO SCOLASTICO 2016/17

Protocollo n°2671
del 15.05.2017

I.P.S.S.A.R

DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
CLASSE V SEZ.A

Il Coordinatore di classe
(Prof.ssa Carmelina Altomare)

Il Dirigente Scolastico
(Dott.ssa Anna Liporace)

INDICE

1. LA SCUOLA E IL TERRITORIO 3

1.1 *L'indirizzo* 3

1.2 *Caratteristiche del territorio e dell'utenza* 3

1.3 *Risorse della scuola* 3

2. CARATTERI SPECIFICI DELL' INDIRIZZO 3

2.1 *Profilo professionale dell'IPSSAR* 3

2.2 *Quadro orario* 6

3. STORIA E PROFILO DELLA CLASSE 7

3.1 *Elenco alunni* 9

3.2 *Situazione III e IV anno* 9

3.3 *Situazione in entrata V anno* 9

3.4 *Risultati scrutinio finale IV anno* 9

3.2 *Crediti acquisiti* 10

3.3 *Stabilità del Consiglio di Classe nel triennio conclusivo* 10

3.4 *Docenti e quadro orario V anno* 10

4. PERCORSO FORMATIVO 11

4.1 *Obiettivi trasversali* 11

4.2 *Strategie messe in atto per il conseguimento degli obiettivi prefissati* 13

4.3 *Mezzi e spazi* 13

4.4 *Criteri e strumenti di misurazione e valutazione* 13

4.5 *Criteri di valutazione della condotta* 14

5. AREA PROFESSIONALIZZANTE 15

6. ATTIVITA' DI RECUPERO 15

7. PREPARAZIONE ALL' ESAME DI STATO 15

8. GLI ALLEGATI 17

Allegato A *Griglie valutazione per le prove d'esame* 18

Allegato B1 *Simulazione terza prova del 10 marzo 2017* 27

Allegato B2 *Simulazione terza prova del 10 aprile 2017* 33

Allegato C *Relazioni analitiche disciplinari* 39

1. LA SCUOLA E IL TERRITORIO

1.1 L' indirizzo

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Sibari, indirizzo di studio dell'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore di Cassano allo Jonio, viene istituito nel 2001, su richiesta motivata anche degli operatori turistici della zona, per rispondere alle esigenze culturali e per favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro in un'area vocata a questo indirizzo. Confermata anche dalla sostanziosa crescita a livello nazionale delle iscrizioni a questa tipologia di scuola, si connota sempre più come una scelta vincente per chi cerca uno sbocco immediato verso il mondo del lavoro.

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

L'area territoriale di Sibari si caratterizza per il forte sviluppo delle attività inerenti alla produzione e alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari; alle molte piccole aziende se ne affiancano un numero significativo di altre, notevoli per dimensioni, organizzazione e importanza . L'altro settore di rilievo è il turismo, in un'area che offre da una parte il consolidato sviluppo di centri come i Laghi di Sibari, la Marina di Sibari, il Bagamoyo, dall'altra siti di straordinaria importanza storica e archeologica. Per quanto attiene, nello specifico, l'utenza scolastica, si rileva che gli alunni, che frequentano l'Istituto, provengono da Cassano centro, da Lauropoli, da Doria, e da Sibari, che sono i quattro centri urbani più consistenti in cui si articola un territorio che conta circa 20.000 abitanti. In relazione a quanto si è detto, risulta particolarmente articolato il pendolarismo studentesco.

1.3 Risorse della Scuola

L'Istituto è ubicato in piena zona agricola, anche se il tessuto urbano di Sibari è limitrofo. Il collegamento alla viabilità è garantito attraverso l'accesso diretto alla SS. 106.

La scuola è dotata di un numero adeguato di laboratori per lo svolgimento delle attività didattiche e per le attività di supporto all'attività didattica stessa:

Laboratorio di pasticceria, laboratorio "Pizzeria, laboratorio scientifico, laboratorio linguistico, laboratorio di cucina, laboratorio di pasticceria, laboratorio sala Bar, laboratorio Multimediale.

Le risorse esterne sono costituite da una vasta rete di Istituzioni che interagiscono con l'istituto quali:

- Amministrazione Comunale e Provinciale:
- Centro ricerche (ARSSA);
- Comunità montana;
- Associazione Università e Ricerca;
- Aziende Sanitaria Locale n. 3;
- Varie imprese (commerciali, industriali e turistiche)
- Consorzi agrari, centri agrituristici.

2. PROFILO SPECIFICO DELL'INDIRIZZO

2.1 Profilo professionale dell'I.P.S.S.A.R.

Il piano di studi dell'indirizzo è organizzato in un quinquennio così strutturato:

- ***primo biennio*** finalizzato all'acquisizione di conoscenze, capacità, abilità sia di base che caratterizzanti;
- ***secondo biennio*** finalizzato all'acquisizione progressiva delle abilità e delle competenze professionali
- ***quinta classe*** finalizzato al conseguimento del ***diploma in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"*** articolazione ***Enogastronomia***

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici 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 eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell' articolazione "Enogastronomia" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.

Dopo la maturità , il diplomato può:

- accedere a tutti i corsi di laurea o di diploma universitario
- partecipare a concorsi nella pubblica amministrazione
- lavorare in aziende ristorative
- intraprendere la libera professione

2.2 Quadro orario

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della terra	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	2				
Scienze integrate - Chimica		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Lab. serv. Enogast. sett.Cucina	2 (°)	2 (°)			
Lab. serv. Enogast. sett. Sala e V	2 (°)	2 (°)			
Lab. serv. di Accoglienza turistica	2	2			
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Scienza e Cult.dell'Alimentazione			4	3	3
di cui in compresenza			2*		
Diritto e tecn.ammi.strutt ric			4	5	5
Lab. serv. Enogast. Sett Cucina			6	4	4
Lab. serv. Enogastron. Sett. Sala e V				2	2

(°) articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi a squadra
* le ore sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza del docente tecnico-pratico di cucina

3. STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

Nel corso del quinquennio la classe ha spesso modificato la sua fisionomia a causa delle non ammissioni, dell'inserimento di alunni provenienti da altri istituti e di alunni ritirati. Del gruppo originario, composto da 20 allievi frequentanti la classe prima, ne sono rimasti 10.

Gli alunni sono provenienti da Sibari, Cassano allo Jonio, Lauropoli e zone limitrofe. Tutti sono maggiorenni e alcuni lavorano saltuariamente. Ciò, se per un verso ha arricchito il loro bagaglio professionale, d'altro ha penalizzato l'iter didattico.

Abbastanza omogeneo è il gruppo classe in relazione all'ambito socio-culturale di provenienza, il quale si configura, oltre che per la modestia di stimoli culturali, anche per la presenza di situazioni ambientali che promuovono pseudo-valori e falsi percorsi per la realizzazione personale.

Modesto è, in generale, il livello culturale in possesso dei genitori. I capofamiglia sono per lo più operai, stagionali o a tempo pieno del settore agricolo; alcune mamme conciliano il lavoro domestico con l'impiego in lavori spesso stagionali , nel settore agricolo o turistico, oppure partecipa alle attività dell'azienda familiare. La scuola ha sempre cercato di coinvolgere le famiglie nel percorso educativo dei propri figli attraverso opportune e periodiche informative sulla partecipazione, la frequenza, la condotta e il profitto dei loro figli. Non sempre gli inviti alla partecipazione hanno avuto un riscontro positivo e adeguato alle esigenze della scuola.

I docenti della classe sono stati, per la maggior parte, stabili nel triennio conclusivo ed hanno così garantito una discreta continuità didattica. Purtroppo così non è stato per le discipline Francese, Laboratorio Servizi Sala e Vendita, Scienze Motorie che hanno visto l'avvicendarsi di docenti diversi (tra titolari e supplenti).

Il clima all'interno della classe non è stato sempre sereno e collaborativo: la classe ha mostrato al suo interno una fragile coesione, evidenziando difficoltà nel riconoscimento delle reciproche differenze e nella gestione di dinamiche interne al gruppo.

il Consiglio di Classe ha investito molto sugli obiettivi di carattere educativo adottando opportune strategie sia per costruire relazioni comunicative costruttive, sia per stimolare nei ragazzi una maggiore responsabilità, un'attenzione più costante ed una maggiore concentrazione.

Tuttavia non tutti gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito quel senso di responsabilità e consapevolezza che generalmente si riscontra in una classe quinta e si traduce in partecipazione attiva e costruttiva.

L'interesse e l'impegno nello studio delle varie discipline sono stati spesso selettivi, molti degli allievi sono più interessati ad argomenti di carattere pratico che teorico, e dimostrano coinvolgimento ogni qualvolta non viene loro richiesto un grande sforzo di studio o di rielaborazione. Infatti, i risultati conseguiti nel settore enogastronomico sono apparsi indiscutibilmente più apprezzabili: i ragazzi hanno sempre prestato grande attenzione al mondo del lavoro cogliendo le opportunità, offerte dalla Scuola, di partecipare a manifestazioni ed eventi legati al settore enogastronomico. Permangono, pertanto, specifiche carenze nell'ambito cognitivo, difficoltà linguistico-espressive e logico–deduttive. Per alcuni si rileva una discreta capacità operativa in ambito tecnico professionale non supportata però, da solide basi teoriche.

Ci sono, tuttavia, alcuni allievi che si sono distinti per continuità e impegno nello studio, per motivazione, dando prova di sapersi orientare nei vari ambiti disciplinari.

Alla luce di quanto espresso, la classe risulta divisa in due gruppi: un primo gruppo ha seguito con diligenza e svolto il lavoro in maniera adeguata conseguendo risultati adeguati anche se differenziati a seconda delle loro attitudini e capacità. Un altro gruppo si è mostrato meno consapevole sia della prova di esame da affrontare a conclusione del ciclo scolastico sia del conseguente impegno richiesto. Nonostante le potenziali capacità, è mancata, in taluni casi, la volontà e la determinazione a consolidare e ad accrescere la propria preparazione di base con la conseguenza che la padronanza dei diversi argomenti, nelle singole discipline, si è rivelata appena sufficiente.

3.1 Elenco alunni anno scolastico 2016/2017

ALUNNO	Luogo e data di nascita	Classe di proven.
FORTE GIUSEPPE	CASTROVILLARI, 17/02/1997	IV A
GAGLIARDI FIORELLA	ROMA, 27/09/1998	IV A
GUARAGNA LUCA	CASSANO ALLOIONIO, 27/03/1998	IV A
IANNICELLI SILVIO	CASSANO ALLO IONIO, 14/05/1998	IV A
LAMPITELLI SALVATORE	CORIGLIANO CALABRO, 02/07/1998	IV A
MARINOVA BETINA	BULGARIA, 06/01/1996	IV A
PALADINO ELVIRA	CASSANO ALLO IONIO, 19/05/1997	IV A
PLOIASU SORIN	ROMANIA, 15/02/1997	IV A
TINCA SAMUELE	ROMANIA, 30/12/1997	IV A
VITERITTI ROSARIA	CASSANO ALLO IONIO, 17/06/1998	IV A

3.1.1 Situazione III e IV anno (a.s. 2014/15 – 2015/16)

a.s.	Iscritti		Nuovi inserimenti		Non promossi		Promossi giudizio sosp		Trasferiti /ritirati		promossi a giugno		Promossi	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
2014/15	12	6	/	/	/	/	1	/	2	1	9	5	10	5
2015/16	12	5	1	/	1	/	3	/	6	1	3	4	6	4

3.1.2 Situazione in entrata V anno (a.s. 2016/17)

a.s. precedente Totale:	Iscritti promossi a giugno		Non promossi		Promossi con giudizio sospeso		Trasferiti		Nuovi inserimenti		Ritirati		Totale a.s. in corso :	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
10	3	4	1	/	3	/	/	/	/	/	/	/	6	4

3.1.3 Risultati dello scrutinio finale IV anno

MATERIA	N°alunni promossi voto 6	N°alunni promossi voto 7	N°alunni promossi voto 8	N°alunni promossi voto 9-10	N°alunni sospensione giudizio	N°alunni non promossi
RELIGIONE						
ITALIANO	9	1				
STORIA	4	6				
MATEMATICA	8	1	1		2	1
LINGUA INGLESE	6	2	2			1
LINGUA FRANCESE	8	2			2	1
DIR. E TEC.AM. STRUT. R.	6	4			1	1
SCIENZA E CULT. ALIM.	7	3				1
LAB. SERV. ENOG. CUCINA	5	5				
LAB. SERV. ENOG. S. E V.	8	1	1			1
SCIENZE MOTORIE	1	6	3			

3.2 Crediti scolastici acquisiti

ALUNNO	III ANNO	IV ANNO
FORTE GIUSEPPE	4	4
GAGLIARDI FIORELLA	6	5
GUARAGNA LUCA	4	4
IANNICELLI SILVIO	5	5
LAMPITELLI SALVATORE	5	6
MARINOVA BETINA	5	5
PALADINO ELVIRA	4	5
PLOIASU SORIN	4	4
TINCA SAMUELE	4	4
VITERITTI ROSARIA	4	4

3.3 Stabilità del Consiglio di Classe nel TRIENNIO conclusivo

MATERIA	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
RELIGIONE	GRECO VALERIA	GRECO VALERIA	GRECO VALERIA
ITALIANO	LIGUORI DOMENICO	LIGUORI DOMENICO	LIGUORI DOMENICO
STORIA	LIGUORI DOMENICO	LIGUORI DOMENICO	LIGUORI DOMENICO
MATEMATICA	ALTOMARE CARMELINA	ALTOMARE CARMELINA	ALTOMARE CARMELINA
INGLESE	FIORIELLO FRANCESCA	FIORIELLO FRANCESCA	FIORIELLO FRANCESCA
FRANCESE	LO GULLO FERNANDA	PATITUCCI ANNA MARIA	ZINGONE TIZIANA
SCIENZA E C. ALIM.	CALAFIORI ANNARITA	CALAFIORI ANNARITA	CALAFIORI ANNA RITA
DIR. TECN.AM. S. R.	BARLETTA ROSALINA	BARLETTA ROSALINA	BARLETTA ROSALINA
LAB. SERV. CUCINA	CIPOLLA RAFFAELE	CIPOLLA RAFFAELE/ CAMPOLONGOGIUSEPPE	GENTILE ROSSANO
LAB. SER. ENOG. S.V.	IANNUZZI ANTONIO	IANNUZZI ANTONIO	IANNUZZI ANTONIO
SCIENZE MOTORIE	SURIANO ANNA MARIA	CORDO' FRANCESCO	CATAPANO GIUSTO
SOSTEGNO	RUGIANO MARIA TERESA	AURELIO ALESSANDRA	

3.4 Docenti e quadro orario V anno

DOCENTI	MATERIE DI STUDIO (AREA COMUNE)	Ore Sett.	Ore Annue
LIGUORI DOMENICO	Italiano	4	132
LIGUORI DOMENICO	Storia	2	66
FIORIELLO FRANCESCA	Inglese	3	99
ALTOMARE CARMELINA	Matematica	3	99
CATAPANO GIUSTO	Scienze motorie	2	66
GRECO VALERIA	Religione	1	33
	MATERIE DI STUDIO (AREA DI INDIRIZZO)		
BARLETTA ROSALINA	Dir. E Tec.Am. Strut. R.	5	165
ZINGONE TIZIANA	Francese	3	99
CALAFIORI ANNA RITA	Scienza E Cult. Alim.	3	99
GENTILE ROSSANO	Lab. Serv. Enog. Cucina	4	132
IANNUZZI ANTONIO	Lab. Serv. Enog. S. E V.	2	66

4. PERCORSO FORMATIVO

4.1 OBIETTIVI

Il Consiglio di classe ha definito i seguenti obiettivi trasversali comuni alla totalità degli insegnamenti e verso i quali converge l'attività didattica globale svolta nella classe, ivi comprese le occasioni di uscita culturale, viaggi d'istruzione, soggiorno studio, attività sportiva, conferenze e incontri presso l'istituto e qualsiasi attività progettuale attivata dal Consiglio di Classe stesso.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI
1. Relazione con gli altri • Rispettare le persone che lavorano e frequentano la scuola • Seguire con attenzione le lezioni, intervenire in modo pertinente ed impegnarsi nello studio e nei compiti con regolarità • Collaborare con gli altri, accettando critiche ed opinioni altrui ed ammettendo i propri errori • Usare un comportamento ed un linguaggio adeguati all'ambiente e rispettoso di docenti, compagni, personale della scuola • Segnalare eventuali disservizi, situazioni critiche, fenomeni di vandalismo o bullismo • Collaborare con i rappresentanti di classe per il buon funzionamento dell'attività di classe • Attuare comportamenti adeguati alla salvaguardia e alla propria e altrui sicurezza • Collaborare con la scuola per tenere l'ambiente pulito e ordinato • Riferire alla famiglia i risultati delle verifiche ed ogni tipo di comunicazione della scuola.
2. Rispetto delle regole e dei regolamenti <u>Puntualità</u> • Nell'ingresso a scuola • Nella frequenza giornaliera • Nelle giustificazione di assenze e ritardi • Nell'esecuzione dei compiti assegnati • Nei lavori extrascolastici • Nel portare il materiale necessario <u>Conoscere e rispettare il regolamento, in relazione a</u> • Persone • Ambienti, attrezzature, • Divieto di fumo • Presentazione di giustificazioni di assenze e ritardi • Divieto di utilizzo del cellulare durante le lezioni

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI
Agire in modo autonomo e consapevole 1. Sviluppare e potenziare le capacità logiche, l'autonomia, il senso di responsabilità, adattabilità, lo spirito critico per dare significato alle proprie esperienze. 2. Acquisire gli strumenti idonei all'interpretazione della realtà e alla decodifica d'ogni tipo di messaggio. 3. Ricercare e individuare un'identità professionale e sociale. Collaborare e partecipare 1. Sviluppare la capacità di relazionarsi, interagire ed orientarsi nel mondo in cui si vive, al fine di raggiungere un equilibrio attivo e dinamico con esso. Sviluppare conoscenze 1. Assimilare la cultura generale in termini di contenuti, argomenti, definizioni, fenomeni, regole, leggi, termini, fatti, meccanismi. 2. Acquisire un'espressione personale, accompagnata da schemi logico-interpretativi. 3. Acquisire contenuti, principi, concetti e argomenti relativi ai processi specifici delle discipline professionali. 4. Acquisire le problematiche inerenti ai rapporti tra l'attività professionale e l'ambiente in cui si opera, per proporre soluzioni a problemi specifici. Sviluppare competenze 1. Utilizzare il materiale didattico, traducendo le conoscenze in operatività per produrre e comprendere testi scritti e orali. 2. Comunicare le conoscenze acquisite con correttezza, operando scelte lessicali appropriate. 3. Utilizzare tecniche, metodi, strumenti relativi alla discipline professionali. 4. Leggere, redigere, interpretare i documenti specifici professionali. 5. Elaborare dati e rappresentarli in modo efficace. Sviluppare capacità: 1. descrittive e critiche, tali da documentare il proprio lavoro; 2. di analisi e sintesi, al fine dell'organizzazione di situazioni rappresentabili con modelli funzionali al problema da risolvere; 3. di studio e di ricerca in modo autonomo e personale; 4. elaborative e critiche; 5. per interpretare, in modo sistemico, strutture e dinamiche del contesto in cui si opera, effettuando scelte e prendendo decisioni opportune; 6. per esprimere un sapere articolato interdisciplinariamente e variabile in maniera creativa e originale.

4.2 Strategie messe in atto per il conseguimento degli obiettivi prefissati

L'organizzazione didattica seguita è stata quella modulare. Nel rapporto insegnamento/apprendimento tra docenti e allievi sono state privilegiate modalità diverse:

- Lezioni frontali e interattive
- Lavori di gruppo
- Ricerche guidate
- Esercitazioni e simulazioni
- Problem – solving

4.3. Mezzi e spazi

- Libri di testo
- Materiali didattici cartacei e multimediali
- Laboratori (elenco dei laboratori disponibili in Risorse della Scuola)

4.4 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

4.4.1 Tipologie e numero di prove effettuate durante l'anno scolastico

- Interrogazioni tradizionali
- Esercitazioni sulle tipologie delle prove scritte d'esame
- Simulazione della terza prova d'esame
- Esercizi
- Relazioni
- Prove strutturate e semistrutturate

La valutazione ha tenuto conto di un congruo numero di prove scritte (almeno due nel trimestre e 4 nel pentamestre) e orali

4.4.2 Criteri di valutazione: indicatori e descrittori

- Padronanza dei contenuti e dei linguaggi
- Capacità di rielaborazione e di esposizione
- Partecipazione al dibattito culturale
- Impegno ed interesse manifestati
- Progressione in rapporto alle capacità e ai livelli di partenza
- Metodo di studio
- Condotta e frequenza nelle ore curriculari ed extracurriculari

4.5 Criteri di valutazione della condotta

Per l'assegnazione dei voti di condotta, si richiamano i criteri di cui alle norme D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, art. 7 e del D.P.R. n.249/1998, del D.P.R. n.235/2007, alla legge 169 del 30.10.2008.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA			
Voto in decimi	**Tipologia di Sanzione**	**Raggiungimento competenze comportamentali/personali**	**Descrizione**
10	Nessuna segnalazione	Competenze pienamente raggiunte	L'allievo è sempre corretto nei comportamenti, partecipa attivamente al processo didattico raggiungendo risultati adeguati alle proprie capacita; vive positivamente il rapporto con i compagni e i docenti. Frequenza assidua.
9	Nessuna segnalazione	Competenze pienamente raggiunte	L'allievo è corretto nei comportamenti, partecipa attivamente al processo didattico e vive positivamente il rapporto con i compagni e i docenti. Frequenza regolare
8	Nessuna segnalazione	Competenze raggiunte	L'allievo è corretto nei comportamenti, ha un buon grado di interesse e impegno, nonché un controllato equilibrio nei rapporti interpersonali. Frequenza costante.
7	Nessuna segnalazione con sanzioni disciplinari	Competenze adeguatamente raggiunte	L'allievo ha un comportamento abbastanza corretto, un discreto equilibrio, adeguati impegno e partecipazione. Frequenza continua.
6	Note disciplinari, ammonizioni scritte e/o brevi sospensioni dalle lezioni	Competenze parzialmente raggiunte o non raggiunte	L'allievo ha a suo carico provvedimenti disciplinari (sospensione) e/o persistenti segnalazioni scritte da parte dei docenti di diffusa passività nei confronti dell'attività didattica; comportamenti scorretti; disturbo all'attività didattica della classe; numerose assenze specialmente in concomitanza di verifiche scritte e/o orali.
5	Valutazione correlata a particolare ed oggettiva gravità del comportamento sanzionata con l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per più di 5 giorni. Autodisciplina ed equilibrio inadeguati; carente grado di interesse, attenzione e impegno. Frequenza saltuaria.		

5. AREA PROFESSIONALIZZANTE:

Nel triennio gli alunni si sono alternati in numerose attività e progetti:

- Attivita' di Accoglienza
- Attività di Orientamento Universitario e post-diploma
- Progetto: L' ARTE DI INTAGLIO NEI VEGETALI
- Progetto SICUREZZA
- ALBERGO SIMULATO ore 100
- Attività di ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: gli allievi stanno completando il corso "CAKE DESIGN" di ore 140 (*IFS Calabria*)
- Progetto TRAVEL GAME
- Progetto ERASMUS PLUS
- Allestimento di stands enogastronomici e attività di banqueting per la realizzazione di eventi organizzati nel territorio e per la Scuola.

6. ATTIVITA' DI RECUPERO

Nel corso del quinquennio sono state organizzate attività di recupero in itinere con pausa didattica e insegnamento individualizzato con interventi di rinforzo sugli argomenti studiati e attività di formazione integrate realizzate su indicazione del Consiglio di Classe in varie discipline con esiti non sempre favorevoli

7. PREPARAZIONE ALL' ESAME DI STATO

Terza prova

Il Consiglio di Classe ha individuato le discipline della simulazione della terza prova degli Esami di Stato tenendo conto del curricolo di studi e degli obiettivi generali ed educativi definiti nella propria programmazione didattica.

I principi adottati per la scelta delle materie sono stati i seguenti:

- escludere le materie oggetto della prima e della seconda prova scritta;
- inserire le materie oggetto del corso di studio i cui docenti partecipano allo svolgimento degli Esami di Stato;
- inserire almeno una lingua straniera come richiede la normativa.

La tipologia ritenuta più idonea alla rilevazione delle conoscenze, competenze e capacità è stata individuata nella tipologia mista (B+C) con somministrazione di n. 4 domande a scelta multipla e n. 2 domande a risposta sintetica per ogni disciplina.

Due sono state le simulazioni svolte ognuna delle quali della durata di 120 minuti:

- *10 marzo 2017* Discipline interessate: Diritto E Tec. Amm. Della Struttura Ric – Inglese - Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina – Scienze motorie - Storia

- 10 *aprile 2017* Discipline interessate: Diritto E Tec. Amm. Della Struttura Ric – Inglese - Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina – Scienze motorie - Storia

(in allegato i testi delle prove somministrate)

Seconda prova

30 aprile 2017: Per la simulazione sono stati utilizzati dossier simili a quelli forniti dal Ministero nelle precedenti sessioni d'esame.

Prima prova

Presumibilmente il 23 maggio 2017: Per la simulazione saranno utilizzati dossier simili a quelli forniti dal Ministero nelle precedenti sessioni d'esame.

Colloquio orale

Previsto nella prima settimana del mese di giugno.

GLI ALLEGATI

GLI ALLEGATI

Allegato A: Griglie valutazione prove d'esame

Allegato B1: Simulazione terza prova del 10 marzo 2017

Allegato B2: Simulazione terza prova del 10 aprile 2017

Allegato C: Relazioni analitiche disciplinari

Allegato A

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

- GRIGLIE PRIMA PROVA (Tipologie A, B, C, D)
- GRIGLIA SECONDA PROVA
- GRIGLIA TERZA PROVA
- GRIGLIA COLLOQUIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

Tipologia A: ANALISI DEL TESTO

Candidato/a_____classe_____sez.____

INDICATORI	PUNTEGGI					PUNTI PARZIALI
	10 - 9	**8 - 7**	**6**	**5 – 4**	**3 -2**	
Rispetto della consegna	completo	pressoché completo	parziale, ma complessiva-mente adeguato	carente	molto scarso o nullo	
Parafrasi o riassunto	esaurienti	quasi esaurienti	sostanzialmente completi, ma con qualche lacuna	con diverse imprecisioni e lacune	molto lacunosi e imprecisi	
Analisi del testo	esauriente e approfondita	quasi esauriente	con alcune lacune e imprecisioni, ma sostanzialmente esauriente	incompleta	gravemente incompleta	
Commento del testo	ricco ed articolato	adeguato	accettabile	appena accennato	assente	
Interpretazione critica con argomentazione	sempre evidente	per lo più presente e riconoscibile	talvolta presente	poco riconoscibile	appena accennata / non espressa	
Struttura del discorso	coerente e coesa	quasi sempre coerente e coesa	schematica, ma complessiva-mente organizzata	talvolta poco ordinata e coerente	spesso disordinata e incoerente	
Sintassi	corretta con elementi di complessità	semplice, ma corretta	accettabile, pur con qualche errore	contorta e con errori	molti errori, decisamente scorretta	
Lessico e registro linguistico	adeguati e appropriati	quasi sempre adeguati e appropriati	complessiva-mente adeguati, ma con qualche imprecisione	diverse improprietà e imprecisioni	gravemente inadeguati e inappropriati	
Ortografia	pienamente corretta	pochi errori non gravi	qualche errore	molti errori	Decisamente scorretta	
Punteggiatura	pienamente corretta, accurata ed efficace	corretta, ma non sempre accurata	qualche errore e incuria	imprecisa	molte imprecisioni/ scorretta	
					PUNTEGGIO TOTALE	
					VOTO (punteggio totale/numero degli indicatori utilizzati)	

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

Tipologia B: ARTICOLO DI GIORNALE

Candidato/a _____classe_____sez._____

INDICATORI	PUNTEGGI					PUNTI PARZIALI
	10 - 9	8 - 7	6	5 – 4	3 -2	
Rispetto della consegna	completo	pressoché completo	parziale, ma complessivamente adeguato	carente	molto scarso o nullo	
Informazione	esauriente	pressoché esauriente	accettabile	superficiale/ incompleta	molte imprecisioni/ molto limitata /scorretta	
Giudizio personale e argomentazione (solo per l'articolo di commento)	ben evidenziati	evidenziati	presenti, ma non sviluppati	quasi assenti	assenti	
Utilizzo della documentazione (se presente)	ampia ed articolata	complessivamente esauriente	corretta	superficiale / incompleta	molte imprecisioni / molto limitata / scorretta	
Struttura del discorso	coerente e coesa	quasi sempre coerente e coesa	schematica, ma nel complesso organizzata	talvolta poco ordinata e coerente	spesso disordinata e incoerente	
Linguaggio giornalistico	sempre appropriato ed efficace	quasi sempre appropriato ed efficace	complessivamente appropriato ed efficace	poco efficace	poco "giornalistico"	
Intitolazione	ottima	buona	complessivamente accettabile	insoddisfacente	gravemente inadeguata	
Sintassi	corretta con elementi di complessità	semplice, ma corretta	accettabile, pur con qualche errore	contorta e con errori	molti errori, decisamente scorretta	
Lessico e registro linguistico	adeguati e appropriati	quasi sempre adeguati e appropriati	complessiva-mente adeguati, ma con qualche imprecisione	diverse improprietà e imprecisioni	gravemente inadeguati e inappropriati	
Ortografia	pienamente corretta	pochi errori non gravi	qualche errore	molti errori	decisamente scorretta	
Punteggiatura	pienamente corretta, accurata ed efficace	corretta, ma non sempre accurata	qualche errore e incuria	imprecisa	molte imprecisioni/ scorretta	
					PUNTEGGIO TOTALE	
					VOTO (punteggio totale / numero degli indicatori utilizzati)	

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

Tipologia B: SAGGIO BREVE

Candidato/a_____classe_____sez._____

INDICATORI	PUNTEGGI					PUNTI PARZIALI
	10 - 9	8 - 7	6	5 – 4	3 -2	
Rispetto della consegna	completo	pressoché completo	parziale, ma complessivamente adeguato	carente	molto scarso o nullo	
Informazione	esauriente	pressoché esauriente	accettabile	superficiale/ incompleta	molte imprecisioni molto limitata/scorretta	
Utilizzo della documentazione (se presente)	ampia ed articolata	complessivamente esauriente	corretta	superficiale / incompleta	molte imprecisioni / molto limitata / scorretta	
Commento personale	ben evidente e significativo	evidente e significativo	evidente e significativo	superficiale / incompleta	molte imprecisioni / molto limitata / scorretta	
Individuazione della tesi	ben evidente	evidente	presente, ma non sempre evidente	appena accennata	assai limitata / assente	
Argomentazione	articolata e approfondita	articolata	soddisfacente, ma non sempre riconoscibile	poco articolata e superficiale	spesso assente / assente	
Struttura del discorso e articolazione in paragrafi	coerente e coesa	quasi sempre coerente e coesa	schematica, ma nel complesso organizzata	talvolta poco ordinata e coerente	spesso disordinata e incoerente	
Intitolazione	ottima	buona	complessivamente accettabile	insoddisfacente	gravemente inadeguata	
Correttezza formale	si esprime in modo perfettamente corretto	si esprime in modo corretto	si esprime con qualche lieve scorrettezza	si esprime con alcuni errori	si esprime con frequenti errori	
Sintassi	corretta con elementi di complessità	semplice, ma corretta	accettabile, pur con qualche errore	contorta e con errori	molti errori, decisamente scorretta	
Lessico e registro linguistico	adeguati e appropriati	quasi sempre adeguati e appropriati	complessivamente adeguati, ma con qualche imprecisione	diverse improprietà e imprecisioni	gravemente inadeguati e inappropriati	
Ortografia	pienamente corretta	pochi errori non gravi	qualche errore	molti errori	decisamente scorretta	
Punteggiatura	pienamente corretta, accurata ed efficace	corretta, ma non sempre accurata	qualche errore e incuria	imprecisa	molte imprecisioni/ scorretta	
					PUNTEGGIO TOTALE	
					VOTO (Punteggio totale : numero degli indicatori utilizzati)	

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

Tipologia C/D: TEMA DI ATTUALITA'/STORICO

Candidato/a_____classe_____sez._____

INDICATORI	PUNTEGGI					PUNTI PARZIALI
	10 - 9	**8 - 7**	**6**	**5 – 4**	**3 -2**	
Rispetto della consegna	completo	pressoché completo	parziale, ma complessiva-mente adeguato	carente	molto scarso o nullo	
Informazione	esauriente	pressoché esauriente	accettabile	superficiale/ incompleta	molte imprecisioni/ molto limitata/ scorretta	
Apporti personali	molto validi e significativi	validi e significativi	accettabili	poco validi e significativi	non pertinenti/ assenti	
Argomentazione	articolata e approfondita	articolata	soddisfacente, ma non sempre riconoscibile	poco articolata e superficiale	spesso assente / assente	
Struttura del discorso e articolazione in paragrafi	coerente e coesa	quasi sempre coerente e coesa	schematica, ma nel complesso organizzata	talvolta poco ordinata e coerente	Spesso disordinata e incoerente	
Correttezza formale	si esprime in modo perfettamente corretto	si esprime in modo corretto	si esprime con qualche lieve scorrettezza	si esprime con alcuni errori	si esprime con frequenti errori	
Sintassi	corretta con elementi di complessità	semplice, ma corretta	accettabile, pur con qualche errore	contorta e con errori	molti errori, decisamente scorretta	
Lessico e registro linguistico	adeguati e appropriati	quasi sempre adeguati e appropriati	complessiva-mente adeguati, ma con qualche imprecisione	diverse improprietà e imprecisioni	gravemente inadeguati e inappropriati	
Ortografia	pienamente corretta	pochi errori non gravi	qualche errore	molti errori	decisamente scorretta	
Punteggiatura	pienamente corretta, accurata ed efficace	corretta, ma non sempre accurata	qualche errore e incuria	imprecisa	molte imprecisioni/ scorretta	
					PUNTEGGIO TOTALE	
					VOTO (Punteggio totale/numero degli indicatori utilizzati)	

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

TABELLA DI CONVERSIONE 10/15

Voto in 10		Voto in 15
Intervallo	voto	
2,0 - 2,3	2	2
2,4 -2,7	**2½**	3
2,8 - 3,3	3	4
3,4 -3,7	**3½**	5
3,8 - 4,3	4	6
4,4 -4,7	**4½**	7
4,8 - 5,3	5	8
5,4 -5,7	**5½**	9
5,8 - 6,3	**6**	**10**
6,4 -6,7	**6½**	11
6,8 - 7,3	7	12
7,4 -7,7	**7½**	12
7,8 - 8,3	8	13
8,4 - 8,7	8½	13
8.8 - 9,3	9	14
9,4 - 9,7	9½	14
9.5 - 10	**10**	**15**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

Candidato/a_____classe_____sez._____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI
Aderenza alla traccia	Completa aderenza alla traccia	3	
	Accettabile (adeguata) aderenza alla traccia	2	
	Scarsa aderenza alla traccia	1	
Conoscenza dell'argomento	Completa e specifica conoscenza dell'argomento	5	
	Discreta conoscenza dell'argomento	4	
	Conoscenza sufficientemente chiara e essenziale	3	
	Modesto livello di conoscenze	2	
	Conoscenza dei contenuti limitata e lacunosa	1	
Capacità di elaborare i concetti e di operare collegamenti interdisciplinari			
	Elaborazione organica dei contenuti e collegamenti interdisciplinari ben articolati	4	
	Elaborazione completa dei contenuti, discreta l'evidenza dei collegamenti interdisciplinari	3	
	Contenuti e collegamenti interdisciplinari sufficientemente elaborati	2	
	Contenuti e collegamenti interdisciplinari scarsamente elaborati	1	
Correttezza	Ortografia e sintassi corrette, lessico appropriato	3	
	Alcune improprietà e imprecisioni lessicali e sintattiche, pochi errori ortografici di rilievo	2	
	Numerosi errori ortografici e sintattici, lessico improprio	1	
Punteggio			

N.B. Possono essere considerati livelli intermedi, compresi tra i valori riportati in tabella. se il risultato conseguito è una frazione pari o superiore a 0,50 viene arrotondata al numero intero successivo.

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

- Discipline interessate: ……

  ……
- Tipologia **mista**:
- N.4 quesiti a risposta multipla
- N.2 quesiti a risposta sintetica
- Durata della prova: 90 ore

Quesiti	N°	Indicatori	peso	D.1	D.2	D.3	D.4	D.5	
Risposta multipla	1	Conoscenze	0,25						
	2	Conoscenze	0,25						
	3	Conoscenze	0,25						
	4	Conoscenze	0,25						
Risposta sintetica	5	Conoscenza dei contenuti	0,25						
		Corretto uso del linguaggio tecnico	0,45						
		Applicazione delle competenze acquisite	0,30						
	6	Conoscenza dei contenuti	0,25						
		Corretto uso del linguaggio tecnico	0,45						
		Applicazione delle competenze acquisite	0,30						
Punteggio per disciplina			3						Totale

L'alunno……ha conseguito il punteggio di……/**15**

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

IPSSAR Sibari Esami di Stato a.s. 2016/2017

Candidato/a_____classe_____sez._____

DESCRITTORI	INDICATORI	PUNTI	BANDA OSCIL.	PUNTI
Conoscenza degli argomenti	Conoscenza esauriente e approfondita	9-10		
	Trattazione pertinente e motivata	7-8		
	Conoscenza soddisfacente	5-6		
	Conoscenza superficiale	3-4		
	Conoscenza lacunosa	0-2		
			0 - 10	
Padronanza del linguaggio specifico	Esposizione efficace, precisa ed organica	5		
	Esposizione scorrevole ed organica	4		
	Esposizione semplice e schematica ma soddisfacente	3		
	Esposizione corretta ma semplice	2		
	Particolari difficoltà espositive	0-1		
			0 - 5	
Efficacia argomentativa	Argomentazione efficace e coerente	3		
	Argomentazione sufficientemente motivata	2		
	Argomentazione disorganica e poco consistente	0 -1		
Capacità di rielaborazione dei contenuti	Elaborazione personale con buoni spunti di originalità	3		
	Spunti pertinenti ma di ordinaria originalità	2		
	Spunti inesistenti o poco pertinenti allo sviluppo del colloquio	0-1		
			0 - 3	
Capacità di effettuare collegamenti pluridisciplinari	Collegamenti efficaci ed organici allo sviluppo del colloquio	6		
	Sviluppo del colloquio lineare nel collegamento tra le discipline	5		
	Collegamenti semplici e schematici, ma corretti	4		
	Collegamenti non del tutto incoerenti	3		
	Collegamenti spesso incoerenti	2		
	Collegamenti pluridisciplinari incoerenti o inesistenti	0-1		
			0 - 6	
Discussione prove scritte e consapevolezza di eventuali errori	Sicura	3		
	Incerta	2		
	Scarsa	0 - 1		
Punteggio			30	

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

Allegati B1

SIMULAZIONE TERZA PROVA

SIMULAZIONE TERZA PROVA

10 marzo 2017

DISCIPLINE COINVOLTE
➢ DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC. ➢ INGLESE ➢ LABORATORIO SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA ➢ SCIENZE MOTORIE ➢ STORIA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Quesiti a scelta multipla

1. Il sito web di un ristorante è:

a) Un sito business to business
b) Un sito consumer to business
c) Un sito business to consumer
d) Un sito consumer to consumer

2. Un sito è soddisfacente se :

a) Permette di essere utilizzato facilmente
b) Viene consultato con una serie di passaggi che possono essere ricordati facilmente
c) Permette di reoerire I dati in modo rapido
d) Presenta contenuti pertinenti

3. Per incrementare il traffico verso il proprio sito è utile:

a) Il plaid placement
b) La pubblicità d'assalto
c) L'e-mail marketing
d) Il display advertising

4. La pubblicità interna :

a) Utilizza bunner accanto ai contenuti di un sito web
b) Utilizza I pop -up
c) E' considerate meno aggressive e più efficace
d) Mostra annunci ed inserzioni prima dei contenuti di un sito

Rispondi alle seguenti domande

5. Definisci il concetto di web marketing

_____
_____
_____
_____
_____

6. Quali sono le strategie del web marketing?

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

INGLESE

Quesiti a scelta multipla

1. HACCP stands for…
   a) hygienic action to control contamination of the public.
   b) health applied to controlled catering practice.
   c) health analysis and critical control point.
   d) hazard analysis and critical control point.

2. Fruit and vegetables are good for us because they are low in .....
   a) vitamins
   b) water
   c) calories and fats
   d) minerals

3. _____ fats are almost always of vegetable origins.
   a) monounsaturated
   b) saturated
   c) biological
   d) chemical

4. Vegans eat.....
   a) meat and fish
   b) eggs
   c) dairy products
   d) no animal products at all

Rispondi alle seguenti domande:

5. Write down what you usually eat every day and say if you have a healthy or unhealthy diet.

_____
_____
_____
_____
_____

6. Say which diet is the best one in your opinion and explain why.

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA

Quesiti a scelta multipla

1. Che cosa sono le venature della carne ?
   a) I vasi sanguigni superficiali .
   b) Le striature di grasso.
   c) Le fibre di tessuto irrorate di vasi sanguigni.
   d) A dare morbidezza alla carne.

2. A che cosa serve la frollatura ?
   a) A conservare la carne.
   b) A inibire la crescita degli organismi patogeni.
   c)A conferire alle carni morbidezza e succosità.
   d) Alla selezionatura.

3. Nei bovini adulti di razza chianina, da quale taglio si ottiene la celebre fiorentina.
   a) Dalla lombata.
   b) Dalla costata.
   c) Dal filetto con osso.
   d) Dalla noce.

4. .Nel vitello, qual'e' il taglio che si utilizza per ottenere tasche ripiene.
   a) Il petto.
   b) IL girello.
   c)Il collo.
   d) Il controgirello.

Rispondi alle seguenti domande:

5 Descrivi la differenza tra brasatura e stufatura delle carni.

_____
_____
_____
_____
_____

6. Quale taglio sceglieresti per realizzare l' arista all' artusi e come procederesti ?

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato _____

SCIENZE MOTORIE

Quesiti a scelta multipla

1. I numeri telefonici da utilizzare per una emergenza sanitaria sono:

a) 118 (senza prefisso)

b) 112.113.115 (senza prefisso)

c) Numero della sede locale di ambulanze (con prefisso)

d) Il numero dell'ospedale più vicino che provvede a tutto

2. Quanti sono I cerchi olimpici e cosa rappresentano?

a) Sono quattro e rappresentano le stagioni

b) Sono cinque e rappresentano i cinque continenti (Europa, America, Asia, Africa, Oceania)

c) Sono sei e rappresentano nazioni con certi tipi di sovranità

d) Sono sette e rappresentano le fatiche di Ercole

3. Il cuore è considerato:

a) un osso

b) un muscolo

c) un organo

d) cartilagine

4. Per combattere l'obesità è necessario:

a) osservare una dieta rigida e saltare il pasto serale almeno due volte a settimana

b) rivolgersi al nutrizionista

c) rivolgersi al nutrizionista, fare attività fisica, essere convinti di voler cambiare stile di vita

d) farsi seguire da uno psicologo e consumare tre pasti al giorno

Rispondi alle seguenti domande

5. Perché alcuni atleti fanno abuso di sostanze proibite e quali sono i danni fisici che esse provocano?

_____
_____
_____
_____
_____

6. Quali sono i fondamentali della pallavolo?

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

STORIA

Quesiti a scelta multipla

1. In che anno fu ucciso Umberto I°?

a) 1900
b) 1901
c) 1899
d) 1914

2. Chi salì al trono dopo la morte di Umberto I°?

a) Vittorio Emanuele II°
b) Vittorio Emanuele III°
c) Vittorio Emanuele II°
d) Umberto II°

3. In che anno scoppiò la prima guerra mondiale?

a) 1913
b) 1917
c) 1914
d) 1910

4. Quale stato africano fu conquistato a seguito della politica coloniale di Giolitti tra il 1911 e il 1912?

a) Marocco
b) Tunisia
c) Libia
d) Egitto

Rispondi alle seguenti domande

5. Quali furono le principali riforme introdotte da Giolitti?

_____
_____
_____
_____
_____

6. La triplice alleanza e la triplice intesa da quali nazioni erano rispettivamente formate?

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

Allegati B2

SIMULAZIONE TERZA PROVA

SIMULAZIONE TERZA PROVA

10 aprile 2017

DISCIPLINE COINVOLTE
➢ DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RIC. ➢ INGLESE ➢ LABORATORIO SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA ➢ SCIENZE MOTORIE ➢ STORIA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Quesiti a scelta multipla

1. Il cosiddetto " pacchetto igiene" si riferisce :
   a) al Regolamento 178/02
   b) Al libro Bianco sulla sicurezza alimentare
   c) al complesso delle norme italiane in materia di sicurezza alimentare
   d) Ai regolamenti 852/04 853/04 882/04
2. L'approccio di filiera ai problemi _di igiene e sicurezza alimentare ha comportato :
   a) Un inasprimento delle sanzioni
   b) L'implementazione di un Sistema di rintracciabilità lungo tutte le fasi del processo di produzione trasformazione e distribuzione degli alimenti
   c) L'introduzione di corsi di formazione obbligatori per gli operatori dell'industria alimentare
   d) L'abolizione del libretto di idoneità sanitaria
3. Le norme del pacchetto igiene prevedono:
   a) Un controllo preventivo delle procedure da parte degli organi di vigilanza
   b) Unicamente un controllo a posteriori delle procedure da parte degli organi di vigilanza
   c) Un controllo concominante sulle procedure volte a garantire la sicurezza alimentare da parte dello stesso operatore
   d) L'abolizione del Sistema HACCP
4. Il Reg 852/04 assegna il compito della formazione degli addetti dell'industria alimentare
   a) Alle ASL competenti per il territorio
   b) Alle CCIAA competenti per il territorio
   c) Alle regioni
   d) Agli operatori dell'industria alimentare

Rispondi alle seguenti domande

5. Cosa sono le frodi sanitarie e le frodi commerciali ?

_____
_____
_____
_____
_____

6. Esiste ancora il libretto di idoneità sanitaria? Spiega la normativa attuale.

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

INGLESE

Quesiti a scelta multipla

1. The hospitality industry provides:
   a) Accommodation
   b) Catering
   c) Leisure facilities
   d) All of these

2. A full board accommodation means:
   a) breakfast and room for the night
   b) Two meals
   c) all the meals
   d) bed and breakfast

3. Biological hazard occurs when:
   a) foreign bodies contaminate food.
   b) food is infected by bacteria.
   c) chemicals contaminate food.
   d) pesticides contaminate food.

4. Rat poison might be…
   a) a biological hazard.
   b) a physical hazard.
   c) a chemical hazard.
   d) no hazard at all.

Rispondi alle seguenti domande:

5 Give a short report of HACCP.

_____
_____
_____
_____
_____

6 Write the recipe of your favourite dish. Say the ingredients end the method of preparation.-

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato _____

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA

Quesiti a scelta multipla

1. Che cos'e" il court- bouillon ?
   a) Una tecnica di cottura in cui si riducono notevolmente i tempi di lessatura .
   b) Una salsa ristretta a base di pesce.
   c) Un liquido di cottura composto da acqua aromatizzata con erbe e spezie.
   d) Una malformazione tipica dei pesci d' allevamento.
2. In quale tipo di cottura e' importante non privare il pesce delle squame?
   a) Nella cottura al forno.
   b) Nell' arrostitura.
   c) Nella cottura alla mugnaia.
   d) Dalla qualità di scaglie sul dorso.
3. Che cos'e" il baccala'
   a) Uno stato di conservazione del merluzzo, spaccato, salato e seccato.
   b) Un pesce della famiglia dei merluzzi che tradizionalmente viene conservato sotto sale
   c) Una specialità a base di stoccafisso tipica dei Paesi nordici
   d) Un filetto di branzino..
4. . Che cosa sono le escargot?
   a) Le chiocciole di terra.
   b) Una specialita' gastronomica della Borgogne
   c) Una varieta' di lumache allevate nel sud della Francia
   d) Un tipo di pesce tropicale

Rispondi alle seguenti domande:

5. Da quale caratteristiche si riconosce un crostaceo fresco ?

_____
_____
_____
_____
_____

6. Quali sono le parti da osservare per capire se un pesce e' fresco ? Come si devono presentare ?

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

SCIENZE MOTORIE

Quesiti a scelta multipla

1 Fra I componenti contenuti nelle sigarette, responsabile della dipendenza fisica al fumo è:

e) Il monossido di carbonio

f) Il catrame

g) La nicotina

h) Il benzene

2. E' considerate il padre delle Olimpiadi e che queste manifestazioni sportive venissero considerate:

e) Otto Heinrich Jaeger, un monito per I paesi che praticano una rigida politica

f) Adolf Spiess,contro le violenze nel mondo

g) Pierre De Coubertin, un invito alla pace nel mondo

h) Ludwing Jahn, un invito alla fratellanza

3. L'apparato circolatorio è costituito da:

e) Cuore, arterie, capillari e vene

f) Cuore, arterie, capillari, vene e sangue

g) Cuore, arterie, capillari, vene e linfonodi.

h) Cuore, arterie, vene e linfonodi.

4. Il disturbo psichico che si presenta generalmente nelle ragazze durante l'adolescenza e che è caratterizzata dal rifiuto del cibo per paura di ingrassare è chiamato:

e) abulimia

f) anoressia

g) bulimia

h) dislessia

Rispondi alle seguenti domande

5. Quali sono i fondamentali della pallacanestro? E quelli del calcio?

_____
_____
_____
_____
_____

6. Cosa è l'anoressia? Quali sono le conseguenze?

_____
_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

STORIA

Quesiti a scelta multipla

1. In Russia nel 1917 con quale nome venne chiamata la rivoluzione che portò i bolscevichi al potere?
   i) Rivoluzione di ottobre
   j) Rioluzione di novembre
   k) Rivoluzione di dicembre
   l) Rivoluzione di febbraio
2. In che anno nasce l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche (URSS)?
   i) 1919
   j) 1921
   k) 1922
   l) 1923
3. In Italia, uscita vincitrice dalla guerra, le agitazioni sociali furono particolarmente frequenti e violente tra il 1919 e il 1920, come venne chiamato questo periodo?
   i) Biennio giallo
   j) Biennio rosso
   k) Biennio verde
   l) Biennio nero
4. Chi era il re quando avvenne la marcia su Roma nel 1922?
   i) Umberto I°
   j) Vittorio Emanuele II°
   k) Umberto II°
   l) Vittorio Emanuele III°

Rispondi alle seguenti domande

5. Esponi brevemente il perché Matteotti fu rapito e ucciso dai fascisti?

_____
_____
_____
_____

6. Parla brevemente di patti lateranensi e del concordato?

_____
_____
_____
_____

Firma del candidato_____

Allegato C

RELAZIONI ANALITICHE DISCIPLINARI

RELAZIONI ANALITICHE DISCIPLINARI

- Religione
- Italiano
- Storia
- Matematica
- Inglese
- Francese
- Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva
- Scienza E Cultura Dell'Alimentazione
- Laboratorio Servizi Enogastr. Settore Cucina
- Laboratorio Servizi Enogastr. Settore Sala e Vendita
- Scienze Motorie

Disciplina: RELIGIONE

Docente: GRECO VALERIA

Tempi
- Ore settimanali: 1
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 33
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017:_____

La progettazione iniziale della classe V è stata svolta quasi al completo. Alcune tematiche sono state tralasciate per dare spazio alle richieste degli alunni che esigevano risposte in relazione a fatti e avvenimenti, che hanno segnato questo anno scolastico.

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:

MODULO 1: Il Concilio Vaticano II
- Il clima politico sociale in cui maturò il Concilio Vaticano II
- I documenti del Concilio Vaticano II
- La Dottrina sociale della Chiesa
- I valori di una società
- Il tradimento dei valori

MODULO 2: L'etica della vita
- La legge morale naturale e la bioetica
- Valutazione morale sull'eutanasia e l'accanimento terapeutico
- L'aborto e la valutazione morale
- Valutazione morale sul trapianto degli organi
- La clonazione
- La fecondazione artificiale e la dignità della procreazione

Sono stati trattati ,inoltre, i seguenti argomenti :
- Un ambiente per l' uomo: il problema ecologico
- La creazione affidata all'uomo
- La donna nella Bibbia e nella società culturale

Obiettivi raggiunti in termini di:

a) ***Conoscenze :***

Conosce i principi che derivano dall'essere cristiano, i fatti che portarono al Concilio vaticano II, i principi dei cattolici per cui il matrimonio e indissolubile, i principi della bioetica.

Conosce le tematiche della bioetica cattolica: aborto, eutanasia, accanimento terapeutico, clonazione, fecondazione assistita, fecondazione artificiale, OGM.

Conosce le tematiche ambientali in relazione al principio etico del rispetto dell'ambiente come dono di Dio. Conosce il concetto di sviluppo sostenibile a tutela della vita, di solidarietà come amore per il prossimo, di accoglienza e di integrazione sociale.

b) ***Competenze :***

Comprende che il cristiano ha delle responsabilità che derivano dal suo credo, nel sociale
Comprende che il Concilio Vaticano II portò nella Chiesa un grande cambiamento
Comprende che il matrimonio Cattolico deve essere affrontato con grande serietà e responsabilità.
Comprende che la bioetica è fondamentale per la tutela della dignità umana .
Comprende i principi etici cattolici per cui la scienza può essere applicata alla vita solo se rispetta la vita stessa.
Comprende che il rispetto del Creato è condizione indispensabile per la tutela della vita dell'uomo .
Comprende che lo sviluppo sostenibile tutela l'uomo e l'ambiente.
Comprende che la solidarietà è il vero volto dell'amore verso il prossimo.
Comprende che alla base della vera integrazione ci deve essere la conoscenza reciproca.

c) ***Abilita'/ Capacita' :***

Sa applicare ai vari contesti di vita il concetto di responsabilità di cristiano. Sa applicare il concetto cattolico di indissolubilità del matrimonio e lo sa confrontare con le leggi civili sul divorzio. Sa applicare il concetto di bioetica cattolica alle varie controversie su alcune tematiche quali : l'aborto, l'eutanasia, la clonazione, la fecondazione assistita, la fecondazione artificiale, gli OGM. Sa applicare il concetto di tutela dell'ambiente quale dono di Dio. Sa applicare il concetto di solidarietà. Sa applicare il concetto di integrazione.

Metodologie e strategie didattiche per il conseguimento degli obiettivi:

Procedimento meta comunicativo, tecnica del brain-storming, colloquio strutturato, documenti della Chiesa
Si è cercato di alternare momenti informativi a quelli di dibattito aperto, si è cercato di stimolare il senso di responsabilità, la riflessione critica sulle tematiche trattate e l'autonomia di giudizio.

Sussidi didattici

Si è arricchita l'attività didattico-educativa attraverso l'utilizzo di: -

- libri di testo di R.C.
- lavagna; LIM; fotocopie
- riviste specifiche e quotidiani (*Avvenire, La Repubblica e Corriere della sera)*
- documenti Concilio Vaticano II

Cassano allo Ionio, 15/05/2017

IL DOCENTE
Valeria Greco

Disciplina: ITALIANO

Docente: LIGUORI DOMENICO sostituito da PISTOCCHI MARIA GRAZIA
Libro di testo: P. DI SACCO, TESTI E CONTESTI VOL. 2 IL NOVECENTO, MONDADORI

Altri sussidi didattici: Appunti e dispense

Tempi
- Ore settimanali: 4
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 128
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017: 96

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:
- MODULO 1 – POSITIVISMO NATURALISMO E VERISMO: L. CAPUANA, Vita e opere; G. VERGA, La vita, le opere e la poetica. Antologia: cenni sulla novella "Nedda", cenni su "I Malavoglia".

- MODULO 2 – DAL REALISMO AL DECADENTISMO: Il contesto storico e sociale; panoramica culturale e letteraria.

- MODULO 3 - LA CRISI DEL RAZIONALISMO E L'ETÀ DEL DECADENTISMO: Il contesto storico e sociale; panoramica culturale e letteraria.

- MODULO 4 - G. PASCOLI, G. D'ANNUNZIO, G. CARDUCCI, L. PIRANDELLO. Antologia: G. Pascoli , X Agosto. G. Carducci, San Martino.

- MODULO 5 - L'ERMETISMO, le caratteristiche, G. Ungaretti: vita e poetica; Antologia: Sono una creatura.

Obiettivi inizialmente fissati:

- **Obiettivi generali trasversali:** comportamento corretto in classe, autonomia di studio, acquisizione di logica nel ragionare e nell'esporre, capacità di porre in relazione i contenuti acquisiti.

- **Obiettivi specifici di italiano:** potenziamento del lessico e dei codici linguistici specifici; ripresa ed approfondimento dei contenuti acquisiti; potenziamento delle abilità di scrittura.

Obiettivi raggiunti in termini di:
– ***Conoscenze***
Complessivamente sufficienti

– ***Competenze***
Complessivamente sufficienti

– ***Capacità'***

Complessivamente sufficienti

Metodologia e strategie didattiche

Lezione frontale, lezione dialogata, lavori di ricerca individuale e di gruppo, lettura e interpretazione dei testi; verifiche orali e scritte.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Test oggettivi, prove strutturate, elaborati scritti, saggi brevi, analisi di testi, colloqui, relazioni orali e scritte, verifiche orali e scritte, interrogazioni brevi e lunghe.

La valutazione, in decimi, si è attenuta alla seguente scala di misurazione:

- **9 - 10 Ottimo**: conoscenze e competenze ampie ed approfondite;
- **8 - Buono**: conoscenze più che approfondite e competenze adeguate;
- **7 Discreto** :conoscenze approfondite e competenze adeguate;
- **6 Sufficiente**: conoscenze e competenze adeguate;
- **5 mediocre**: qualche conoscenza superficiale e nessuna competenza;
- **3 - 4 Gravemente insufficiente**: conoscenze rare e frammentarie e nessuna competenza.

Numero delle prove svolte : 2 prove scritte con previsione di una terza

Tempo assegnato per lo svolgimento delle prove : *2 ore*

Cassano allo Ionio, 15/05/2017 **IL DOCENTE**

Maria Grazia Pistocchi

Disciplina: STORIA

Docente: LIGUORI DOMENICO sostituito da PISTOCCHI MARIA GRAZIA

Libro di testo: GAZA, QUAGLIA, SALASSA – TEMPO, SOCIETA', LAVORO – VOL. 2 - EURELLE

Altri sussidi didattici: Appunti e dispense

Tempi

- Ore settimanali:2
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 64
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017: 52

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:

- MODULO 1 - L'ITALIA E L'EUROPA NEL PRIMO VENTENNIO DEL XX: *la Prima Guerra Mondiale, la Rivoluzione Russa;*
- MODULO 2 - IL PRIMO DOPOGUERRA IN ITALIA: *le contestazioni popolari e operaie, il Biennio Rosso, l'avvento del Fascismo;*
- MODULO 3 - L'EUROPA E STATI UNITI FRA LE DUE GUERRE
- MODULO 4 – II GUERRA MONDIALE: *cause, svolgersi e fine del conflitto.*

Obiettivi inizialmente fissati:

Obiettivi generali trasversali: comportamento corretto in classe, autonomia di studio, acquisizione di logica nel ragionare e nell'esporre, capacità di porre in relazione i contenuti acquisiti.

Obiettivi generali di storia: Potenziamento delle capacità di discussione attraverso l'individuazione delle cause e degli effetti degli eventi; individuazione dei grandi movimenti storico-culturali e delle loro caratteristiche.

Obiettivi raggiunti in termini di:

- ***Conoscenze***
  Complessivamente sufficienti

- ***Competenze***
  Complessivamente sufficienti

- ***Capacità***
  Complessivamente sufficienti

Metodologia e strategie didattiche

Lezione frontale, lezione dialogata, lavori di ricerca individuale e di gruppo, lettura e interpretazione dei testi; verifiche orali e scritte.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Test oggettivi, prove strutturate, elaborati scritti, saggi brevi, analisi di testi, colloqui, relazioni orali e scritte, verifiche orali e scritte, interrogazioni brevi e lunghe.

La valutazione, in decimi, si è attenuta alla seguente scala di misurazione:

- **9 - 10 Ottimo**: conoscenze e competenze ampie ed approfondite;
- **8 - Buono**: conoscenze più che approfondite e competenze adeguate;
- **7 Discreto** :conoscenze approfondite e competenze adeguate;
- **6 Sufficiente**: conoscenze e competenze adeguate;
- **5 mediocre**: qualche conoscenza superficiale e nessuna competenza;
- **3 - 4 Gravemente insufficiente**: conoscenze rare e frammentarie e nessuna competenza.

Cassano allo Ionio, 15/05/2017

IL DOCENTE
Maria Grazia Pistocchi

Disciplina: MATEMATICA

Docente: ALTOMARE CARMELINA

Libro di testo: MATEMATICA.BIANCO M. Bergamini-A.Trifone-G.Barozzi ed. Zanichelli Vol.4

Altri sussidi didattici: Fotocopie – Risorse digitali

Tempi
Tempi previsti dai programmi ministeriali:
- Ore settimanali 3
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 99
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017: 70

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:

MODULO 1: Richiami di algebra
- Le equazioni di primo e secondo grado
- Le equazioni di grado superiore al secondo
- Le equazioni con i valori assoluti

MODULO 2: Le disequazioni algebriche
- Le equazioni
- Disequazioni di 1° Grado
- Disequazioni di 2° Grado
- Sistemi di disequazioni
- Disequazioni frazionarie
- Disequazioni con i valori assoluti

MODULO 3: Le funzioni
- Insiemi numerici
- Funzioni.
- Grafici delle funzioni elementari
- La funzione esponenziale
- Cenni sulle funzioni in una variabile in economia.
- Determinazione del dominio di una funzione
- Segno di una funzione

MODULO 4: Limiti e Continuita'
- Intorno di un punto e dell'infinito
- Concetto intuitivo di limite
- Limite destro e limite sinistro
- Continuità di una funzione
- Limiti notevoli di funzioni algebriche
- Asintoti di una funzione

MODULO 5: Le derivate

- La derivata di una funzione
- La continuità e la derivabilità
- Le derivate fondamentali
- Teoremi sul calcolo delle derivate
- Applicazione del teorema di De L'Hopital. Cenni sui teoremi di Rolle, Lagrange e significato geometrico
- Funzioni derivabili crescenti e decrescenti
- I massimi, i minimi relativi di una funzione
- Grafico probabile di una funzione

Obiettivi inizialmente fissati:

- Recuperare contenuti algebrici degli anni passati (equazioni e sistemi)
- Risolvere disequazioni di primo, secondo grado, sistemi di disequazioni, disequazioni frazionarie, disequazioni con il valore assoluto
- Acquisire il concetto di funzione, variabile indipendente, variabile dipendente
- Saper tracciare il grafico di una funzione per punti
- Riconoscere e rappresentare funzioni lineari, quadratiche, esponenziali, logaritmiche
- Sapere individuare il campo di esistenza di funzioni algebriche razionali, funzioni radicali, funzioni esponenziali
- Sapere calcolare semplici limiti di funzioni razionali intere/fratte
- Saper individuare gli asintoti di una funzione
- Saper calcolare la derivata di funzioni razionali intere, fratte, irrazionali
- Saper leggere, individuandone gli aspetti significativi, il grafico di una funzione
- Individuare il grafico di funzioni intere,fratte, irrazionali

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze:

Gli alunni conoscono, in modo diversificato in ragione delle attitudini personali e di una maggiore e più approfondita costanza applicativa, i vari principi, le diverse teorie, i concetti di base, i termini, le regole, le procedure, i metodi e le tecniche proprie della disciplina, necessarie per la concreta applicazione e la risoluzione dei problemi.

In particolare gli alunni:

- Conoscono la terminologia utilizzata
- Conoscono i metodi e le tecniche di risoluzione delle equazioni e disequazioni
- Riconoscono le funzioni lineari, quadratiche, esponenziali, logaritmiche
- Conoscono le classificazioni relative alle funzioni
- Conoscono le definizioni (espresse in modo intuitivo) di funzione, limite, continuità.

Competenze:

Sempre con la diversificazione di cui sopra, gli alunni, in generale, sono in condizione di:

- Saper individuare e rappresentare graficamente le soluzioni di equazioni, disequazioni di primo, secondo grado, frazionarie, sistemi di disequazioni, disequazioni con i valori assoluti
- Saper individuare in un sistema di assi cartesiani ortogonali funzioni lineari, quadratiche, esponenziali
- Saper determinare il dominio di funzioni reali di variabile reale

- Saper calcolare i limiti di funzioni elementari, razionali intere e fratte
- Saper individuare gli asintoti di una funzione

Capacità'

Solo pochi alunni, i più motivati, rielaborando in maniera critica ed autonoma le conoscenze e competenze acquisite sono in grado di:

- Analizzare il grafico di una funzione e ricavarne informazioni relative al dominio, punti di discontinuità, intersezioni con gli assi, segno, comportamento agli estremi
- Saper studiare una funzione a partire dalla sua espressione analitica attraverso gli strumenti matematici acquisiti: il calcolo del dominio, delle intersezioni con gli assi cartesiani, del segno, dei limiti agli estremi e nei punti di discontinuità, degli asintoti
- Formalizzare e rappresentare graficamente leggi o situazioni esprimibili con funzioni in una variabile

Metodologia e strategie didattiche

L'attività è stata svolta tenendo conto dei ritmi di apprendimento degli allievi. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati prevalentemente con lezioni frontali alternate a quelle dialogate svolte con modalità di scoperte guidate attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni. Le nozioni fondamentali sono state introdotte prima per via intuitiva ed in seguito mediante adeguata e semplice formalizzazione. La trattazione teorica è stata supportata da un congruo numero di esercizi individuali o di gruppo aventi la finalità di chiarire i concetti proposti.
Per i concetti più astratti sono stati cercati esempi, per quanto possibile, tangibili e nell'ambito delle conoscenze pregresse.
L'utilizzo della LIM ha permesso l'uso, ove possibile, di risorse digitali.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Le verifiche sono state condotte mediante prove scritte e colloqui orali. Le prove scritte (strutturate e non) sono servite per valutare. I colloqui orali sono stati condotti, seguendo sia il ritmo espositivo degli allievi che le necessità di chiarimenti da parte della classe, al fine di valutare sia le capacità dello studente di condurre ragionamenti in modo autonomo che sollecitato.
Nelle valutazioni trimestrali si è tenuto conto del grado di preparazione raggiunto dall'allievo in rapporto alle sue capacità e alla situazione iniziale, dell'interesse e dell'impegno.

Numero delle prove svolte *: 5*

Ore assegnate per lo svolgimento delle prove : *90 minuti*

Cassano allo Ionio, 15/05/2017

IL DOCENTE
Carmelina Altomare

Disciplina: LINGUA INGLESE

Docente: FIORIELLO FRANCESCA

Libro di testo: "New Cooking Time" - HOEPLI
Altri sussidi didattici: Fotocopie, computer, cdrom

Tempi
- Ore settimanali: 3
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 99
- Ore effettive di lezione al 11/05/2015: 74

Macroargomenti svolti al 15/05/2015:

MODULO 1
GRAMMAR REVISION
Simple Present - Present Continuous - Simple past - Future tense - Modal verbs

MODULO 2
SAFETY AND NUTRITION
- Nutrition and Nutrients
- Carbohydrates, fats, proteins, minerals, vitamins.
- A food calorie
- The food pyramid

HEALTHY EATING and Diets
- A well balanced menu
- The Mediterranean Diet
- Recipe: risotto alla milanese.
- The Vegetarian Diet

HACCP
- Definition
- Biological, physical and chemical hazard
- CAM

MODULO 3
- The hospitality industry
- Types of accomodation
- Accomodation:services and facilities
- Commercial catering
- Famous food outlet chains

MODULO 4
FOOD IN THE UK
- How to make pancakes
- British Cuisine:traditions and festivities.

Da svolgere:

- A gastronomic tour across The UK- England
- The Bloody Mary cocktail

Obiettivi inizialmente fissati:

Conoscenze

o Conoscere le strutture morfo-sintattiche della lingua;
o Conoscere le procedure del sistema di controllo dei cibi.
o Conoscere la terminologia legata ai cibi e alle bevande.
o Conoscere i servizi di catering e accommodation nell'industria turistica .
o Conoscere i cibi di base, la sana alimentazione le differenti culture alimentari.

Competenze

o Saper comprendere globalmente testi e dialoghi sia scritti che orali.
o Saper interagire in situazioni di conversazione di carattere quotidiano e specialistico.
o Saper riconoscere e utilizzare il linguaggio specifico legato all'ambito professionale.

Capacità

o Essere in grado di sostenere semplici conversazioni in lingua su argomenti generali e specialistici, adeguati al contesto e alla situazione di comunicazione;
o Essere in grado di esprimere semplici opinioni personali sia in generale sia nel linguaggio specifico;
o Essere in grado di dare semplici, chiare e precise definizioni in termini specialistici;
o Essere in grado di leggere, interpretare e preparare un menu.
o Essere in grado di fare confronti tra le abitudini alimentari del proprio paese e quelle di altri paesi della fascia mediterranea.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Nel complesso la classe dimostra di avere acquisito globalmente gli elementi essenziali del settore del catering. Le conoscenze sono state assimilate in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche. La maggior parte degli alunni conosce in modo superficiale le strutture di base ma ha memorizzato le espressioni che aiutano a parlare degli argomenti più specifici e attinenti alla professione. Per cui l'apprendimento è di tipo mnemonico per quasi tutti gli alunni. e solo un piccolo gruppo riesce a lavorare con maggiore autonomia

Competenze

Come risultato dell' acquisizione delle conoscenze, ne deriva che pochi alunni sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio mediamente appropriato, anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale. Per molti, invece, permangono le difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e necessitano di guida da parte dell'insegnante.

Capacità
Gli alunni non si dimostrano in grado di affrontare una discussione in lingua per esplicitare interamente le competenze raggiunte. La capacità comunicativa è, infatti, a livello elementare e non permette loro di raggiungere quella flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni nell'ambito professionale e quotidiano.

Metodologia e strategie didattiche
Metodo comunicativo-funzionale - Distillazione dell'argomento - **Esercizi, fotocopie**

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione
Questionari, dialoghi, role-play, interrogazioni, comprehension.

Numero delle prove svolte *:* _____

Tempo assegnato per lo svolgimento delle prove : _____

Cassano allo Ionio, 15/05/2017 **IL DOCENTE**
Francesca Fioriello

Disciplina: LINGUA FRANCESE

Docente: ZINGONE TIZIANA

Libro di testo: 'Profession œnogastronomie '

Altri sussidi didattici: Fotocopie di approfondimento, materiale audio e video

Tempi
- Ore settimanali: 3
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 99
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017: 66

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:

MODULO 1: Le monde de l'oenogastronomie
- Les différents lieux de l'œnogastronomie
- Les métiers du restaurant
- Découvrez la France: la Provence -sa cuisine et ses vins
- Fiche de mémoire grammaticale et de réemploi

MODULO 2: Alimentation biologique et diététique
- Alimentation BIO, les produits naturels
- OGM et réglementation
- Alimentation saine et équilibrée: régime, pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- Cuisine diététique et légère
- Découvrez la France: Présentation de Paris
- Fiches de mémoire grammaticale et de réemploi

MODULO 3: La cuisine fait le tour du monde
- Découvrez un pays par sa cuisine
  Les USA
  Le Mexique

Obiettivi inizialmente fissati:
- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Produrre testi di vario tipo e di varie complessità anche utilizzando strumenti telematici ed in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Obiettivi raggiunti in termini di:

a) ***Conoscenze***

Conoscere alcuni aspetti della gastronomia francese – conoscere i principi nutritivi degli alimenti, i prodotti BIO, alcuni principi di dietistica , la piramide alimentare, gli OGM, le materie grasse. -

Conoscere le caratteristiche di qualche regione francese.- Conoscere alcuni aspetti della gastronomia nel mondo.

b) *Competenze/ Capacità*

Sapersi esprimere oralmente e per iscritto su argomenti di carattere quotidiano e del settore – saper comprendere testi autentici in lingua – comprendere le informazioni di un testo scritto – rielaborare e riassumere le informazioni di un testo scritto o orale – sapere utilizzare e comprendere la micro lingua del settore – utilizzare e riconoscere le strutture grammaticali studiate.

Metodologia e strategie didattiche

Il metodo utilizzato è stato quello comunicativo e ha inteso stimolare la capacità dello studente di esprimersi in maniera autonoma, creativa e non mnemonica. Per la riflessione grammaticale si è privilegiato il metodo induttivo che ha condotto gli allievi a scoprire e poi applicare le strutture grammaticali.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Le verifiche sono state effettuate utilizzando i seguenti strumenti:
- prove strutturate e semi-strutturate
- redazione di testi scritti di diversa tipologia: riassunti, questionari, ecc.
- conversazioni su argomenti di carattere quotidiano e professionale.

La valutazione ha considerato l'impegno e la partecipazione, l'acquisizione delle conoscenze, la loro rielaborazione, la capacità di sintesi, la capacità di sapersi esprimere in modo corretto e appropriato alla situazione e al contesto.

Numero delle prove svolte *:* 3

Tempo assegnato per lo svolgimento delle prove : 1-2 ore

Cassano allo Ionio, 15/05/2017

IL DOCENTE
Tiziana Zingone

Disciplina: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Docente: BARLETTA ROSALINA

Libro di testo: DESTINAZIONE TURISMO AutorI: Maria Rosaria CESARANO e Maria Dolores ESPOSITO Casa Editrice: CLITT Zanichelli

Tempi

- Ore settimanali: 5
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 165
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017:140

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:

MODULO 1: La programmazione aziendale

MODULO 2: Il controllo di gestione

MODULO 3: Il Marketing

MODULO 4: Il Marketing operativo

MODULO 5: Il piano di marketing

MODULO 6: La sicurezza alimentare

MODULO 7: La tracciabilità dei prodotti dell'azienda ristorativa

MODULO 8: L'Etichettatura dei prodotti alimenti

Obiettivi raggiunti in termini di:

a) ***Conoscenze:***

Il livello di conoscenze raggiunto dagli allievi è in generale mediamente sufficiente, in quanto dimostrano di possedere le conoscenze fondamentali di diritto e tecnica amministrativa.

b) ***Capacità***

La maggior parte degli allievi ha acquisito una sufficiente capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione delle conoscenze assimilate. Altri necessitano di sollecitazioni e di guida.

c) ***Competenze:***

Il percorso formativo dei singoli moduli ha consentito a quasi tutti gli allievi di appropriarsi di un linguaggio corretto e coerente. Sono state acquisite abilità pluridisciplinari. Di fronte ad un caso tipo, essi sono in grado di analizzarlo teoricamente e di proporre soluzioni pratiche dal punto di vista giuridico economico.

Metodologia e strategie didattiche:

L'attività è stata svolta tenendo conto dei ritmi di apprendimento degli allievi. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati, prevalentemente, con lezioni frontali alternate a quelli dialogate. Sono state svolte con modalità di scoperte guidate, attraverso

l'alternanza di domande, risposte brevi e brevi spiegazioni. Il programma è stato svolto utilizzando risorse digitali accessibili grazie all'uso della LIM presente in classe.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:
Le verifiche sono state condotte mediante prove scritte e colloqui orali. Le prove scritte (strutturate e non) sono servite per valutare. I colloqui orali sono stati condotti seguendo sia il ritmo espositivo degli allievi che le necessità di chiarimenti da parte della classe, al fine di valutare sia le capacità dello studente di condurre ragionamenti in modo autonomo che sollecitato. Nelle valutazioni periodali si è tenuto conto del grado di preparazione raggiunto dall'allievo in rapporto alle sue capacità e alla situazione iniziale, dell'interesse, dell'impegno e del comportamento. La programmazione ha avuto una scansione in trimestre e pentamestre. Il programma è stato svolto regolarmente.

Numero delle prove svolte : 2 per il trimestre, 4 per il pentamestre partecipazione e 2 simulazioni per la terza prova scritta di maturità.

Tempo assegnato per lo svolgimento delle prove : 2 ore

Cassano allo Ionio, 15/05/2017

IL DOCENTE
Rosalina Barletta

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: CALAFIORI ANNA RITA

Libro di testo: CONOSCERE GLI ALIMENTI – S. Rodato – Clitt

Altri sussidi didattici: LIM, Materiale Interattivo

Tempi
Tempi previsti dai programmi ministeriali:
- Ore settimanali: **3**
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): **99**
- Ore effettive di lezione al 11/05/2017: **80**

Macroargomenti svolti al 11/05/2017:

MACROARGOMENTO 1
- Qualità degli alimenti
- Sistemi di tracciabilità e rintracciabilità
- Certificazione di qualità dei prodotti alimentari

MACROARGOMENTO 2
- Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- La prevenzione e il controllo per la sicurezza alimentare: HACCP
- Le conservazioni degli alimenti

MACROARGOMENTO 3
- La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche (obesità, diabete, ipertensione)
- La dieta mediterranea

Obiettivi inizialmente fissati:
- Conoscere i criteri per definire la qualità totale di un alimento
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Conoscere i microrganismi responsabili delle principali tossinfezioni alimentari
- Saper indicare le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari
- Conoscere il sistema HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare
- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti
- Conoscere i criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata
- Saper applicare semplici conoscenze atte a prevenire le "malattie del benessere"

Obiettivi raggiunti in termini di:
- ***Conoscenze:***
  - Le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana
  - Le norme igieniche che devono essere rispettate dal personale di un'azienda ristorativa

- Le cause di alterazione degli alimenti e i principali metodi di conservazione atti a prevenirle
- Il significato del sistema di autocontrollo HACCP
- I fondamenti scientifici della dieta equilibrata

– ***Capacità:***

Gli allievi comprendono:

- l'importanza dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale e, quindi, dell'HACCP nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare
- l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini della sicurezza alimentare
- la relazione esistente tra la dieta equilibrata ed uno stato di buona salute

– ***Competenze:***

Gli allievi:

- sanno mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo allo scopo di prevenire le contaminazioni alimentari
- sanno scegliere le tecniche di conservazione adeguate agli alimenti trattati
- scelgono gli alimenti adeguati per la composizione di una dieta equilibrata e sanno indicare i criteri di base per la dieta di un soggetto che soffre di ipertensione, diabete e obesità.

Metodologia e strategie didattiche

L'attività di insegnamento si è avvalsa di lezioni frontali, lezioni partecipate e discussioni guidate.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione:

Verifiche semistrutturate; temi, interrogazioni, domande flash, colloqui.

Numero delle prove svolte : 6

Cassano allo Ionio, 11/05/2016

IL DOCENTE

A.R. Calafiori

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONICI: SETTORE CUCINA

Docente: GENTILE ROSSANO

Libro di testo: Le imprese ristorative - Hoepli

Altri sussidi didattici: riviste di cucina, cd-room, LIM, fotocopie varie di ricette.

Tempi
- Ore settimanali: 4
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 128
- Ore effettive di lezione al 15/05/2017:

Macroargomenti svolti al 15/05/2017:

MODULO 1:
- Il monitoraggio della promozione
- L' approvvigionamento

MODULO 2:
- L' igiene e sicurezza nell' attività ristorativa HACCP
- La conservazione degli alimenti

Obiettivi inizialmente fissati:

Le norme di comportamento in classe e nei reparti lavorativi- esprimersi nella lingua italiana con dialogo professionale.
Conoscere l' organizzazione lavorativa e individuare le varie forme di aziende ristorative (free-flow, brasserie, rotisserie)

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze
- Approfondire il sistema di autocontrollo sanitario(HACCP) e saperne individuare scopi e modalità di attuazione.
- Comprendere le tematiche relative all' igiene e alla sicurezza degli alimenti
- Riconoscere i vari sistemi di conservazione e le attrezzature coinvolte e saper applicare le principali tecniche di conservazione.

Competenze
- Saper comprendere il concetto di calcolo calorico ed eseguirlo.
- Riconoscere i costi di produzione del settore cucina, saperli calcolare e comprendere i criteri per il loro controllo.
- Riconoscere le diverse tipologie di menù e saperne indicare caratteristiche e finalità in quanto strumento di vendita.
- Riconoscere le peculiarità della cucina e della produzione enologica dei vari paesi.

- Individuare le caratteristiche e i tratti salienti della cucina italiana, con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti della tradizione.

Capacità'

- Saper riconoscere il rapporto che lega gastronomia, cultura e società.
- Inquadrare il ruolo della brigata di cucina e la sua composizione nelle diverse realtà ristorative.
- Individuare le caratteristiche che contraddistinguono la cucina oggi, le esigenze della clientela, i nuovi format e le ultime tendenze alimentari.
- Saper eseguire alcune preparazioni di torte e dolci al cucchiaio.

Metodologia e strategie didattiche:
dibattiti organizzativi, lezioni frontali, lavoro di gruppo.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione: verifiche orali, colloqui ed interventi .

Numero delle prove svolte:

Tempo assegnato per lo svolgimento delle prove:

Cassano allo Ionio, 15/05/2017

IL DOCENTE
Gentile Rossano

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

Docente: IANNUZZI ANTONIO sostituito da MALETTA ERNESTO

Libro di testo: ACCADEMIA DI SALA E VENDITA 3 - Malvasi Antonio Miele Rosario
Ed.SIMONE PER LA SCUOLA

Altri sussidi didattici: LIM, PC

Tempi
- Ore settimanali: 2
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 66
- Ore effettive di lezione

Macroargomenti svolti al 15/05/2015:

MODULO 1: MONDO DELLA RISTORAZIONE; RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA;

L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI (BANCHETING – CATERING)

MODULO 2: SIMULAZIONI DI GESTIONE AZIENDALE

MODULO 3: DALLA VITE AL VINO, TECNICHE DI VINIFICAZIONE; LA BIRRA

Obiettivi raggiunti in termini di:

a) Conoscenze

Hanno acquisito un espressione personale, assimilando la cultura generale in termini di contenuti, definizioni e meccanismi relative ai processi specifici delle discipline professionali.

b) Capacità

Simulando una gestione di un'azienda turistico-ristorativa, hanno sviluppato capacità di analizzare al fine dell' organizzazione di studio variabile in maniera creativa e originale in modo autonomo e personale effettuando scelte e prendendo decisioni opportune, ricercando e individuando anche identità professionali e sociali.

c) Competenze

Le attività svolte durante l'anno ha sviluppato e potenziato le capacità logiche, il senso di responsabilità e autonomia, lo spirito critico per dare significato alle proprie esperienze.
Tecniche, metodi, strumenti relativi alla disciplina professionale hanno dato modo di interpretare i documenti per rielaborarne i dati e rappresentarli in modo efficace.

Criterio di sufficienza adottato

Conoscenze conferite con espressione semplice, ma corretta, nei contenuti utilizzando termini tecnici, e capacità di interpretare in modo sistemico, strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.

Metodologia e strategie didattiche

Lezione partecipata per stimolare l'attenzione degli allievi, partecipando in modo personale alla lezione per poi intraprendere la didattica laboratoriale lavorando in collaborazione.

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Le verifiche sono state adottate mediante colloqui orali e prove pratiche.

Cassano allo Ionio, 15/05/2017 **IL DOCENTE**

Ernesto Maletta

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

Docente: CATAPANO GIUSTO

Libro di testo: Del Nista- Pierluigi Parker June Tasselli Andrea - Cultura sportiva conoscenza del corpo-sport - D'Anna

Altri sussidi didattici:

Tempi

- Ore settimanali: 2_____
- Ore complessive (a.s. 2016/2017): 66___
- Ore effettive di lezione al 15/05/2015: _____

Macroargomenti svolti al 15/05/2015:

MODULO 1
Capacità motorie – esercizi per lo sviluppo della resistenza – esercizi per lo sviluppo della velocità – esercizi per la forza degli arti superiori ed inferiori

MODULO 2
Propedeutici per lo sport del calcio – propedeutici per lo sport della pallavolo – propedeutici per lo sport dell'atletica

MODULO 3
Cenni sulla respirazione in rapporto all'attività motoria – cenni sul sistema cardio-circolatorio in rapporto all'attività motoria – la storia dell'olimpiade – cenni sul divieto di fumo –cenni sull'anoressia

Obiettivi inizialmente fissati:

Non avendo a disposizione una palestra ma solo uno spazio antistante la scuola (campetto di calcetto) si è provveduto in tutti i modi gli allievi alle varie attività sportive

Obiettivi raggiunti in termini di:

– ***Conoscenze***

Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti in quanto gli allievi sono in grado di riconoscere il corretto rapporto tra esercizio fisico – alimentazione – benessere

– ***Competenze***

Gli allievi hanno applicato le principali tecniche nei vari ruoli e possedere capacità di organizzazione del gioco di squadra

– ***Capacità'***

La disponibilità degli allievi ha reso più semplice ottenere dei buoni risultati soprattutto nello sport del calcio e della pallavolo

Metodologia e strategie didattiche

Si è provveduto a svolgere lezione frontali sia teoriche che pratiche

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Prove individuali – osservazione diretta – prove di gruppo

Numero delle prove svolte *:* _2__

Tempo assegnato per lo svolgimento delle prove : _____

Cassano allo Ionio, 15/05/2017 **IL DOCENTE**

Giusto Catapano

Il presente documento, che sarà aggiornato in sede di scrutinio finale, relativamente al periodo 16 maggio 2017 – 10 giugno 2017, è approvato e sottoscritto all'unanimità dal consiglio di classe.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

	MATERIA	DOCENTE	FIRMA
1	RELIGIONE	GRECO VALERIA	
2	ITALIANO - STORIA	PISTOCCHI MARIA GRAZIA in sostituzione di LIGUORI DOMENICO	
3	MATEMATICA	ALTOMARE CARMELINA	
4	LINGUA INGLESE	FIORIELLO FRANCESCA	
5	LINGUA FRANCESE	ZINGONE TIZIANA	
6	DIR. TEC AMM. STRUT. RICETTIVE	BARLETTA ROSALINA	
7	SCIENZA E CULTURA ALIMENT.	CALAFIORI ANNA RITA	
8	LAB.ENOG. SETTORE CUCINA	GENTILE ROSSANO	
9	LAB.ENOG. SETT. SALA VENDITA	MALETTA ERNESTO in sostituzione di IANNUZZI ANTONIO	
10	SCIENZE MOTORIE	CATAPANO GIUSTO	

SIBARI, 11.05.2017

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Anna Liporace)