



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496**

Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Documento predisposto dal

**Consiglio della Classe
V Sez. C ENO**

Anno scolastico 2017 – 2018

Composizione del Consiglio di Classe:

Preside	Carlo Maccanti	_____
Lingua e letteratura italiana /Storia	Claudia Schiazza	_____
Lingua Inglese	Angela Ronchi	_____
Lingua Tedesca	Anna Ligioni	_____
Lingua Francese	Francesca Filippi	_____
Matematica	Luisa Gemma Coppola	_____
Diritto e tecniche amm.della struttura ricettiva	Franco Dell'Omodarme	_____
Scienza e cultura dell'alimentazione	Chiara Bottaro	_____
Laboratorio di servizi enog. sett. cucina	Marco Tomati	_____
Laboratorio di servizi enog. sett.sala e vendita	Giovan Battista D'Onofrio	_____
Scienze motorie	Marco Macherini	_____
Religione	Laura Baronti	_____
Sostegno	Cristina Cappellano	_____
Sostegno	Lucio Boschi	_____
Sostegno	Giovanna Addis	_____
Sostegno	Barbara Pellini	_____
Sostegno	Sandra Tognoni	_____
Sostegno	Giulio Capitani	_____
Sostegno	Sandra Verani	_____

Contenuto:

- ▣ Scheda di presentazione dell'Istituto
- ▣ Scheda informativa generale del Consiglio di Classe
- ▣ Scheda informativa dell'attività professionale e dell'alternanza scuola-lavoro
- ▣ Schede informative analitiche relative alle singole discipline
- ▣ Schede informative relative alla simulazione di terza prova
- ▣ Griglie di valutazione
- ▣ Simulazioni di terza prova

Piombino, 15 Maggio 2018

Il Dirigente Scolastico

ELENCO ALUNNI

ARNOFI MATTEO
CANTINI BEATRICE
CARANGELO MARTINA
CASTELLANI AURORA
CATALANO KYLE
CATINELLI ANDREA
CONTI CRISTIAN
DI AW MARIA
EL BOUHLALI IBTISSAM
FRANCIONI MARCO
LAZZERINI ALESSANDRO
MARCHETTINI DIEGO
MANSANI ELISA
OLLEIA FRANCESCO
PELLEGRINI NICOLAS
RICCIARDI ENRICO
SIMION ROXANA
SCALESE GIAMPAOLO
VANNI KRISTIAN
VECCHIARELLI SAMUELE
VITIELLO GAIA

INDICE

Contenuto:

- Scheda informativa dell'Istituto
- Scheda informativa generale del Consiglio di Classe
- Scheda informativa dell'attività professionale e dell'alternanza scuola-lavoro
- Schede informative analitiche relative alle singole discipline:
 - ≡ Lingua e letteratura italiana
 - ≡ Storia
 - ≡ Lingua Inglese
 - ≡ Lingua Tedesca
 - ≡ Lingua Francese
 - ≡ Matematica
 - ≡ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
 - ≡ Scienza e cultura dell'alimentazione
 - ≡ Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
 - ≡ Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
 - ≡ Scienze motorie
 - ≡ Religione

- Scheda informativa relativa alla simulazione di terza prova
- Griglie di valutazione
 - ≡ Prima Prova
 - ≡ Seconda Prova
 - ≡ Terza Prova
 - ≡ Colloquio

SCHEDA INFORMATIVA DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Servizi Commerciali e Turistici "Alberto Ceccherelli", così chiamato in onore del celebre studioso di materie tecnico economiche, fu istituito a Piombino in Piazza Bovio alla fine degli anni '50 come succursale dell' I.P.C. "Colombo" di Livorno.

La dipendenza da Livorno durò quasi un decennio, ma le iscrizioni aumentarono tanto che fu necessaria una sede più ampia. Grazie ad un continuo processo di crescita, l'Istituto nel 1967 divenne autonomo, anche se il corso di studi rimase ancora per qualche anno triennale.

Solo agli inizi degli anni '70 fu concessa l'autorizzazione ai corsi di maturità professionale e da quel momento l'Istituto è diventato un punto di riferimento importante per l'educazione e la formazione culturale e professionale dei giovani, grazie anche all'arricchimento della sua offerta formativa con l'introduzione di specializzazioni diverse, come quella turistica.

Dal 1996, anno di aggregazione con l'Istituto Tecnico Commerciale "L. Einaudi", pur nella rispettiva autonomia didattica e progettuale, la storia prosegue in modo parallelo, nel comune intento di migliorare l'offerta formativa integrandola sempre di più con i bisogni e le aspettative del territorio.

Dall'Anno Scolastico 2011-2012 sono stati attivati due nuovi indirizzi: SERVIZI SOCIO-SANITARI e SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA.

Il bacino di utenza del nostro istituto è costituito dai Comuni di Piombino (con la frazione di Riotorto), Campiglia Marittima, Suvereto, San Vincenzo, abitati da circa 60.000 residenti.

L'economia del territorio attraversa una fase di riconversione dovuta alla necessità di uscire dalla vocazione prettamente industriale (siderurgica) e passare ad una economia diversificata.

I settori verso i quali si indirizzano le scelte sono:

- ≡ La valorizzazione dell'agricoltura e del marchio Val di Cornia
- ≡ La creazione di un tessuto di piccole e medie imprese
- ≡ Lo sviluppo del sistema portuale in senso industriale, turistico, commerciale
- ≡ L'incremento dell'offerta turistica balneare, naturalistica, culturale ed enogastronomica
- ≡ Il potenziamento del sistema di accoglienza e soggiorno.

Nel corso degli anni novanta, la Val di Cornia ha incrementato del 46% lordo la produzione di ricchezza, ma ha dovuto sopportare la perdita del 16,5 % in termini di posti di lavoro (fonti IRPET). Per questo motivo è qualificata come area depressa e gode dei finanziamenti CIPE (Commissione Interministeriale Programmazione Economica).

Il rilancio economico del territorio prevede l'affermazione di una rete di piccole imprese diffuse nei settori dell'agricoltura, dell'indotto industriale, del turismo, dei servizi. A questo proposito, l'Istituto di Istruzione Superiore "Einaudi-Ceccherelli" di Piombino ha avviato rapporti di collaborazione a tutto campo con le associazioni di categoria, le agenzie di formazione, gli enti locali, il mondo del lavoro.

Lo scopo che l'Istituto persegue è quello di offrire ai propri studenti, oltre alla formazione culturale, anche la mentalità pratica per avviarsi alla vita produttiva. L'ISIS "L. Einaudi-A. Ceccherelli" è **Agenzia Formativa LI0599** riconosciuta dalla Regione Toscana con certificazione di qualità **UNI EN ISO 9001:2008** requisito previsto per la partecipazione alle iniziative di formazione finanziate dal Fondo Sociale Europeo attraverso la Regione stessa, le Associazioni di categoria e le Amministrazioni locali.

SCHEMA INFORMATIVA GENERALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Presentazione della classe e programmazione collegiale)




OBIETTIVI GENERALI DELL' INDIRIZZO DI STUDI

L'indirizzo “ **Servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera**” ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente correlata all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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 ed internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale gli alunni raggiungono le seguenti **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.

OBIETTIVI TRASVERSALI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

Gli obiettivi trasversali che il Consiglio di Classe ha proposto e conseguito consistono: nella responsabilizzazione dell'allievo per abituarlo al rispetto dell'ambiente in cui opera; nello sviluppare le capacità individuali di comprensione sia delle problematiche sociali, sia dei contenuti disciplinari; nella acquisizione di competenze linguistiche appropriate; nell'apprendimento degli specifici contenuti disciplinari al fine della formazione di un professionista completo che possa proporsi sul mercato del lavoro in modo competitivo.

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Sono stati svolti: lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo, ricerche, discussioni attraverso l'utilizzo del libro di testo, riviste specializzate, laboratori, stages/alternanza scuola-lavoro e visite guidate.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Sono state effettuate prove di ingresso strutturate e non strutturate; all'inizio dell'anno è stata svolta un'azione di recupero degli argomenti svolti nei precedenti anni scolastici cui si è aggiunta un'attività di recupero e/o di approfondimento in itinere. Nel corso dell'anno sono state effettuate prove scritte di tipo strutturato, semi strutturato e non strutturato, prove orali e prove scritte pluridisciplinari.

Sono state effettuate simulazioni delle tre prove scritte previste all'Esame di Stato

Nella valutazione complessiva si è tenuto conto, oltre alle conoscenze, competenze e capacità acquisite, anche della partecipazione, frequenza e progressione nell'apprendimento.

In relazione alle conoscenze, competenze e capacità dimostrate nelle prove di verifica, è stata seguita la seguente tabella:

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE

VOTO	GIUDIZIO	LIVELLI	
1 - 3	Gravemente insufficiente	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	nessuna nessuna nessuna
4	Insufficiente	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	molto approssimativa molto approssimativa molto approssimativa
5	Mediocre	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	superficiale superficiale scarsa
6	Sufficiente	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	adeguata adeguata talvolta incerta
7	Discreto	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	soddisfacente organica adeguata
8	Buono	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	approfondita rielaborazione organica collegamenti autonomi
9 - 10	Ottimo/eccellente	Conoscenza, assimilazione dei contenuti Comprensione, espressione Applicazione, rielaborazione autonoma	approfondita e personale organica, originale, creativa collegamenti autonomi

I crediti formativi opportunamente documentati verranno valutati in sede di scrutinio finale.

STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

La storia di questa classe, 21 studenti (di cui 8 sono studentesse) è articolata: il gruppo si è formato nella classe terza, in quanto proveniente da sezioni diverse del biennio; da allora 17 studenti hanno avuto un percorso regolare, 4 sono ripetenti dalla quinta 2016/2017.

Sono presenti quattro alunni diversamente abili (legge 104/1992), uno con obiettivi minimi e tre con programmazione differenziata, che andrebbe considerata con attenzione, nell'ottica di una valutazione quanto possibile obiettiva di certi percorsi didattici differenziati, per i quali si rimanda alla documentazione specifica allegata. Nella classe è presente anche una alunna DSA (legge 170/2010), per la quale si rimanda alla documentazione specifica. Sono inoltre presenti tre studenti non madrelingua con svantaggio sociolinguistico.

L'andamento didattico della classe è suddivisibile in quattro livelli sulla base dei risultati ottenuti: un piccolo gruppo ha raggiunto valutazioni buone, grazie ad un impegno quasi sempre regolare; un secondo gruppo ha raggiunto livelli discreti grazie ad un impegno produttivo in classe anche se non supportato da un proficuo studio domestico; un terzo gruppo è stato carente nell'impegno e nella partecipazione al

dialogo educativo, ma è riuscito comunque ad ottenere nel complesso risultati sufficienti nonostante le ripetute assenze e la scarsa partecipazione. Per un ultimo piccolo gruppo uesto ultimo periodo sarà determinante per una eventuale ammissione.

Nello storico della classe, per quasi tutte le discipline curriculari, non c'è stata continuità didattica nel triennio finale.

In questo anno scolastico 2017/2018 la classe ha partecipato a vari **corsi e progetti**:

ANFOS Formazione generale in materia di salute e Sicurezza sul lavoro;
Minerali clandestini;
Progetto AIC “A scuola con la Celiachia... per non farne una malattia”;
Informagiovani Borsa lavoro Piombino;
Centro giovani Semi di pace (conflitto israelo palestinese);
Meeting Diritti umani “Diversamente uguali” (4° e 5°)
Giornata del ricordo e della memoria;
Progetto della memoria Silvio Mina;
Progetto Storia e Memoria Teatro Metropolitan;
Educazione al Consumo consapevole (Coop)

Gli studenti sono stati coinvolti anche nella preparazione dei banchetti promossi dalla scuola, tra cui la Cena medioevale del 28 aprile 2018.

Sono presenti alcune **eccellenze** che hanno vinto le Masterclass:

a Firenze: B. Cantini e K.Catalano
a Piombino, Massa Elba: M. Arnofi e K. Catalano

Primi di Toscana (11 maggio): M. Arnofi; K. Catalano; E. Ricciardi

SCHEDA INFORMATIVA DELL'ATTIVITA' PROFESSIONALE e DELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

La maggior parte degli alunni della classe ha conseguito la **qualifica** di “**Addetto all’approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande**” previsto dal Repertorio Regionale delle figure professionali della Toscana, nel quadro del sistema di Istruzione e Formazione Professionale, nato in forma sperimentale nel 2003 ed entrato formalmente a regime nell’anno formativo 2011-12.

Questa figura professionale è legata all’**Operatore della ristorazione-preparazione pasti**” scaturito dalla Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010.

Il sistema **IeFP** è integrato nel triennio dell’istruzione professionale e viene erogato in regime di sussidiarietà. Al termine del triennio la qualifica professionale conseguita consente di lavorare nel settore della ristorazione a stretto contatto col cuoco/chef, nella preparazione di cibi e nella realizzazione di semplici menu.

Inoltre, l’Accordo siglato in Conferenza Stato-Regioni n.252 del 12 dicembre 2012 avente ad oggetto “Accordo sulla referenziazione del sistema italiano delle qualificazioni al **Quadro Europeo delle Qualifiche** per l’apprendimento permanente (EQF)” pone le qualifiche triennali IeFP al III livello EQF.

Nell’ambito delle attività di **alternanza scuola-lavoro** il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno pianificare un intervento formativo nel settore catering e banqueting che ha avuto di recente un importante sviluppo tanto da richiedere specifiche competenze degli alunni chiamati a rispondere ad una diversa organizzazione del lavoro.

Questo progetto ha visto impegnati gli alunni sia in attività interne (banchetti richiesti da enti e associazioni) sia in eventi organizzati sul territorio.

Un gruppo di alunni, ha potuto effettuare un tirocinio professionale internazionale partecipando al progetto **Erasmus plus** (e conseguito certificazione Europass): M. Arnofi, B. Cantini, A. Castellani, M. Diaw, E. Ricciardi.

Scheda riassuntiva:

N°	ALUNNO	STAGES *	IEFP	ASL	ERAS
1	ARNOFI MATTEO		X	X	X
2	CANTINI BEATRICE		X	X	X
3	CARANGELO MARTINA			X	
4	CASTELLANI AURORA		X	X	X
5	CATALANO KYLE			X	
6	CATINELLI ANDREA			X	
7	CONTI CRISTIAN			X	
8	DIAW MARIA			X	X
9	EL BOUHLALI IBTISSAM			X	
10	FRANCIONI MARCO		X	X	
11	LAZZERINI ALESSANDRO			X	
12	MARCHETTINI DIEGO		X	X	
13	MANSANI ELISA			X	
14	OLLEIA FRANCESCO		X	X	
15	PELLEGRINI NICOLAS			X	
16	RICCIARDI ENRICO		X	X	X
17	SIMION ROXANA		X	X	
18	SCALESE GIAMPAOLO			X	

19	VANNI KRISTIAN			X	
20	VECCHIARELLI SAMUELE			X	
21	VITIELLO GAIA		X	X	

* Per il dettaglio degli Stages fa riferimento il Portfolio di ogni studente.

Per il progetto ASL si fa riferimento al **PROGETTO RISTORAZIONE ACCOGLIENZA PER LE CLASSI V** depositato in Segreteria e disponibile on line sul sito della scuola.

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: CLAUDIA SCHIAZZA

I seguenti obiettivi sono riferibili ad ogni singolo modulo (programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Acquisire i contenuti specifici del modulo	Verismo e Verga	h 20
Saper analizzare e confrontare testi di vario tipo	Simbolismo e Decadentismo: Pascoli e D'Annunzio	h 24
Saper inquadrare opere e autori nell'opportuna cornice storico-culturale	La poesia del '900: Ungaretti, Montale	h 40
Saper individuare nei testi le caratteristiche dell'autore e della corrente letteraria	Il romanzo del '900: Pirandello e Svevo	h 46
Saper usare un lessico specifico		
Saper esprimere giudizi critici		

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Il metodo di lavoro fondamentale si è basato sulla lettura e sull'interpretazione dei testi. Per realizzare un più efficace accostamento ai testi, sono stati seguiti percorsi di diversa metodologia, che hanno permesso agli alunni di compiere un'esperienza concreta del fenomeno letterario attraverso la conoscenza diretta di un'ampia varietà di opere significative, appartenenti a generi e momenti diversi e un'adeguata riflessione sulle problematiche della letteratura. Sottolineata la centralità delle operazioni di lettura e di analisi dei testi, i concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente dando importanza alla lezione interattiva più che a quella cattedratica, alla discussione, alla problematicizzazione degli argomenti emersa dal confronto e dalla partecipazione attiva.

Le varie metodologie didattiche utilizzate sono state: brainstorming sulle parole chiave, specie nell'introduzione di nuovi contenuti, per fissare i concetti fondamentali; lezione frontale per esporre i contenuti; mappe cognitive per favorire l'apprendimento e facilitare il metodo di studio; analisi guidate per la lettura e l'interpretazione dei testi; discussioni e confronti per favorire lo sviluppo dello spirito critico; lavori di gruppo per consolidare la socializzazione; ricerche individuali per potenziare l'apprendimento; cooperative learning.

Durante la progettazione di Italiano (l'insegnamento consta di 4 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sugli autori piuttosto che sulle correnti, di cui comunque sono stati dati cenni essenziali, per poter sfruttare al meglio i tempi ed allenare alla scrittura: soprattutto nel corso del primo quadrimestre sono state proposte settimanalmente agli studenti varie tipologie B degli scorsi esami di Stato per esercitarsi all'argomentazione strutturata della prima prova scritta. Si è riscontrato che i tempi di scrittura per alcuni studenti sono molto più lenti rispetto alla norma.

Non è stato possibile approfondire la metrica nelle liriche proposte, mentre si è data maggiore importanza a capire in modo critico e contestualizzato l'importanza dello studio di un certo autore o opera di poesia o prosa, cercando di stemperare l'attitudine degli studenti a catalogare in giudizi estetici personali senza una visione globale dell'arte letteraria contestualizzata storicamente. In questa fase l'impostazione data è stata che la "letteratura è un sintomo della società": tale impostazione ha permesso collegamenti tra percorsi di italiano ad argomenti di storia. Per veicolare contenuti talvolta sono stati utilizzati materiali filmici.

STRUMENTI DIDATTICI

LIM, libri di testo, fotocopie, laboratori multimediali, internet, audiovisivi.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche diagnostiche e formative in itinere, durante lo svolgimento dei moduli, e verifiche sommativie finali. Le tipologie sono state quelle delle prove strutturate e semi strutturate (con livello di sufficienza predeterminato), del colloquio orale e di elaborati di varia natura.

Per lo scritto: esercitazioni – simulazioni di prova d'esame (con le varie tipologie), con griglia per la misurazione e la valutazione (vedi Allegato).

La scala dei voti utilizzata è stata quella concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe, nella quale ho assunto, in questo ultimo anno, l'insegnamento di italiano e storia, si compone di 21 alunni, dei quali uno con obiettivi minimi, tre con programmazione differenziata, e un DSA, per i quali sono stati adottati strumenti compensativi e dispensativi indicati nella documentazione specifica. Si sottolinea l'impegno dei tre studenti non madrelingua con svantaggio sociolinguistico, per cui non sono stati usati strumenti compensativi o dispensativi ma ne è stata considerata e valorizzata la risposta partecipativa agli stimoli verso le misconoscenze linguistiche.

Inizialmente il gruppo ha manifestato operatività positiva e una costruttiva apertura al dialogo con la nuova insegnante, stabilendo da subito un clima di fiducia e rispetto reciproco, un dialogo educativo che ha portato a risultati significativi.

Tutti gli alunni hanno accolto con consapevolezza le sollecitazioni dell'insegnante, in alcuni passaggi necessarie ad un lavoro più sistematico, ed hanno seguito con attenzione il programma svolto e l'itinerario di rinforzo degli strumenti disciplinari e delle abilità espressive sia nell'orale che nello scritto, seppure con risultati diversi.

Sul piano del profitto non sempre tutti hanno manifestato impegno costante, alcuni, più indolenti, hanno, seguito lo svolgimento del programma con maggiore fatica e per tale motivo, questo ha subito dei rallentamenti. La parte della Classe che ha seguito un percorso formativo omogeneo negli anni precedenti si è distinta per impegno, assiduità nella frequenza, partecipazione, interesse e forte motivazione ad apprendere. Alcuni studenti hanno dimostrato maggior impegno e senso di responsabilità che hanno consentito loro di raggiungere una buona preparazione, riuscendo a rielaborare e collegare le conoscenze, a porsi in atteggiamento critico e costruttivo. I rimanenti hanno raggiunto livelli accettabili di preparazione pur impegnandosi, frequentando e partecipando con minore costanza.

Si possono individuare diversi livelli di preparazione: un gruppo è in possesso di strumenti linguistici adeguati, di capacità organizzativa autonoma e critica dei contenuti, altri hanno acquisito una preparazione adeguata che permette loro di muoversi con una discreta sicurezza nella disamina di fatti storici e letterari e un numero più esiguo, date le lacune pregresse, ha raggiunto una preparazione con conoscenze modeste ed una capacità rielaborativa appena accettabile.

Riguardo allo scritto, le esercitazioni relative alle varie tipologie di elaborati hanno dato, mediamente, un esito soddisfacente: gli alunni hanno dimostrato di aver raggiunto una capacità adeguata specie nelle tipologie A (analisi del testo) e B (saggio breve), seppure registrando alcuni delle carenze nell'esposizione scritta, dovute a lacune pregresse soprattutto di tipo sintattico.

Testo adottato: CHIARE LETTERE. Letteratura e lingua italiana, volume 3. Dall'Ottocento a oggi

Autore: Paolo Di Sacco

Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Il Docente

Prof.ssa Claudia Schiazza

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: CLAUDIA SCHIAZZA

I seguenti obiettivi sono riferibili ad ogni singolo modulo (programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo	Problematiche politiche e sociali di fine secolo	h 10
Collegare fatti storici specifici al contesto e porli in relazione		h 20
Interpretare un documento o un testo storiografico	La prima guerra mondiale, la rivoluzione bolscevica	h 20
Usare termini e concetti specifici	I regimi totalitari in Italia e in Europa	h 20
Interpretare, produrre carte storico-geografiche, schemi, tabelle, grafici	Dalla seconda guerra mondiale alla guerra fredda	h 16
Schematizzare, esporre, argomentare una Narrazione		

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Brainstorming sulle parole chiave, specie nell'introduzione dei nuovi contenuti, per fissare i concetti fondamentali; lezione frontale per esporre i contenuti; mappe cognitive per favorire l'apprendimento e facilitare il metodo di studio; lettura e commento di testi storiografici e testimonianze; discussioni e confronti per favorire lo sviluppo dello spirito critico; lavori di gruppo e di ricerca per l'approfondimento; lezioni di recupero.

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo, fotocopie, mappe e carte, filmati d'epoca, film, laboratorio multimediale.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche diagnostiche e formative in itinere, durante lo svolgimento dei moduli e verifica sommativa finale; le tipologie sono state quella del colloquio per facilitare l'espressione e l'uso del lessico specifico, le prove strutturate e i questionari, con punteggio e livello di sufficienza predeterminato; elaborati scritti (sintesi, relazioni e saggi brevi) ed elaborazione di mappe e schemi.

La scala dei voti è stata quella concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe presenta una partecipazione ed un profitto soddisfacente, conosce gli avvenimenti storici, usa con sufficiente competenza il lessico specifico. Pochi elementi potrebbero conseguire risultati migliori, ma denotano frequenza ed impegno saltuari. Altri seguono e si impegnano in maniera assidua ed

accettabile, ottenendo un profitto più che sufficiente, anche se spesso frutto di un metodo di studio mnemonico. Alcuni hanno dato prova di profonda preparazione nonché di attiva partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo ottimi risultati. Nella classe è presente una alunna DSA, per la quale si rimanda alla documentazione specifica. Sono presenti anche quattro alunni diversamente abili, uno con obiettivi minimi e tre con programmazione differenziata, per i quali si rimanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: MEMORIA E FUTURO 3
PAOLO DI SACCO
SEI EDITORE

Il Docente

Prof.ssa CLAUDIA SCHIAZZA

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: ANGELA RONCHI

(programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> Comprendere e saper riferire in modo semplice ma corretto della composizione dei quattro tipi di menù possibili, dell'ordine delle portate e delle differenze esistenti nelle abitudini italiane e britanniche in merito agli argomenti. 	Menu planning. Fixed menu – Menu a la carte – Daily menu – Special days menu Menu courses sequence. Some typical British dishes. Some typical Italian dishes.	ore 10
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper descrivere in modo semplice ma corretto, sia scritto che orale, un menù di degustazione. Saper descrivere una ricetta e un piatto al cliente che lo desidera. Saper consigliare un vino da abbinare al piatto. 	Tasting menu: swordfish with capers and lemon; homemade egg noodles; pasta alla Norma. Food and wine matching.	ore 18
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper riferire in modo appropriato gli aspetti più rilevanti del problema razziale americano. 	Martin Luther King and racial problems in USA.	ore 6
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper riferire in modo semplice ma corretto gli aspetti geografici generali degli Stati Uniti, della loro economia e popolazione. 	USA: the East; the Central and Southern States; the West.	ore 25
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper riferire in modo semplice ma corretto gli aspetti più rilevanti della storia riguardanti le due guerre mondiali e gli anni immediatamente successivi. 	First World War. Wall Street Crash. Second World War. The post-war years and the 21th century	ore 6
Conoscere e saper riferire in modo semplice ma corretto aspetti politici e istituzionali degli U.S.A	The Constitution. American Government. The Federal System. Political parties.	ore 10

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Per il conseguimento degli obiettivi previsti, sono state utilizzate attività modulari che, partendo da situazioni note, giungevano a situazioni simulate e interattive più complesse. Sono state utilizzate attività fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo.

Oltre ad analizzare brani riguardanti la storia e la geografia degli USA, la classe ha studiato anche un linguaggio tecnico specifico per poter spiegare le proprie ricette d'esame e quelle proposte, comuni a tutti, durante il corso dell'anno, come esempi di antipasti, primi piatti, secondi e dolci. Sono state approfondite anche schede tecniche riguardanti i vari ingredienti e i verbi adatti per spiegare le procedure d'esecuzione delle ricette prese in esame durante il corso dell'anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo e ascolto di brani in lingua inglese.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche di tipo formativo e sommativo, tramite prove strutturate, semi strutturate, e quesiti a risposta aperta. Verifiche orali generali della classe durante e alla fine di ogni modulo. Gli studenti sono stati abituati a rispondere in lingua a semplici domande sui testi di civiltà anglosassone, in particolare la geografia degli USA e le due guerre mondiali, analizzati durante l'anno, e a spiegare le ricette per quanto riguarda gli ingredienti in esse presenti e i metodi di cottura. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella allegata al presente documento, concordata in sede di Consigli di classe e approvata durante il Collegio docenti.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe, che ho avuto modo di conoscere soltanto quest'anno, è composta da 21 alunni (di cui 8 ragazze) ed è caratterizzata nel suo insieme da un temperamento vivace, alcuni studenti mostrano di avere capacità critiche e di rielaborazione più che buone ma non tutti hanno mostrato impegno costante nelle attività scolastiche e nella frequenza: ciononostante il livello di conoscenza della lingua si attesta sulla sufficienza dal punto di vista dei risultati finali raggiunti. In generale il gruppo classe non ha sviluppato un atteggiamento positivo verso l'apprendimento della lingua straniera e non sempre ha saputo sfruttare in modo appropriato l'approfondimento linguistico offerto durante questo ultimo anno di scuola in maniera auspicabile in una classe a fine percorso didattico: una buona metà della classe non ha saputo assumersi la responsabilità del proprio apprendimento e non ha saputo accrescere la propria consapevolezza legata alla lingua e a se stessi. Le mancanze di questa classe hanno riguardato senza dubbio il livello di impegno non adeguato agli obiettivi finali e la scarsa continuità di uno studio serio e regolare nelle attività richieste per casa. Solo pochissimi hanno studiato con serietà e regolarità, ottenendo risultati più che sufficienti, mentre un piccolo gruppo è riuscito comunque ad avere valutazioni sufficienti solo grazie a buone capacità individuali e ad uno studio ed ad un impegno finalizzati solo all'esame finale. C'è poi un ultimo livello della classe, rappresentato da una alunna DSA e tre alunni con percorso differenziato, che comunque hanno raggiunto risultati più che sufficienti grazie ad un personale e costante impegno durante tutto il corso dell'anno, proporzionato alle loro capacità, grazie anche a specifiche programmazioni didattiche attivate in funzione dei loro bisogni educativi speciali. Le loro possibilità di comunicare in lingua inglese sono comunque molto ridotte e la valutazione finale ha sempre tenuto conto delle capacità di partenza.

Testo adottati:

Let's Cook, E.Caminada, M:Giroto, N:Hog, A.Meio, P:Perfetto, Hoepli ed.
Escapes, Edisco ed.

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente Prof.ssa
Angela Ronchi

state utilizzate attività fondate sul lavoro individuale, di coppia e di gruppo e su interventi di recupero in itinere allo scopo di facilitare l'apprendimento e l'uso appropriato delle strutture linguistiche.

STRUMENTI DIDATTICI

- Libro di testo : Pierucci - Fazzi -Moscatello *Kochkunst Deutsch für Gastronomie* - Ed. Loescher - Fotocopie fornite dall'insegnante (argomenti di storia) - Sussidi audiovisivi in lingua.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE.

Verifiche scritte di tipo formativo e sommativo, prove strutturate e semistrutturate e quesiti a risposta aperta. Verifiche orali su contenuti proposti effettuate durante discussioni in classe. Ai fini della valutazione finale si terrà conto oltre dell'effettivo profitto raggiunto dai singoli alunni, dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione attiva alle lezioni e del comportamento che essi hanno mostrato durante tutto il corso dell'attività didattica. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella, allegata al presente documento e concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL' ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Il gruppo di studio della lingua tedesca è costituito da 5 alunni (più 3 studenti della classe V D). Nella classe è presente un'alunna certificata DSA per la quale si rimanda alla specifica documentazione. Durante il percorso didattico si è riscontrato nei confronti di due alunni un atteggiamento poco responsabile nel far fronte agli impegni richiesti e un metodo di studio discontinuo e alquanto superficiale. La competenza linguistica conseguita da tali allievi risulta pertanto non ancora conforme alle aspettative previste. Per un alunno in particolare si denotano a tutt'oggi fragilità e incertezze nell'acquisizione delle strutture linguistiche, ritenute indispensabili per una semplice trattazione dei contenuti. La conoscenza prevalentemente mnemonica degli argomenti gli ha consentito di conseguire un esito non del tutto sufficiente o appena sufficiente. Si segnala inoltre il caso di un allievo che si è distinto per impegno rispettando le consegne e partecipando con interesse e in modo responsabile alle attività proposte. In esso l'acquisizione delle competenze gli ha permesso di conseguire una discreta abilità produttiva sia scritta che orale. Il percorso didattico è stato svolto in conformità ai bisogni, agli interessi e ai ritmi di apprendimento degli alunni. Il profitto della classe è da ritenersi mediamente accettabile. Per il programma analitico vedere allegato.

Libro di testo: Pierucci - Fazzi - Moscatello *Kochkunst Deutsch für Gastronomie* - Ed. Loescher
- Fotocopie fornite dall'insegnante (argomenti di storia e civiltà)
- Sussidi audiovisivi in lingua.

La Docente

Anna Ligioni

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: FRANCESCA FILIPPI

(programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> - Presentare i diversi tipi di anti-pasto • Descrivere i principali tagli delle verdure • Confrontare il menu francese e quello italiano 	<p>Les hors-d'œuvre Le verdure I principali tagli delle verdure Les potages et les pâtes</p>	8 ore
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di carne e di pesce • Saper descrivere piatti a base di carne o di pesce • Conoscere le principali erbe aromatiche e spezie e saperle abbinare a piatti a base di carne o di pesce • Descrivere la preparazione e l'utilizzo di salse 	<p>Viande et poisson Preparazione e cottura di carne e pesce Erbe aromatiche e spezie Salse francesi e italiane</p>	14 ore
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le certificazioni di qualità francesi mettendole a confronto con quelle italiane 	<p>Bien-être et qualité Le certificazioni di qualità in Francia e in Italia</p>	4 ore
<ul style="list-style-type: none"> • Saper presentare un vino • Saper abbinare un vino ad un menu 	<p>Revisione della classificazione dei vini e delle diverse fasi della degustazione I principali vini francesi e i loro abbinamenti</p>	4 ore
<ul style="list-style-type: none"> - Presentare i diversi metodi di conservazione degli alimenti • Descrivere allergie e intolleranze alimentari 	<p>Santé et sécurité alimentaire La conservazione degli alimenti: metodi fisici e metodi naturali Allergie e intolleranze</p>	6 ore
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse forme di ristorazione • Saper scrivere un CV e una lettera di motivazione in francese 	<p>L'accès à l'emploi Le diverse forme di ristorazione Il CV europeo La lettera di motivazione</p>	10 ore
<ul style="list-style-type: none"> • Potenziare la padronanza delle principali strutture linguistiche 	<p>Revisione e consolidamento di strutture grammaticali: passé composé, futur simple, imparfait, pronomi relativi semplici e composti, passé récent, présent progressif, futur proche, aggettivi e pronomi indefiniti, condizionale presente, forma passiva, comparativo, aggettivi e pronomi interrogativi, subordinate ipotetiche</p>	20 ore

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Per il conseguimento degli obiettivi disciplinari sono state utilizzate le seguenti metodologie e attività didattiche: lezioni frontali, lezioni partecipate, ascolto e produzione di dialoghi in situazione, lettura e comprensione scritta, comparazione L1-L2, lavori individuali e a coppie, attività di recupero e potenziamento.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, fotocopie integrative fornite dall'insegnante, supporti audiovisivi in lingua.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate verifiche di tipo formativo in itinere e verifiche sommative scritte e orali al termine di ogni unità. Le verifiche scritte si sono svolte sotto forma di prove strutturate, semistrutturate, quesiti a risposta aperta. Per la valutazione si è fatto riferimento ai criteri stabiliti nei consigli di classe e approvati in sede di collegio docenti.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

In quanto classe articolata, la 5^aC ha svolto le lezioni di francese insieme alla classe 5^aD, mostrando generalmente buone capacità di coesione e di collaborazione. Nel corso dell'anno scolastico solo un ristretto gruppo ha mantenuto un adeguato livello di partecipazione e un impegno regolare nello studio individuale. In molti casi sia l'attenzione in classe che l'impegno nel lavoro a casa sono apparsi inadeguati o superficiali e quasi esclusivamente finalizzati allo svolgimento di verifiche sommative. Ciò si è verificato in particolare nel primo quadrimestre, nel corso del quale una parte della classe ha conseguito risultati di apprendimento mediocri o insufficienti, rendendo necessaria l'attivazione di strategie di intervento personalizzato. Pur in presenza di fasce di livello differenziate, in fase di uscita gli obiettivi disciplinari programmati nel piano di lavoro annuale risultano mediamente raggiunti da tutta la classe, fatta eccezione per alcuni alunni la cui preparazione risulta ancora inadeguata.

TESTO ADOTTATO: *Passion restauration*,
M. Zanotti, M.-B. Paour, Editrice San Marco.

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: CHIARA BOTTARO

(programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.	La dieta nelle varie condizioni fisiologiche	22 ore
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.	Diete e stili alimentari	10 ore
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.	Ristorazione collettiva	5 ore
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare.	La sicurezza nella filiera alimentare	20 ore
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.	Le diete nelle principali patologie	30 ore
Individuare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Nuovi prodotti alimentari	6 ore
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni	6 ore

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti; elaborazione di schemi e mappe concettuali per facilitare l'apprendimento; discussioni guidate.

Sono state svolte esercitazioni scritte di varie tipologie: prove aperte, elaborati, problem solving e due simulazioni della seconda prova di esame, sulla base delle indicazioni del MIUR.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, dispense elaborate dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere con feedback durante le lezioni, durante lo svolgimento delle unità didattiche dei singoli moduli.

Verifiche sommative alla fine di ogni modulo: orali con interrogazioni alla lavagna; prove scritte con domande aperte, temi e simulazioni della seconda prova d'esame, utilizzando la griglia di valutazione da me elaborata (vedi allegato).

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Nella classe alcuni alunni hanno partecipato con impegno ed attivamente alle lezioni, ottenendo risultati più che soddisfacenti. Molti però non sempre si sono dimostrati interessati, si sono impegnati saltuariamente, ottenendo di conseguenza un profitto nel complesso soltanto appena sufficiente. La frequenza, il livello di partecipazione al dialogo educativo ed il senso di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici non sempre sono stati regolari per gran parte della classe.

Nella classe è presente una alunna DSA, per la quale si rimanda alla documentazione specifica.

Sono presenti anche quattro alunni diversamente abili, uno con obiettivi minimi e tre con programmazione differenziata, per i quali si rimanda alla documentazione specifica.

TESTO ADOTTATO:

Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia sala e vendita vol.5,

Autore: A. Machado

Editore: Poseidonia Scuola

Docente

Prof.ssa Chiara Bottaro

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA

DOCENTE: MARIO TOMATI

(programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
1) Conoscere i concetti di igiene e salubrità. Sapere il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica e di una corretta prassi di lavorazione. Saper redigere il piano di autocontrollo.	1) Igiene e salubrità delle lavorazioni. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo.	I quadrimestre
2) Conoscere la sicurezza sul lavoro il TUSL. Sapere i dispositivi di protezione individuale. Conoscere i rischi lavorativi presenti nella ristorazione: elettrico, di incendio, di infortuni, per la salute.	2) Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro. La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione.	
3) Conoscere le certificazioni di qualità. Conoscere i prodotti ecologici e i nuovi alimenti.	3) Alimenti e qualità alimentare. Le certificazioni di qualità. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.	II quadrimestre
4) Conoscere i menu nella ristorazione commerciale. Conoscere gli aspetti nutrizionali dei menu	4) I menu e la corretta nutrizione. I menu nella ristorazione tradizionale. Gli aspetti nutrizionali dei menu	
5) Conoscere le tecniche di catering e banqueting. Sapere i menu della ristorazione collettiva.	5) Catering e banqueting. Tecniche di catering e banqueting. I menu della ristorazione collettiva.	

Durante il corrente anno scolastico sono state svolte esercitazioni pratiche di cucina con cadenza settimanale che hanno avuto come oggetto la preparazione di diversi piatti di carattere regionale, elaborazione menu tipici, sperimentazione nuove tecnologie di cucina specificate nel registro personale del docente.

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezioni dialogate e frontali, consegna alla classe di fotocopie di sintesi e materiale didattico, discussioni guidate e letture di approfondimento sulle tematiche svolte.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, integrazioni sotto forma di fotocopie distribuite dall'insegnante quando necessarie. Lavoro di recupero in itinere.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali e verifiche scritte di tipo semistrutturato e di simulazione della terza prova dell'esame di stato. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella elaborata dal Collegio docenti e riconfermata dal Consiglio di classe.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Gli alunni hanno partecipato mediamente con interesse alterno al dialogo educativo e alle esercitazioni pratiche di cucina, dimostrando un impegno globalmente sufficiente. Nel complesso lo studio della materia è risultato globalmente adeguato. Alcuni elementi della classe sono riusciti a raggiungere dei risultati discreti e buoni, mentre per buona parte degli alunni permangono alcune difficoltà nell'acquisizione di un linguaggio specifico di un atteggiamento più critico verso le tematiche svolte e delle basi di cucina, riuscendo tuttavia a conseguire comunque una preparazione sufficiente. Nella classe è presente una alunna DSA, per la quale si rimanda alla documentazione specifica. Sono presenti anche quattro alunni diversamente abili, uno con obiettivi minimi e tre con programmazione differenziata, per i quali si rimanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: Frangini,

MASTERLAB-SETTORE CUCINA/VOLUME PER IL 5° ANNO,

Ed. Le Monnier.

Il Docente

Prof. Tomati Mario

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SALA-BAR E VENDITA

DOCENTE: GIOVANNI BATTISTA D'ONOFRIO

(programma analitico in allegato).

OBBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI
Acquisire le conoscenze relative al lavoro del bar.	≅ Le bevande miscelate e la loro classificazione; ≅ I.B.A , e il suo ricettario.
Acquisire le conoscenze per la preparazione della cucina di sala.	≅ Cucina flambè (primi,secondi piatti e dessert).
Essere in grado di analizzare l'aspetto visivo olfattivo e gusto olfattivo di un vino.	≅ La degustazione (esame visivo olfattivo gusto olfattivo) ≅ L'abbinamento cibo vino.
Acquisire conoscenze relative all'organizzazione di grandi eventi.	≅ Il catering e banqueting; ≅ Banqueting manager; ≅ Organizzazione della logistica e della sala.
Saper descrivere e distinguere diverse tipologie di menù.	≅ Storia del menù e le sue tipologie; ≅ La carta dei vini.
Aree e attrezzature di lavoro.	≅ Le attrezzature della sala e del bar; ≅ Ambienti di lavoro: la struttura della sala e del bar.

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

L'esposizione dei contenuti è avvenuta tramite lezioni frontali e discussioni guidate. Sono stati inoltre utilizzati sia lavori di gruppo che lavori individuali.

Il recupero è stato svolto in itinere ed è stato rivolto a tutta la classe, inquadrandolo come ripasso dei vari moduli in preparazione alle prove di esame.

STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, appunti forniti dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere, durante lo svolgimento dei moduli. Le tipologie sono state quelle delle prove strutturate e semi strutturate (con livello di sufficienza predeterminato) e del colloquio orale.

Per quanto riguarda lo scritto sono state svolte tre simulazioni di prova d'esame (con le varie tipologie), con griglia per la misurazione e la valutazione.

La scala dei voti utilizzata è stata quella concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si presenta in maniera eterogenea, alcuni alunni partecipano in maniera assidua ed attiva alle lezioni ottenendo risultati discreti; altri raggiungono un profitto appena sufficiente, questo è dovuto sia alle numerose assenze che alla poca partecipazione al dialogo in classe. Questo fa sì che solo una piccola componente degli alunni conosca le terminologie specifiche della materia e riesca ad esporre in maniera corretta i vari argomenti trattati.

Nella classe è presente una alunna DSA, per la quale si rimanda alla documentazione specifica.

Sono presenti anche quattro alunni diversamente abili, uno con obiettivi minimi e tre con programmazione differenziata, per i quali si rimanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: Master lab, Laboratori di servizi enogastronomici.

Autore: A.Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti.

Editore: Le Monnier

Il docente
D'Onofrio Giovan Battista

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DOCENTE: FRANCO DELL'OMODARME

(programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Comprendere l'importanza del turismo e definire l'importanza della domanda e dell'offerta turistica	Caratteristiche del mercato turistico e aspetti normativi nazionali	25
Conoscere l'evoluzione del marketing e il marketing mix	Tecniche di marketing turistico	60
Conoscere le tecniche di programmazione e di costruzione del business plan	Pianificazione e budget Business plan e gestione strategica	25
Caratteristiche dei contratti del settore turistico ricettivo	I contratti di ristorazione e d'albergo	12
Conoscere le tendenze delle modalità di alimentazione e le certificazioni di qualità	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	12

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti, discussioni guidate, esercitazioni su aspetti pratici del programma.

Il recupero è stato svolto in itinere ed è stato rivolto a tutta la classe, inquadrandolo come ripasso dei vari moduli in preparazione alle prove di esame.

Sono state svolte esercitazioni scritte, orali e due simulazioni della terza prova di esame.

STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, appunti forniti dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere, durante lo svolgimento dei moduli. Le tipologie sono state quelle delle prove strutturate e semi strutturate (con livello di sufficienza predeterminato) e del colloquio orale.

Per quanto riguarda lo scritto sono state svolte due simulazioni della terza prova d'esame, con griglia per la misurazione e la valutazione (vedi Allegato).

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si presenta in maniera eterogenea e complessivamente mediocre; solo alcuni alunni hanno partecipato in maniera quasi sempre assidua ed attiva alle lezioni ottenendo risultati sostanzialmente discreti; altri raggiungono un profitto appena sufficiente: questo è dovuto sia alle numerose assenze che allo scarso

impegno e ad una inadeguata partecipazione al dialogo in classe. Molti di loro non hanno ancora acquisito la consapevolezza di essere arrivati al termine di un ciclo di studi. La presenza alle lezioni è risultata, in qualche caso, evidentemente discontinua con riflessi negativi sul profitto. Questo fa sì che solo una componente degli alunni conosca le terminologie specifiche della materia e riesca ad esporre in maniera corretta i vari argomenti trattati.

Nel gruppo classe sono presenti due alunni con certificazione 104 con programmazione differenziata per i quali si rimanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3
Autori: Stefano Rascioni e Fabio Ferriello
Editore: TRAMONTANA

Docente
Franco Dell'Omodarme

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: LUISA GEMMA COPPOLA

(programma analitico in allegato).

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Lo studente deve saper: risolvere le disequazioni di primo grado e i sistemi di disequazioni risolvere le disequazioni di secondo grado con il metodo grafico; risolvere disequazioni fratte;</p> <p>Lo studente deve saper riconoscere e classificare le funzioni al fine di determinarne l'insieme di definizione. Saper determinare il dominio e le intersezione con gli assi cartesiani di semplici funzioni e riportare su piano cartesiano i risultati ottenuti compresi gli intervalli di positività e negatività.</p> <p>Lo studente deve saper illustrare, anche con l'aiuto di semplici esempi, il significato di limite di una funzione; saper riconoscere il comportamento al limite di una funzione in un punto e ad infinito osservandone il grafico sul piano cartesiano; riconoscere le principali forme indeterminate. Deve saper inoltre risolvere le forme indeterminate: limite per x che tende ad infinito di un polinomio e di un quoziente tra polinomi</p> <p>Lo studente deve saper determinare gli asintoti verticali, orizzontali di una funzione e rappresentarli graficamente.</p> <p>Lo studente deve: saper calcolare la derivata di semplici funzioni utilizzando i teoremi studiati.</p>	<p><u>Ripasso e approfondimento di argomenti svolti nel corso dei precedenti anni scolastici</u> Disequazioni di I e II grado- disequazioni fratte</p> <p><u>Funzioni reali di variabile reale</u> Definizione d funzione reale di variabile reale; dominio e codominio Classificazione delle funzioni: razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche Ricerca del campo di esistenza di una funzione – Intersezioni della funzione con gli assi cartesiani - Ricerca degli intervalli di positività e negatività di una funzione Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti.</p> <p><u>Limiti</u> Limite di una funzione: un approccio intuitivo – Limite di una funzione in un punto – Limite di una funzione ad infinito – Limite destro e sinistro di una funzione in un punto Forme indeterminate ∞/∞; $0/0$; Calcolo di semplici limiti nella forma indeterminata $0/0$</p> <p><u>Asintoti</u> Definizione di asintoto, tipologie di asintoti (orizzontali, verticali), condizioni di presenza di un asintoto, calcolo dell'equazione di un asintoto verticale o orizzontale.</p> <p><u>Derivate</u> Definizione di derivata di una funzione Derivata di alcune funzioni elementari Teoremi sul calcolo delle derivate: prodotto di una costante per una funzione derivabile, somma algebrica di funzioni derivabili, prodotto e quoziente di funzioni derivabili.</p>	<p>Primo quadrimestre secondo quadrimestre</p>

METODOLOGIE ED ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

E' stata utilizzata prevalentemente la lezione frontale con spiegazioni semplici, accompagnate da numerosi esempi di difficoltà progressivamente crescente.

Ampio spazio è stato dato alla correzione dei compiti e al controllo dello studio domestico per verificare il livello di apprendimento ed anche come momento di ripasso e di recupero.

Le esercitazioni sono state raccolte, corrette e riconsegnate agli alunni con lo scopo di segnalare a ciascuno eventuali errori, imprecisioni o svolgimenti incompleti su cui riflettere per prepararsi meglio.

In fase di svolgimento dell'unità didattica si è comunque sempre prestato attenzione al recupero di quegli elementi che si mostravano essere particolarmente fragili.

STRUMENTI ADOTTATI

Appunti, fotocopie e libri di testo.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche scritte con la richiesta di risoluzione di esercizi e di quesiti con difficoltà graduata.

Per quanto riguarda la parte orale sono stati richiesti vari interventi dal posto volti soprattutto a valutare la capacità espositiva e l'uso di un corretto linguaggio.

Nel corso dell'anno sono state inoltre proposte alcune simulazione di "Terza Prova" privilegiando la tipologia a risposte brevi.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE DELLA CLASSE

La classe è composta da studenti che in buona parte sono impegnati in attività lavorative e quindi per molti la frequenza è stata discontinua. Questo ha in parte rallentato il regolare andamento del corso, imponendo alcune limitazioni agli argomenti trattati.

La classe presenta un preparazione differenziata sia per abilità che per conoscenze: alcuni alunni mostrano buone capacità, ed hanno lavorato con continuità conseguendo un buon livello di preparazione. Altri alunni non sono riusciti a colmare delle lacune pregresse ed hanno adottato un metodo di studio non sempre idoneo, conseguendo livello di apprendimento appena positivo.

Testo adottato: Nuova Matematica A Colori (vol.4)

Aut. L. Sasso

Ed. Petrini

Il docente

Prof.ssa Luisa Gemma Coppola

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

DOCENTE: MARCO MACHERINI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Sviluppo delle capacità motorie condizionali e coordinative atte a mantenere e migliorare lo stato di salute. In termini di conoscenze e competenze: Conoscere a grandi linee il corpo, le sue funzioni fisiologiche principali ed i relativi adattamenti. Conoscere e sapere applicare gli esercizi di attivazione muscolare e allungamento e la corretta esecuzione dei gesti sportivi. Conoscere e saper applicare il regolamento tecnico dei giochi di squadra e delle attività sportive svolte. Presenza di coscienza delle proprie capacità motorie e della possibilità di migliorarle attraverso l'esercizio e l'impegno personale. Saper utilizzare le proprie capacità motorie per interagire e collaborare con i compagni nel massimo rispetto delle regole, comprendendo il significato di competizione e inclusione.	Attività generale di mobilitazione articolare, coordinazione e potenziamento delle capacità condizionali.	15 ore
	Fondamentali individuali e di squadra della pallavolo, del basket, del calcetto e della pallamano.	24 ore
	Teoria e metodologia dell'allenamento. Come migliorare le proprie capacità motorie condizionali e coordinative. Metodologie di allenamento aerobico e anaerobico.	4 ore
	Anatomia e fisiologia: apparato muscolo-scheletrico (principali ossa e gruppi muscolari); apparato cardio-circolatorio (cuore, gittata e frequenza cardiaca, piccola e grande circolazione, adattamenti cardiaci ottenuti dalle diverse metodologie di allenamento); apparato respiratorio (vie aeree, polmoni, scambio gassoso a livello alveolare).	8 ore

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Durante l'anno scolastico sono state svolte lezioni frontali con il massimo coinvolgimento degli alunni. Per lo sviluppo delle capacità operative nei vari ambiti delle attività motorie sono state privilegiate le situazioni implicanti l'autonoma ricerca di soluzioni in modo da favorire il passaggio da un approccio globale ad una sempre maggiore precisione anche tecnica del movimento.

La pratica degli sport individuali e di squadra, anche quando ha assunto carattere di competitività, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, in modo da promuovere in tutti gli studenti l'abitudine alla pratica sportiva.

STRUMENTI DIDATTICI

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi in palestra.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione volta a verificare il livello raggiunto all'interno di un obiettivo ha seguito criteri di oggettività nei test e percorsi motori, di soggettività negli altri casi, tenendo conto:

del miglioramento conseguito rispetto al livello iniziale;
dell'impegno dimostrato volto a superare le difficoltà per migliorare le proprie prestazioni;
della partecipazione attiva e costruttiva alle lezioni;
della disponibilità al dialogo educativo ed alla collaborazione con i compagni.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Gli alunni hanno dimostrato complessivamente buone capacità motorie e in alcuni casi abilità ottime; hanno partecipato con interesse a tutte le attività proposte. Il comportamento della classe è stato corretto, favorendo un clima sereno e di collaborazione che ha permesso il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Per i contenuti teorici abbiamo utilizzato ricerche e dispense create con l'ausilio di internet, manuali di educazione fisica e dispense fornite dal docente.

Il Docente
Prof. Marco Macherini

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: **RELIGIONE**
DOCENTE: **LAURA BARONTI**

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI
<p>Conoscere le risposte che l'uomo, nel corso dei secoli ha elaborato per rispondere al mistero della vita</p> <p>Conoscere il diverso approccio delle religioni riguardo il valore della vita</p> <p>Porsi interrogativi sul senso della vita terrena limitata dall'evento della morte</p>	<p>-La riflessione della chiesa nella difesa della vita, di ogni vita</p> <p>-La bioetica</p> <p>-La vita prenatale</p> <p>-Il concepimento</p> <p>-La procreazione assistita</p> <p>- Il significato della vita e della morte per i cristiani</p> <p>TEMPI: ore 12</p>
OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI
<p>Conoscere alcune delle forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e della solidarietà.</p> <p>Sapersi confrontare con il Magistero della chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e della solidarietà.</p> <p>Prendere coscienza e stimare valori umani e cristiani quali l'amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la convivialità delle differenze, il bene comune, la mondialità e la promozione umana</p>	<p>-La pace</p> <p>-Il pacifismo.</p> <p>-La non violenza e l'obiezione di coscienza</p> <p>-La riflessione biblica sulla giustizia, solidarietà e carità.</p> <p>La riflessione del Magistero</p> <p>-L' economia solidale .</p> <p>-La mondialità.</p> <p>- Partecipazione al meeting di Firenze sui diritti umani: "Diversamente uguali "</p> <p>TEMPI: ore 8</p>
OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI E MODULI
<p>Riuscire a comprendere e rispettare in nome della solidarietà e tolleranza le diverse posizioni che persone e popoli assumono in materia etica e religiosa</p>	<p>L'Ebraismo, le origini, la Torah</p> <p>Antisemitismo di fine 800 e nascita del Sionismo</p> <p>Nascita dello Stato d'Israele, la questione palestinese, il problema della pace in Medio Oriente</p> <p>Islam: origini, tradizione, dottrina coranica</p> <p>TEMPI: ORE 14</p>

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

I metodi di insegnamento privilegiati sono stati quelli esperienziali-induttivi per mezzo dei quali si è cercato di stimolare e di coinvolgere gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo. Le tecniche di insegnamento sono state: brevi lezioni frontali, lettura e commento di documenti, visione ed analisi di film.

STRUMENTI DIDATTICI

Gli strumenti didattici utili al processo di insegnamento-apprendimento sono stati i seguenti: LIM, libro di testo, dispense, audiovisivi e schede di integrazione e approfondimento

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica dell'apprendimento è stata fatta con modalità differenziate tenendo presente la classe, la difficoltà degli argomenti, l'orario scolastico e il processo di insegnamento attuato. In particolare sono stati usati i seguenti strumenti di verifica: interventi spontanei di chiarimento, collegamenti interdisciplinari.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico gli studenti hanno tenuto un comportamento abbastanza corretto, riuscendo a stabilire un buon rapporto di stima e di collaborazione con l'insegnante. Lo svolgimento del programma è stato regolare. Alcune alunne hanno dimostrato particolare interesse per gli argomenti affrontati e partecipato costantemente al dialogo educativo, confrontandosi con i compagni e intervenendo in modo pertinente. I risultati formativi sono nel complesso abbastanza soddisfacenti.

Testo utilizzato per la classe VC CUCINA "I colori della vita"
di L. Solinas. Casa editrice SEI IRC

Per il programma analitico vedere allegato

Il Docente

Prof.ssa Laura Baronti

SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLA SIMULAZIONE DI TERZA PROVA

Il Consiglio di questa classe, tenuto conto del curriculum di studi e degli obiettivi generali e cognitivi della propria programmazione didattica, ha effettuato 3 prove multidisciplinari.

Per lo svolgimento della terza prova il Consiglio di classe, tenendo conto delle esigenze del corso di studio, delle materie oggetto della prima e seconda prova scritta, ha individuato le seguenti 4 materie:

Lingua Inglese

Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva

Scienze motorie

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

TIPOLOGIA DELLA PROVA

Le simulazioni di terza prova sono state articolate secondo la tipologia b+c (mista) con cinque quesiti a risposta multipla e due a risposta sintetica (8 righe) per ciascuna delle quattro materie interessate.

Per le prove è stato dato a disposizione degli alunni un tempo massimo di 120 minuti.

La prima simulazione ha previsto le materie indicate; la seconda prevedeva le altre materie (matematica, storia, francese/tedesco, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita) e la terza nuovamente le materie indicate dal Consiglio di classe come esigenze del corso di studi.

In allegato la griglia di valutazione adottata, unitamente a quelle utilizzate per la simulazione di prima e seconda prova scritta.

Il testo di una delle simulazioni della terza prova è allegato al presente documento.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A (Analisi del testo)

Descrittore	Punteggio max	Livelli	Punteggio ottenuto
COMPRESIONE COMPLESSIVA	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
ANALISI E COMMENTO	5	Insufficiente 0 Mediocre 2 Quasi suff/Suff 3 Discreto 4 Buono/Ottimo 5	
APPROFONDIMENTI	4	Insufficiente 0 Mediocre 2 Quasi suff/Suff 3 Discreto 3,5 Buono/Ottimo 4	
PADRONANZA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, LOGICO LINGUISTICHE	3	Insufficiente 1 Mediocre 1,5 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
		Totale voto	/15

TIPOLOGIA B (Saggio breve, articolo di giornale)

Descrittore	Punteggio max	Livelli	Punteggio ottenuto
PERTINENZA ARGOMENTAZIONI	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
RISPETTO CONSEGNE (Titolo, registro, linguaggio specifico)	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
UTILIZZO DOCUMENTI	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
CONOSCENZE ED ESPERIENZE DI STUDIO	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
PADRONANZA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, LOGICO LINGUISTICHE	3	Insufficiente 1 Mediocre 1,5 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
		Totale voto	/15

TIPOLOGIA C – D (Tema di argomento storico, tema di ordine generale)

Descrittore	Punteggio max	Livelli	Punteggio ottenuto
CONOSCENZA ARGOMENTI RICHIESTI	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
STRUTTURA DEL TESTO (sviluppato in tutte le sue parti)	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
PERTINENZA E SPESSORE DELLE ARGOMENTAZIONI	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
CAPACITA' DI RIELABORAZIONE CRITICA, CREATIVITA' E ORIGINALITA'	3	Insufficiente 0 Mediocre 1 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
PADRONANZA LINGUA, CAPACITA' ESPRESSIVE, LOGICO LINGUISTICHE	3	Insufficiente 1 Mediocre 1,5 Quasi suff/Suff 2 Discreto 2,5 Buono/Ottimo 3	
		Totale voto	15 /

Punti (quindicesimi)	Voto in decimi	Giudizio-Valutazione
1-5	3	Gravemente insufficiente
6	4	Insufficiente
7	4,5	Insufficiente
8	5	Mediocre
9	5,5	Quasi sufficiente
10	6	Sufficiente
11	6,5	Più che sufficiente
12	7	Discreto
13	7,5	Buono
14	8	Ottimo
15	9/10	Ottimo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO:

CLASSE:

PRIMA PARTE

INDICATORI	PUNTEGGIO	DESCRITTORI
Congruenza con la traccia	0	Interpreta frammentariamente la traccia
	1	Interpreta in modo corretto ma sviluppa soltanto parzialmente la traccia
	2	Interpreta in modo corretto e sviluppa in modo essenziale la traccia (sufficiente)
	3	Interpreta e sviluppa in modo completo ed accurato la traccia
Conoscenza degli argomenti	1	Dimostra gravi lacune ed utilizza soltanto parzialmente le conoscenze
	2	Si serve in modo frammentario e disorganizzato delle conoscenze
	3	Conosce gli aspetti minimi ma essenziali (sufficiente)
	4	Conosce in modo abbastanza ampio i contenuti
	5	Conosce e sviluppa in modo accurato ed approfondito i contenuti specifici richiesti
Correttezza di esecuzione ed utilizzo terminologia scientifica	0	Esecuzione e linguaggio scientifico carenti
	1	Esecuzione e linguaggio scientifico parzialmente corretti (sufficiente)
	2	Esecuzione e linguaggio scientifico corretti

SECONDA PARTE

INDICATORI	PUNTEGGIO	DESCRITTORI	Quesito 1	Quesito 2
Congruenza con i quesiti	0	Risponde frammentariamente		
	0,3	Risponde in modo corretto ma parziale		
	0,6	Risponde in modo corretto ed essenziale (sufficiente)		
	1	Risponde in modo completo ed accurato		
Conoscenza degli argomenti	0	Dimostra gravi lacune ed utilizza soltanto parzialmente le conoscenze		
	0,3	Si serve in modo frammentario e disorganizzato delle conoscenze		
	0,6	Conosce gli aspetti minimi ma essenziali (sufficiente)		
	0,8	Conosce in modo abbastanza ampio i contenuti		
	1	Conosce in modo approfondito i contenuti richiesti		
Correttezza di esecuzione ed utilizzo terminologia scientifica	0	Carenti		
	0,3	Parzialmente corretti (sufficiente)		
	0,5	Corretti		

PUNTEGGI	PRIMA PARTE	Quesito 1	Quesito 2	TOTALE
max	10	2,5	2,5	15

VOTO: /15

FRONTESPIZIO TERZA PROVA

SIMULAZIONE TERZA PROVA CLASSE V C

DISCIPLINE:

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA: _____ /15

SCIENZE MOTORIE: _____ /15

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: _____ /15

INGLESE: _____ /15

SOMMA PUNTEGGI/4 : _____

TOTALE: _____ /15

ALUNNO: _____

Ogni risposta aperta vale 5 Punti

Ogni scelta multipla 1 Punto (una sola risposta corretta)

Durata della prova 110 minuti.

É ammesso l'uso della calcolatrice.

Non è consentito l'uso del bianchetto o cancellino.

Non è consentita la scrittura a lapis.

Le risposte non possono eccedere lo spazio segnalato.

Può essere utilizzato il vocabolario monolingua.

Non può essere utilizzato altro foglio oltre a quelli consegnati.

Per la brutta utilizzare il retro delle pagine (che non sarà valutato).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

DISCIPLINA _____

Quesiti a scelta multipla (1 punto risposta corretta, 0 punti risposta errata)

Primo quesito	
Secondo quesito	
Terzo quesito	
Quarto quesito	
Quinto quesito	

Totale risposte scelta multipla _____/15

Quesiti a risposta aperta (5 punti massimi a quesito)

Primo quesito

Abilità linguistica ed uso del linguaggio specifico:	Nulli	Molto carenti con gravi e numerosi errori GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Carenti con errori. INSUFFICIENTE	Essenziali ma abbastanza corretti. SUFFICIENTE	Corretti (o adeguati) BUONO	Forma fluida e corretta, linguaggio specifico preciso. OTTIMO
	0	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Contenuti e conoscenze:	Nulle	Frammentarie. GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Lacunose INSUFFICIENTE	Superficiali SUFFICIENTE	Ampie. BUONO	Ben correlati e approfonditi OTTIMO
	0,5	1	2	2,5	3	3,5

Secondo quesito

Abilità linguistica ed uso del linguaggio specifico:	Nulli	Molto carenti con gravi e numerosi errori GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Carenti con errori. INSUFFICIENTE	Essenziali ma abbastanza corretti. SUFFICIENTE	Corretti (o adeguati) BUONO	Forma fluida e corretta, linguaggio specifico preciso. OTTIMO
	0	0,5	0,75	1	1,25	1,5
Contenuti e conoscenze:	Nulle	Frammentarie. GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Lacunose INSUFFICIENTE	Superficiali SUFFICIENTE	Ampie. BUONO	Ben correlati e approfonditi OTTIMO
	0,5	1	2	2,5	3	3,5

Totale risposte aperte _____/15

PUNTEGGIO TOTALE PROVA _____/15 (da riportare nel frontespizio)
 (somma tra punteggio quesiti a scelta multipla e quesiti a risposta aperta)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato:

data:

classe 5° c

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO (SU 30)	PUNTEGGIO ASSEGN
ARGOMENTO PROPOSTO DAL CANDIDATO	☑️ Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace Autonoma e sostanzialmente soddisfacente Accettabile e sostanzialmente corretta Guidata e in parte approssimativa Inadeguata, limitata e superficiale	4 3 2,5 1,5 1	
	☑️ Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Autonoma, completa e articolata Adeguata ed efficace Adeguata e accettabile Parzialmente adeguata e approssimativa Disorganica e superficiale	4 3 2,5 1,5 1	
	☑️ Capacità espressiva e padronanza della lingua	Corretta, appropriata e fluente Corretta e appropriata Sufficientemente chiara e scorrevole Incerta e approssimativa Scorretta, stentata	4 3 2,5 1,5 1	
ARGOMENTI PROPOSTI DAI COMMISSARI	1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinare	Complete, ampie e approfondite Corrette e in parte approfondite Essenziali ma sostanzialmente corrette Imprecise Frammentarie Frammentarie fortemente lacunose	6 5 4,5 3 2 1	
	2. Coerenza logico-tematica, capacità di argomentazione, di analisi/sintesi	Autonoma, completa e articolata Adeguata ed efficace Adeguata e accettabile Parzialmente adeguata Approssimativa Disorganica e superficiale	6 5 4 3 2 1	
	3. Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata Sostanzialmente efficace Adeguata Incerta e approssimativa inefficace	4 3 2 1,5 1	
DISCUSSIONE PROVE SCRITTE	1. Capacità di autovalutazione e autocorrezione	I prova Adeguata	0,5	
		Inefficace	0	
		II prova Adeguata	0,5	
Inefficace	0			
III prova Adeguata	1			
Inefficace	0			
				-----/2
PUNTEGGIO TOTALE				-----/30

LA COMMISSIONE:

TOTALE PUNTI _____/30

ESEMPIO DI SIMULAZIONE TERZA PROVA 06/04/2018

Discipline coinvolte: Inglese, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienze motorie.

SIMULAZIONE D'ESAME: INGLESE a.s. 2017/2018

Name class..... date 06/04/2018

Answer the following questions:

1) What are the origins of the United States of America?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Do you remember why and when the USA entered II World War? Write which were the countries involved into the conflict and how it ended.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Choose the correct alternative:

3) Which of the following menus gives a list of all the dishes that a restaurant can prepare?

- A. A table d'hôte menu
- B. Carte du jour menu
- C. A la carte menu
- D. Dessert menu

- 4) How could the " Brunello di Montalcino" be described by a sommelier?
- A. Full-bodied and herbaceous
 - B. Robust and crisp
 - C. Fragrant and light
 - D. Robust, aged and rich in tannins
- 5) How could you translate to a foreign tourist " pappardelle al cinghiale"?
- A. Fresh pasta noodles with boar meat sauce
 - B. Dumplings with wild pork sauce
 - C. Short pasta with meat sauce
 - D. Fresh pasta with boar sauce
- 6) In 1963, Martin Luther King, Jr. gave his most famous speech. What was it called?
- A. Freedom
 - B. Walk with me
 - C. I have a Dream
 - D. Civil rights movement
- 7) The Legislative branch of the American government is called:
- A. The Senate
 - B. The Congress
 - C. The House of Representatives
 - D. The Supreme Court

SIMULAZIONE TERZA PROVA – DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA ANNO SCOLASTICO 2017-18 - CLASSE V ENO

Nome alunno

QUESITO 1

Illustrare le caratteristiche del ciclo di vita di un servizio/prodotto turistico ristorativo

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESITO 2

Illustrare sinteticamente i contenuti di un business plan

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Comprende beni e servizi destinati a soddisfare bisogni turistici:

- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Il prodotto turistico
- L'offerta turistica nella sola stagione estiva

4. Non è un ente di normazione:

- ISO
- CEN
- UNI
- ACI

5. La comunicazione è personale o diretta:

- Nella pubblicità
- Nella promozione
- Nelle pubbliche relazioni
- Nel direct marketing

6. La comunicazione serve:

- a chi comunica
- il pubblico di destinazione
- ad entrambi
- il pubblico di destinazione, ma solo in determinati casi

7. L'analisi SWOT riguarda:

- i punti di forza e di debolezza di un'azienda
- Le opportunità e le minacce che il mercato comporta per l'azienda
- I punti di forza, di debolezza, le opportunità e le minacce
- I punti di forza, di debolezza e le opportunità

**SIMULAZIONE TERZA PROVA – SCIENZE MOTORIE ANNO SCOLASTICO 2017-18 -
CLASSE V ENO**

Nome alunno

QUESITO 1

Descrivere l'importanza degli esercizi di allungamento nell'attività fisica

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESITO 2

Descrivere due esercizi per il potenziamento muscolare degli arti inferiori

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. La piccola circolazione:

- Inizia dal ventricolo sinistro, porta il sangue a tutto l'organismo e torna all'atrio destro
- Parte dal ventricolo destro, arriva ai polmoni e torna all'atrio sinistro
- Parte dall'atrio sinistro
- Parte dall'atrio destro

4. Che movimento compie il muscolo Bicipite Femorale:

- Estensione della coscia sull'addome e flessione della gamba sulla coscia
- Rotazione della coscia ed estensione della gamba sulla coscia
- Flessione della coscia sull'addome e flessione della gamba sulla coscia
- Abduzione/adduzione dell'arto inferiore

5. Durante l'esecuzione di una piegamento a braccia larghe si attivano i muscoli:

- Gran dorsale, bicipite brachiale, retto dell'addome e obliqui
- Gran pettorale, bicipite brachiale
- Gran pettorale, tricipite brachiale, retto dell'addome e obliqui
- Gran pettorale, tricipite brachiale

6. Se svolgo per un anno un allenamento di tipo anaerobico otterrò un miglioramento a livello cardiaco di tipo:

- Aumento delle cavità ventricolari
- Diminuzione delle cavità ventricolari
- Aumento del battito cardiaco a riposo
- Aumento dello spessore delle pareti ventricolari e leggera diminuzione del battito cardiaco a riposo

7. Il riscaldamento prima di un allenamento deve essere svolto per almeno:

- 5 minuti
- 15 minuti
- 30 minuti
- Non è necessario

**SIMULAZIONE TERZA PROVA – Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
ANNO SCOLASTICO 2017-18 - CLASSE V ENO**

Nome alunno

QUESITO 1

Specifica la differenza che risulta dal tuo percorso di studi tra servizio di banqueting e catering e identificane i vari tipi riportando un esempio.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESITO 2

Quali e quante gamme di prodotti vengono identificate, specifica per ogni gamma i prodotti corrispondenti.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Segna con una croce la risposta esatta

3) Il buono pasto è fornito da una azienda per:

- a) mancanza di spazi per una azienda ristorativa
- b) favorire i propri dipendenti nella possibilità di fare la spesa
- c) poter far mangiare i propri dipendenti in altre strutture che hanno servizio mensa
- d) poter far mangiare la propria famiglia nella solita mensa aziendale

4) La mensa ospedaliera ha bisogno per iniziare il proprio incarico di un nulla osta dell'USL di zona. Su che basi stabilisce quale mensa sarà la ditta prescelta?

- a) Prezzi minori
- b) appalto migliore
- c) tale ditta ha già lavorato con ditte ospedaliere
- d) prezzi maggiori

5) Una cucina satellite per poter operare ha bisogno di

- a) una cucina centrale
- b) una cucina attrezzata
- c) una cucina provvista di personale formato
- d) una cucina sprovvista di un personale formato

6) In un legume caldo i tempi di mantenimento delle derrate sono

- a) per 18 ore a 35°
- b) per 2 ore a 65°
- c) per 6 ore a 4/6°
- d) per 72 ore a 38°

7) Il servizio del banqueting è fornito in modo

- a) continuativo

- b) per eventi e avvenimenti
- c) in modo da garantire uno standard costante nel tempo
- d) catering