



Istituto D'Istruzione Superiore
Via Delle Ginestre-87055 San Giovanni in Fiore (CS)
Tel. 09841861932- Email: csis07700b@istruzione.it - csis07700b@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

*CLASSE V sez. A SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA articolazione Enogastronomia*



Coordinatrice di classe: Prof. Giuliana Perri

Il Dirigente scolastico

Prof. Giovanni Tiano

La scuola che opera: esercitazioni di cucina



PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci" è stato istituito l'1 settembre 2009 e nasce dall'accorpamento dell'Istituto professionale per l'industria e l'artigianato (IPSIA) "Leonardo Da Vinci" di San Giovanni in Fiore con l'Istituto professionale di Stato per l'agricoltura e l'ambiente "F. Todaro" (IPAA- IPSSAR) sede distaccata di San Giovanni in Fiore.

In seguito al Piano di Dimensionamento scolastico operato dalla Provincia di Cosenza, a partire dall'anno scolastico 2016/2017 all'IIS "Da Vinci" è stato accorpato anche l'ITCG

Il Leonardo Da Vinci nasce con l'impegno di servire da trampolino di lancio per le nuove generazioni, per ragazzi che vogliono essere protagonisti ed interpreti dei mutamenti nel settore economico e tecnologico. L'idea di fondo è quella di una scuola che crede nella profonda integrazione di sapere, saper essere e saper fare. Una scuola impegnata a dar corpo ai principi costituzionali della partecipazione democratica, delle pari opportunità, della cittadinanza attiva, del dialogo interculturale, nel rispetto della personalità di ciascuno. Si occupa istituzionalmente di formare i giovani negli studi scientifici, per l'indirizzo chimico-biologico, elettrico-elettronico, telecomunicazione-informatica, negli studi agroambientali e nel campo alberghiero e dei servizi della ristorazione.

Perseguiamo queste finalità anche attraverso la conoscenza del patrimonio culturale del nostro territorio, la cooperazione con enti pubblici e privati, il confronto con altre realtà scolastiche e il supporto delle tecnologie didattiche a sostegno dei processi di apprendimento.

Gli strumenti operativi del nostro lavoro sono quelli della didattica laboratoriale, dello sviluppo di processi di comunicazione fortemente sostenuti dalla multimedialità, dall'adozione di metodologie e criteri di valutazione coerenti con gli standard nazionali ed europei.

ITI	IPA-IPSSAR	ITCG
<i>Via delle Ginestre</i>	<i>Via delle Ginestre e contrada Palla Palla (azienda)</i>	<i>Località Ceretti</i>
Chimica, Materiali e Biotecnologie	Indirizzo Enogastronomico	Amministrazione, finanza e marketing
Elettrotecnica Elettronica	Indirizzo Sala, Bar, Vendita	Costruzioni, ambiente e territorio
Informatica e Telecomunicazioni	Indirizzo Agrotecnico	

Contesto socio-economico, culturale e formativo

Il bacino d'utenza, in cui l'Istituto opera, comprende un territorio abbastanza vasto. Gli allievi tradizionalmente provengono dai seguenti Comuni: Caccuri, Cerenzia, Castelsilano, Camigliatello, Savelli, Crotronei, Verzino, Belvedere Spinello, Santa Severina. L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola. A partire dagli anni cinquanta, si è aperto progressivamente ad altri settori produttivi con lo sviluppo di insediamenti artigianali e di piccole industrie.

Il ruolo dell'Istituto nel contesto di San Giovanni in Fiore

Oggi, l'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", è una nuova realtà che si affaccia sul territorio prestando molta attenzione alle novità che provengono dal mondo del lavoro, consapevole che il rapporto scuola-territorio non si realizza solo nelle numerose attività esterne all'Istituto (visite guidate, viaggi di istruzione, stage ecc.), ma anche con la pratica quotidiana di una stretta connessione tra attività didattica e mondo del lavoro. Gli allievi, quindi, si trovano spesso a misurarsi con problemi non simulati ma reali, con la partecipazione diretta a concorsi indetti da Enti pubblici per la progettazione e la produzione di soluzioni impiantistiche di diversa natura. Questo, oltre alla dotazione tecnologica aggiornata e di prim'ordine, contribuisce a mantenere il nostro Istituto al passo con l'evoluzione delle esigenze di formazione

Valorizzazione delle personalità e bisogni dei ragazzi

Si è rilevato nell'ultimo decennio che, nonostante i passi in avanti della scuola e della società di San Giovanni in Fiore, ci troviamo ancora di fronte a ragazzi su cui l'azione inadeguata della famiglia, il pendolarismo, il lavoro pomeridiano per alcuni e l'impossibilità di frequentare strutture di tipo ricreativo e culturale, determinano in genere comportamenti scarsamente motivati verso l'impegno scolastico. Non mancano anche le buone capacità e l'interesse degli elementi più seguiti dalle famiglie, ma questi tendono ad essere ancora una minoranza rispetto agli altri. Inoltre abbiamo la presenza in alcune classi di alunni diversamente abili che richiedono una particolare attenzione ed organizzazione del lavoro didattico.

Una delle finalità principali che dovrà caratterizzare l'azione del nostro istituto è la valorizzazione della personalità e delle competenze di ciascuno "non uno di meno", l'idea cioè di una scuola democratica. Pertanto i capisaldi dell'azione educativa e formativa saranno:

- 1) Sviluppo di conoscenze e capacità;
- 2) Raggiungimento di livelli di competenza sia di base che professionali sempre più elevati;
- 3) Sviluppo della capacità di adattamento alle esigenze del mondo del lavoro attraverso efficaci collegamenti con i vari settori dell'economia locale;
- 4) Sviluppo dell'interesse verso la cultura e lo studio in modo da accrescere il numero degli iscritti ai corsi universitari;

5) Favorire la formazione dell'uomo e del cittadino educandolo ai valori della democrazia, della legalità, del rispetto delle diversità.

A proposito di quest'ultimo punto, bisogna osservare che i piani didattici dei vari indirizzi, che caratterizzano il nostro Istituto, pur presentando forti connotazioni tecnico-scientifiche, costantemente protese verso la realtà e l'innovazione, si connotano anche, ed in modo significativo sul versante umanistico, linguistico e del diritto fornendo una sempre maggiore conoscenza della lingua italiana e straniera, promuovendo la trasmissione di alti valori su cui bisogna continuare ad insistere quali: il rispetto della persona portatrice di affettività e cultura, l'educazione alla legalità, la salvaguardia della salute e dell'ambiente, la multiculturalità

PROFILO E COMPETENZE PROFESSIONALI

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

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;

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 ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione enogastronomia conseguono 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 menù 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,
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse,
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e accoglienza turistico alberghiera,
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi,

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali , nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera,
- Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti,
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE PRIMO BIENNIO, SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Attualmente, secondo i percorsi previsti dall'ordinamento nazionale vigente, il percorso è così tracciato:

Primo Biennio

Materie	Classe prima a.s.2012/2013	Classe seconda a.s.2013/2014	Totale ore biennio
Religione	1	1	66
Lingua e letteratura italiana	4	4	264
Storia	2	2	132
Lingua inglese	3	3	198
Seconda lingua straniera francese	2	2	132
Matematica	4	4	264
Diritto ed economia	2	2	132
Scienze integrate (scienze della terra biologia)	2	2	132
Scienze motorie e sportive	2	2	132
Scienze integrate fisica	2		66
Scienze integrate chimica		2	66
Scienza degli alimenti	2	2	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2	132
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	2	2	132
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2	2	132
Totale	32	32	

Quadro orario settimanale **secondo biennio**

Materie	Classe terza a.s. 2014/2015	Classe quarta a.s. 2015/2016	Totale ore secondo biennio
Religione	1	1	99
Lingua e letteratura italiana	4	4	264
Storia	2	2	132
Lingua Inglese	3	3	198
Matematica	3	3	108
Scienze motorie e sportive	2	2	132
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	231
Seconda lingua straniera francese	3	3	198
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	298
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	6	4	330
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	2	66
TOTALE	32	32	

Quadro orario settimanale **quinto anno**

materie	Classe quinta anno scolastico 2017/2018	Totale ore quinto anno
Religione	1	33
Lingua e letteratura italiana	4	132
Lingua inglese	3	99
Storia	2	66
Matematica	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66
Seconda lingua straniera Francese	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5	165
Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina	4	132
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	66
Totale	32	

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sezione A, indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” articolazione “enogastronomia”, è costituita da 22 alunni, 12 maschi e 10 femmine, iscritti e frequentanti.

La classe si presenta eterogenea sia per le capacità individuali che per le modalità di risposta alle attività curricolari; sono presenti alunni che registrano una partecipazione saltuaria a causa delle frequenti assenze.

Per un gruppo di allievi il comportamento e l’impegno sono stati apprezzabili, i suddetti alunni hanno partecipato con impegno costante e in modo diligente, si sono sempre interessati alle lezioni delle singole discipline e hanno sfruttato le potenzialità possedute, arricchendo il percorso didattico con interventi personali e costruttivi.

Un gruppo di alunni è stato caratterizzato da un atteggiamento positivo nei confronti del lavoro scolastico e l’impegno è stato sostanzialmente adeguato alle richieste, durante l’intero anno scolastico tutti i docenti si sono adoperati con strategie didattiche finalizzate al recupero di lacune pregresse e consentire a tutti gli alunni il raggiungimento degli obiettivi previsti nelle singole discipline curricolari.

Un numero limitato di allievi ha partecipato poco al dialogo educativo registrando carenze in diverse discipline.

Nelle materie strettamente professionali quasi tutti gli alunni si sono adoperati con interesse.

La classe dimostra di avere acquisito nel complesso le conoscenze e le competenze del corso di studi frequentato e presenta un livello di preparazione mediamente sufficiente, con alcune positività individuali in tutte le discipline

Il consiglio di classe in armonia a quanto previsto dalla normativa vigente ha cercato di realizzare, ove possibile, l’integrazione delle competenze trasversali con le competenze tecnico operative mediante l’utilizzo dei laboratori presenti nell’istituto. Si è cercato di avviare gli allievi ad un metodo di studio e di lavoro il più possibile autonomo e consapevole non che ad una rielaborazione appropriata dei contenuti delle singole discipline.

La presenza delle famiglie è stata accettabile, tutti i docenti hanno dato la massima disponibilità nei rapporti con le famiglie impostati sulla cordialità, trasparenza e rispetto.

Per una completa e concreta conoscenza degli argomenti svolti e del piano educativo attuato si rinvia alle progettazioni disciplinari.

La classe, per l'attività di alternanza scuola-lavoro, nell'a.s. 2015-2016 ha svolto con esiti buoni come si rileva dalle attestazioni degli enti, associazioni partneriate il progetto ASL con le regolari ore richieste dal MIUR a promozione del territorio calabrese come si evince dalla scheda allegata che riporta le ore svolte nelle varie strutture ricettive , zootecniche, partecipazioni a fiere, sagre , Ore di attività di A.S.L. svolte:

a.s. 2015/2016 n. ore 167

a.s. 2016/2017 n. ore 151

a.s. 2017/2018 n. ore 98

Totale ore A.S.L 416

In allegato, fanno parte del presente documento:

- Quadro dettagliato delle ore svolte durante l'attività di alternanza scuola-lavoro
Agli atti della scuola
- Registro firme presenze alunni
- Certificazioni competenze e valutative alunni
- Convenzioni aziende ospitanti.

Composizione Classe

Alunno	Luogo e data di Nascita
Alessio Angela	S. Giovanni in Fiore 26/04/1999
Angotti Giovanni	S. Giovanni in Fiore 19/08/1999
Arcuri Christian	Crotone 14/09/1999
Arcuri Kevin Mattia	Cosenza 05/04/1998
Cerminara Giovanni	San Giovanni in Fiore 07/07/1999
Cosimo Domenica	San Giovanni in Fiore 15/05/1999
Curia Rossana	San Giovanni in Fiore 10/07/1999
Ferrarelli Miriam	San Giovanni In Fiore 08/03/1999
Fratto Raffaele	San Giovanni in Fiore 13/11/1997
Iaquinta Veronica	San Giovanni in Fiore 17/12/1999
Lacava Giuseppe Pio	San Giovanni In Fiore 08/01/1998
Leone Anastasia	San Giovanni in Fiore 23/01/1994
Lopez Simone	Anzio (RM) 07/08/1999
Malena Francesco	San Giovanni In Fiore 04/07/1998
Muto Francesco	San Giovanni in Fiore 11/01/1998
Nocita Antonio	Crotone 19/01/2000
Notaro Gaia	Torino 06/11/1999
Orlando Ida	San Giovanni in Fiore 09/08/1999
Santoro Antonio	San Giovanni in Fiore 21/01/1999
Scarcelli Caterina	Crotone 07/11/1998
Spadafora Valeria	San Giovanni in Fiore 21/12/1997
Valente Antonio Pio	San Giovanni in Fiore 27/01/2000

PROGETTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE

L'Istituto, sempre attento alle esigenze dei giovani, in un clima di coinvolgimento di ragazzi, docenti, esperti, personalità, ha sviluppato negli anni, affinandola, la sua attività educativa e formativa.

Nell'ambito degli obiettivi generali e specifici dei piani di studio, l'Istituto arricchisce l'offerta formativa con interventi mirati sia per le discipline dell'area comune sia per quelle di indirizzo.

Caratteristica fondamentale di questi progetti, e del modo in cui vengono realizzati, è il loro tendere a non rimanere momenti staccati, o addirittura antagonisti, al lavoro quotidiano.

Le scelte didattiche tengono conto anche del fatto che l'Istituzione opera in un'areametropolitanadi una Regione del sud a carattere prevalentemente montano:

- area di servizi, area di forte interesse artistico-culturale-ambientale;
- area con presenza di piccole e medie imprese a tecnologia avanzata.

Il nostro Istituto si fa carico di educare i giovani a questa consapevolezza (per l'arco del quinquennio) e alla continua lettura del territorio e delle sue risorse sotto i vari profili.

L'OFFERTA FORMATIVA, pertanto, viene integrata da attività aggiuntive che fungono da trasmettitori di esperienze tra la cultura del passato e la civiltà Europea del presente, individuando percorsi extra-curricolari nel primo e secondo biennio e nel quinto anno.

PIANO DELLE ATTIVITA' EDUCATIVE ED EXTRASCOLASTICHE

Poiché l'azione educativa e didattica del consiglio di classe, dovrà essere finalizzata a favorire lo sviluppo delle potenzialità insite in ciascuno allievo, promuovere la formazione integrale della sua personalità, l'autodeterminazione nelle decisioni e la responsabilizzazione nell'agire, ogni insegnante cercherà di favorire anche con le attività extracurricolari, le condizioni che

consentono all'adolescente di percepire come soggetto che conosce, opera, riflette. In particolare ogni intervento educativo mirerà ad approfondire la conoscenza del proprio carattere in rapporto a capacità, abilità, limiti, attitudini, affinché l'alunno giunga alla maturazione di una scelta di studio o di lavoro, sappia tener conto dell'altrui identità e interagire in termini di reciprocità con i pari, di confronto con gli adulti.

In ogni circostanza, sia di lavoro sia ludica, gli insegnanti indurranno gli alunni a conformare la loro condotta i principi della convivenza democratica. Ciò significherà accettare i propri ruoli, attraverso i quali ognuno potrà essere riconosciuto ed operare in contesti sociali diversificati, ma anche accettare le proprie caratteristiche psico-fisiche per porsi obiettivi adeguati alle proprie possibilità. Gli alunni saranno avviati ad una maggiore consapevolezza dei valori etici su cui si fonda e si basa la convivenza. Occorrerà promuovere lo sviluppo di atteggiamenti di tolleranza e di comprensione finalizzati alla costruzione del bene comune, superare qualsiasi visione unilaterale dei problemi promuovendo il dialogo costante, discutendo criticamente le proposte e le iniziative, perché ogni alunno

comprenda che accettare le opinioni altrui, può arricchire la propria visione della realtà. Ogni insegnante promuoverà l'attitudine a comportamenti operativi attraverso la realizzazione pratica di progetti mentali. Ad esempio, guiderà gli alunni a selezionare il materiale o gli strumenti di lavoro funzionalmente agli obiettivi contenutistici e metodologici stabiliti; a lavorare su un progetto secondo la metodologia della ricerca: osservare selettivamente, formulare ipotesi di interpretazione e di soluzione pertinente, consultare e analizzare fonti di informazione in modo calibrato, confrontare ed interpretare i dati con sistematicità affinché la loro verifica costituisca un'esperienza ripetibile e socialmente comunicabile. Il conseguimento di queste qualità educative è certamente subordinato allo sviluppo delle capacità di astrazione ed espressivo creative. Pertanto, ogni alunno dovrà conoscerle varie tecniche linguistiche dando spazio alla creatività, al livello di interpretazione personale nell'ambito di situazioni comunicative diverse. Pur considerando prioritarie le suddette finalità, non possono prescindere dalle altre, egualmente fondamentali, che concorrono alla formazione umana e civile dei giovani e che saranno perseguite attraverso i processi educativi promossi dai diversi gruppi di docenti responsabili delle attività integrative.

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

(Decreto Direttoriale n.936 del 15 /9/ 2015 (nota MIUR AOODGOSV /8606 del18 /9/2015)

L'alternanza scuola-lavoro viene individuata come canale privilegiato per garantire un più stretto raccordo tra sistema dell'istruzione e sistema produttivo, dovendosi realizzare sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di convenzioni con imprese o con le rispettive associazioni di rappresentanza o con enti pubblici e privati ivi inclusi quello del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per esperienze formative che non costituiscono certamente rapporto individuale di lavoro, né sono configurabili in senso stretto con le attività di stage aziendale che gli istituti professionali già attuano nell'ambito dell'area professionalizzante.

Gli stage e le visite guidate presso aziende di settore costituiscono un pacchetto di ore in azienda collocato a conclusione degli insegnamenti in aula e nella maggior parte dei casi presuppone che siano già state superate alcune soglie minime, nell'alternanza di esperienza concreta con il mondo del lavoro e una componente costitutiva e caratterizzante della formazione per cui l'azienda individuata può essere intesa come una sorta di "aula didattica decentrata" nella quale alunni, tutor e tutor d'azienda condividono un percorso comune.

Attività di alternanza scuola-lavoro per tutte le classi del triennio, mirata all'approfondimento della legislazione sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. Nel triennio l'attività si svolge in 400 ore così distribuite: 50 ore circa al terzo anno, con la possibilità di effettuarle anche durante i periodi di sospensione delle attività didattiche; 150 ore al quarto anno, con la possibilità effettuarle anche durante i periodi di sospensione delle attività didattiche; 100 ore circa al quinto anno. **IPA-IPSSAR.** A partire dall'anno scolastico 2015/2016 hanno avuto inizio due percorsi:

"STUDENTI... SI VA IN AZIENDA" (D.D. N.761 del 20 ottobre 2014 del MIUR-Calabria) per gli alunni delle classi terze, quarte e quinte dell'IPSAAR, secondo le novità introdotte dalla L. 107/2015 e una serie di attività con aziende del territorio della provincia per gli studenti dell'IPA.

Gli studenti dell'IPSSAR hanno iniziato a fare esperienza presso alcuni dei maggiori resort del Sud Italia (tra gli altri "Torre dell'orso" a Brindisi e "Airone" di Sibari), presso aziende presenti sul territorio e nei Mercatini di Natale di San Giovanni in Fiore.

La classe, per l'attività di alternanza scuola-lavoro ha svolto le ore ,previste dalla normativa vigente

In allegato, fa parte del presente documento, un rendiconto delle attività svolte.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Gli studenti delle Classi Terze, Quarte e Quinte che alla fine dell'anno scolastico, in caso di promozione (nello scrutinio di Giugno o, per gli allievi delle classi Terze e Quarte, nell'integrazione degli Scrutini finali) o vero nel caso in cui essi siano promossi a seguito di sospensione del giudizio in una o più materie) a ciascuno studente viene attribuito un credito scolastico utilizzando la **Tabella A** inclusa nel **Decreto Ministeriale n.99/2009**, tabella che viene di seguito riportata.

Media dei voti M Credito scolastico (Punti)

3° anno 4° anno 5° anno

M = 6 3-4 3-4 3-4

6 < M ≤ 7 4-5 4-5 5-6

7 < M ≤ 8 5-6 5-6 6-7

8 < M ≤ 9 6-7 6-7 7-8

9 < M ≤ 10 7-8 7-8 8-9

Il **credito scolastico** è il riconoscimento che la scuola attribuisce all'alunno in merito all'andamento generale degli ultimi tre anni. All'attribuzione del credito concorrono sia fattori interni al mondo della scuola (media dei voti degli ultimi tre anni, frequenza, partecipazione, impegno) sia per una parte denominata "credito formativo", esperienze documentate svolte al di fuori della scuola, ma coerenti con l'indirizzo di studi (stage, ecc.) o perché in armonia con gli obiettivi educativi (volontariato).

Per l'attribuzione del credito formativo si tiene conto della seguente griglia:

- Frequenza punti 0.30
- Partecipazione attività promosse dalla scuola (*piano integrato, stage, progetti PON-POR, attività orientamento, ecc.*) punti 0.30
- Interesse allo studio punti 0.30
- Crediti formativi punti 0.10

Il credito formativo (1 punto) non scatta se il punteggio sopra indicato non supera il 50% +1.

Il collegio di docenti ha ritenuto opportuno dare un peso alle assenze degli allievi attribuendo il punteggio minimo della banda di oscillazione ai fini del computo del credito scolastico, per le classi quarte e quinte, nei seguenti casi:

- assenze individuali (se non validamente motivate) 40
- assenze collettive 5
- entrate in ritardo o uscite anticipate 15

Fanno parte del credito scolastico anche le attività promosse dalla scuola in ore extra-curricolari (teatro, attività sportive, giornale scolastico, gare di matematica, di chimica ecc.) Per preparare adeguatamente gli studenti agli **esami di Stato** (nuovo esame), i docenti programmano fin dall'inizio dell'anno prove e simulazioni per affrontare la terza prova scritta ed esercitazioni specifiche per le modalità della prima prova alternativa al tema. Inoltre avranno cura di preparare gli studenti alla prova professionale secondo le direttive del ministero e al colloquio orale, abituandoli al discorso pluridisciplinare.

Per preparare adeguatamente gli studenti delle quinte classi agli **esami di Stato** (nuovo esame), i docenti programmano fin dall'inizio dell'anno prove e simulazioni per affrontare la terza prova scritta ed esercitazioni specifiche per le modalità della prima prova alternative al tema. Inoltre avranno cura di preparare gli studenti alla prova professionale secondo le direttive del ministero e al colloquio orale, abituandoli al discorso pluridisciplinare..

CREDITO SCOLASTICO DEGLI ALUNNI DEL SECONDO BIENNIO

Alunno	Credito terzo anno	Credito quarto anno
Alessio Angela	7	7
Angotti Giovanni	6	5
Arcuri Christian	5	5
Arcuri Kevin Mattia	4	4
Cerminara Giovanni	5	5
Cosimo Domenica	6	6
Curia Rossana	6	5
Ferrarelli Miriam	6	5
Fratto Raffaele	4	4
Iaquinta Veronica	6	5
Lacava Giuseppe Pio	4	5
Leone Anastasia	5	5
Lopez Simone	6	6
Malena Francesco	4	4
Muto Francesco	4	4
Nocita Antonio	5	4
Notaro Gaia	6	5
Orlando Ida	6	6
Santoro Antonio	4	4
Scarcelli Caterina	4	5
Spadafora Valeria	6	5
Valente Antonio Pio	4	4

Materie	Classe V	Docente Classe IV	Docente Classe III
Religione	Rosaria Scarcello	No	No
Lingua e Civiltà Francese	Grazia Katia Posa	Si	SI
Lingua e letteratura italiana	Mary Scarcelli	Si	Si
Storia	Mary Scarcelli	SI	SI
Lingua Inglese	Rosa Falcone	Si	Si
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Tiziana Cervello	NO	NO
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giuliana Perri	NO	NO
Scienze motorie e sportive	Antonio Puzzo	Si	NO
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Francesco Mazzotta	SI	SI
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Raffaele Guglielmetti	SI	NO
Matematica	Loredana Pupo	SI	NO

Alunni rappresentanti consiglio di classe: Valente Antonio Pio, Arcuri Kevin Mattia

Genitori rappresentanti consigli di classe: non eletti

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Gli indicatori sotto riportati costituiscono un punto di partenza sulla base del quale il Consiglio di Classe pone in discussione il voto di condotta da assegnare al singolo studente.

Voto	Descrittori
10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scrupoloso e consapevole rispetto degli altri e del regolamento di Istituto 2. Frequenza assidua con rare assenze, occasionali ritardi e/o uscite anticipate 3. Spiccato interesse e partecipazione motivata attiva e costante alle attività didattiche 4. Puntuale, creativo e critico assolvimento delle consegne e degli impegni scolastici 5. Atteggiamento sistematicamente corretto e collaborativo nei confronti di docenti e compagni, ruolo propositivo e trainante all'interno della classe
9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adeguato rispetto degli altri e del regolamento di Istituto 2. Assiduità nella frequenza, rari ritardi e/o uscite anticipate 3. Vivo interesse e partecipazione attiva alle attività didattiche 4. Puntuale assolvimento delle consegne e degli impegni scolastici 5. Atteggiamento corretto e collaborativo nei confronti di docenti e compagni, ruolo

significativo

nel gruppo classe

8

1. Rispetto degli altri e del regolamento di Istituto
2. Frequenza regolare, alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate
3. Costante interesse e partecipazione attenta alle lezioni
4. Assolvimento nel complesso soddisfacente delle consegne e degli impegni scolastici
5. Atteggiamento corretto e collaborativo nei confronti di docenti e compagni

7

1. Rispetto degli altri e del regolamento di Istituto, seppur con infrazioni lievi
2. Frequenza abbastanza regolare ma con alcuni episodi di entrate e/o uscite fuori orario
3. Interesse selettivo e partecipazione piuttosto passiva o marginale e/o discontinua (privilegia alcune attività o discipline)
4. Assolvimento non sempre regolare delle consegne e degli impegni scolastici
5. Atteggiamento sostanzialmente corretto ma poco collaborativo nei confronti di docenti e compagni

6

. Episodi di mancato rispetto delle norme

scolastiche, anche soggetti a sanzioni disciplinari

2. Frequenza non regolare e/o con reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario

3. Ricorrenti mancanze nell'assolvimento degli impegni scolastici

4. Disinteresse e disimpegno nelle attività didattiche

5. Atteggiamento non sempre corretto e poco collaborativo nei confronti di docenti e compagni

5

1. Comportamenti di particolare gravità per i quali vengano deliberate sanzioni disciplinari che

comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica

2. Frequenza non regolare e con numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario

3. Interesse scarso o nullo per l'attività didattica

4. Svolgimento scarso o nullo delle consegne e degli impegni scolastici

5. Comportamento violento nei confronti di docenti e compagni e/o lesivo della loro dignità

comportamenti che creino una concreta situazione di pericolo per l'incolumità delle persone

(allagamenti, incendi ecc.)

N.B. Si precisa che l'ultimo punto già da solo determina l'attribuzione del 5 in condotta

PROPOSTA CRITERIO PER L'ATTRIBUZIONE DEL BONUS

La commissione, concordemente, potrebbe decidere di attribuire un punteggio integrativo, secondo le modalità ritenute più rispondenti alle specifiche situazioni, per equilibrare qualche esito delle prove d'esame, purchè esista almeno una delle seguenti condizioni:

- Che il curriculum del candidato nell'ultimo triennio sia risultato sempre sostenuto da un buon rendimento.
- Che il colloquio abbia evidenziato nel candidato capacità di rielaborazione personale.
- Che il candidato abbia mostrato attraverso le prove d'esame di saper utilizzare, con personali e pertinenti considerazioni, il sapere scolastico.

La commissione potrebbe deliberare di applicare dei criteri distintivi nell'utilizzazione del punteggio integrativo disponibile, tenendo presenti le condizioni precisate nella seguente griglia.

I

Totale prove: almeno 70	Punteggio complessivo 85-86	Max1
Credito scolastico: almeno 15		

II

Totale prove: almeno 70	Punteggio complessivo 87-88	Max2
Credito scolastico: almeno 15		

III

Totale prove: almeno 70	Punteggio complessivo 89-90	Max3
Credito scolastico: almeno 15		

IV

Totale prove: almeno 70	Punteggio complessivo 91-94	Max4
Credito scolastico: almeno 15		

V

Totale prove: almeno 70		
Credito scolastico: almeno 15	Punteggio complessivo da 95	Max5

STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	Colloquio	Prove Struttur.	Temi	Analisi testuali	Question. a scelta	Question. a risposta sintetica	Prove pratiche	Risoluzione di
Italiano	X	X	X	X	X	X		
Storia	X	X	X		X	X		
Matematica	X	X			X	X		X
Sociologia rurale	X	X			X	X	X	
Inglese	X	X		X	X	X		
Economia Agraria	X	X			X	X	X	X
Agronomia territoriale	X	X			X	X	X	X
Religione	X				X	X		
Valorizzazione delle attività produttive	X	X			X	X	X	
Scienze motorie e sportive	X				X	X	X	

VOTI

L'attribuzione dei voti di profitto nelle singole discipline è stata effettuata utilizzando la seguente tabella:

Indicatori di Valutazione			
Voto in decimi	Conoscenze	Competenze	Capacità
1-3	Nulle o scarse	Non applica le conoscenze anche se guidato	Non è in grado di cogliere e organizzare le conoscenze
4	Disorganiche e lacunose	Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici	Comunica in modo inadeguato e non sa operare collegamenti
5	Superficiali e incerte	applica le conoscenze con imprecisioni nell'esecuzione di compiti semplici	Coglie in modo parziale gli elementi essenziali delle conoscenze
6	Essenziali ma non approfondite	Non commette errori in compiti semplici	Coglie gli elementi essenziali delle conoscenze e le organizza se guidato
7	Conoscenze specifiche con alcuni approfondimenti guidati	Esegue compiti complessi pur con imprecisioni	Coglie in modo abbastanza efficace e corretto conoscenze e procedure
8	Complete e approfondite	Non commette errori né imprecisioni in problemi complessi	Affronta questioni complesse e le risolve senza errori; è in grado di effettuare analisi e collegamenti
9	Complete e articolate con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche in problemi complessi	Organizza le conoscenze in modo efficace ed articolato e rielabora in modo personale e critico.
10	Organiche, approfondite in modo autonomo e personale, articolate	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi	Affronta questioni elaborate in modo efficace ed articolato Legge criticamente fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro

CRITERI COMUNI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Prove scritte	Rispondenza al tema o al quesito proposto; padronanza delle tecniche o abilità specifiche; coerenza espositiva; correttezza del linguaggio e del procedimento logico, capacità di rielaborazione
Prove orali	Adeguatezza al tema o al quesito proposto; conoscenza e approfondimento dei contenuti; capacità di articolazione del discorso; rielaborazione personale
Giudizio valutativo (fine quadr./fine anno)	Il giudizio valutativo scaturirà non solo dalle verifiche, ma si terrà conto del livello di partenza di ciascun alunno, della partecipazione, interesse e impegno al dialogo educativo.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROPOSTE PER LE PROVE D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO Tipologia A: "Analisi testuale"

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0,5
	Correttezza sintattica [CS]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0,5
	Correttezza lessicale [CL]	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	2
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	1
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0,5
conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza delle caratteristiche formali del testo [S]	
	a) completa conoscenza delle strutture retoriche del testo e consapevolezza della loro funzione comunicativa	3
	b) padroneggia con sicurezza le conoscenze degli elementi formali	2
	c) descrive sufficientemente gli espedienti retorico-formali del testo	1
	d) dimostra una conoscenza lacunosa degli espedienti retorico-formali	0,5
capacità logico-critiche ed espressive	Comprensione del testo [O]	
	a) comprende il messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive	3
	b) sufficiente comprensione del brano	2
	c) comprende superficialmente il significato del testo	1
	Capacità di riflessione e contestualizzazione [A]	
	a) dimostra capacità di riflessione critica e contestualizza il brano con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	3
	b) offre diversi spunti critici e contestualizza in modo efficace	2
	c) sufficienti spunti di riflessione e contestualizzazione	1
	d) scarsi spunti critici	0,5

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3
INSUFFICIENTE	4-7
MEDIOCRE	8-9
SUFFICIENTE / Più CHE SUFF.	10
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	11-12
BUONO /DISTINTO	13 - 14
OTTIMO	15
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO

Tipologia B: "Articolo di giornale"

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]	
	a)buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	Correttezza sintattica [CS]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	Correttezza lessicale [CL]	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	Coerenza con il linguaggio e le modalità della comunicazione giornalistica [S]	
	a) sviluppa l'argomento gestendo in modo consapevole le convenzioni e gli usi giornalistici (cioè: uso dei dati, titolo, sottotitolo, riferimento al pubblico e all'occasione)	2
	b) padroneggia con sicurezza gli usi giornalistici (...)	1,5
	c) si attiene correttamente agli usi giornalistici (...)	1
	d) non si attiene alle modalità di scrittura dell'articolo giornalistico	0
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]	
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	3
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	2
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	1
	d) ignora i dati forniti dai documenti	0
	Capacità di riflessione e sintesi [A]	
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1,5
	d) scarsi spunti critici / non analizza i dati avendoli ignorati	0/1
VALUTAZIONE COMPLESSIVA		PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE		0-3
INSUFFICIENTE		4-7
MEDIOCRE		8-9
SUFFICIENTE		10
DISCRETO / Più CHE DISCRETO		11-12
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	
BUONO /DISTINTO	13- 4	
OTTIMO	15	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO
Tipologia B: "Saggio breve"

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]	
	a)buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	Correttezza sintattica [CS]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	Correttezza lessicale [CL]	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
conoscenza dello argomento e del contesto di riferimento	Struttura e coerenza dell'argomentazione [S]	
	a) Imposta l'argomentazione gestendo con sicurezza gli elementi per la redazione di un saggio breve	2,5
	b) Si serve consapevolmente degli elementi per la redazione di un saggio breve	2
	c) Padroneggia sufficientemente gli elementi per la redazione di un saggio breve	1,5
	d) non si attiene alle modalità di scrittura del saggio breve	0/1
Capacità logico-critiche ed espressive	Presentazione e analisi dei dati (6w) [O]	
	a) presenta i dati in modo coerente e fornisce un'analisi sensata	2,5
	b) dispone i dati in modo sufficientemente organico	2-1,5
	c) enumera i dati senza ordinarli e senza fornire l'analisi	1
	d) ignora i dati forniti dai documenti	0
	Capacità di riflessione e sintesi [A]	
	a) dimostra capacità di riflessione critica e di sintesi personale nella trattazione dei dati	3
	b) offre diversi spunti critici e sintetizza in modo efficace	2,5-2
	c) sufficienti spunti di riflessione e approfondimento critico	1,5
	d) scarsi spunti critici // non analizza i dati avendoli ignorati	0

VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3
INSUFFICIENTE	4-7
MEDIOCRE	8-9
SUFFICIENTE	10
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	11-12
BUONO /DISTINTO	13-14
OTTIMO	15
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO
Tipologia C: "Tema storico"

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	Correttezza sintattica [CS]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	Correttezza lessicale [CL]	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Conoscenza degli eventi storici [S]	
	a) piena (sviluppa esaurientemente tutti i punti con ricchezza di notizie)	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti, sufficienti conoscenze)	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve, sommarie conoscenze)	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0/1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema [O]	
	a) Il tema è organicamente strutturato	2,5
	b) il tema è sufficientemente organizzato	2-1,5
	c) il tema è solo parzialmente organizzato	0/1
	Capacità di riflessione, analisi e sintesi [A]	
	a) presenta i dati storici fornendo fondate sintesi e giudizi personali	3
	b) sa analizzare la situazione storica e fornisce sintesi pertinenti	2,5 -2
	c) sufficiente (ripropone correttamente la spiegazione dell'insegnante o l'interpretazione del libro di testo)	1,5
	d) non dimostra sufficienti capacità di analisi e sintesi	0/1
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0/3	
INSUFFICIENTE	4-7	
MEDIOCRE	8-9	
SUFFICIENTE	10	
DISCRETO / PIU' CHE DISCRETO	11-12	
BUONO / DISTINTO	13-14	
OTTIMO	15	
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO
Tipologia D: "Tema di ordine generale"

INDICATORI	DESCRITTORI	15/15
padronanza e uso della lingua	Correttezza ortografica [CO]	
	a)buona	2
	b)sufficiente (errori di ortografia non gravi)	1,5
	c)insufficiente (errori ripetuti di ortografia)	0/1
	Correttezza sintattica [CS]	
	a) buona	2
	b) sufficiente (errori di sintassi non gravi)	1,5
	c) insufficiente (errori di sintassi ripetuti)	0/1
	Correttezza lessicale [CL]	
	a) buona proprietà di linguaggio e lessico ampio	3
	b) sufficiente proprietà di linguaggio e corretto uso del lessico	2
	c) improprietà di linguaggio e lessico ristretto	0/1
conoscenza dell'argomento e del contesto di riferimento	Sviluppo dei quesiti della traccia [S]	
	a) pieno (sviluppa esaurientemente tutti i punti)	2,5
	b) sufficiente (sviluppa tutti i punti)	2
	c) appena sufficiente / mediocre (troppo breve)	1,5
	d) alcune parti del tema sono fuori traccia/ non sono state sviluppate	0/1
Capacità logico-critiche ed espressive	Organizzazione della struttura del tema [O]	
	a) Il tema è organicamente strutturato	2,5
	b) il tema è sufficientemente strutturato	2-1,5
	c) il tema è disorganico (argomenti casualmente disposti)	0/1
	Capacità di approfondimento e di riflessione [A]	
	a) presenta diversi spunti di approfondimento critico personale e riflessioni fondate	3
	b) dimostra una buona capacità di riflessione/critica	2,5-2
	c) sufficiente capacità di riflessione/critica	1,5
	d) non dimostra sufficiente capacità di riflessione/critica	0/1
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	0-3	
INSUFFICIENTE	4-7	
MEDIOCRE	8-9	
SUFFICIENTE / Più CHE SUFF.	10	
DISCRETO / Più CHE DISCRETO	11-12	
BUONO /DISTINTO	13-14	
OTTIMO	15	
CANDIDATO	VOTO COMPLESSIVO	

GRIGLIA DI CORREZIONE E VALUTAZIONE 2ª PROVA SCRITTA
 Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Candidato _____ Classe V Enogastronomia - Cucina

PRIMA PARTE					
INDICATORI			DESCRITTORI	PUNTI	
CONOSCENZA E PERTINENZA DEI CONTENUTI			Corretta ed approfondita	4	
			Completa	3	
			Essenziale	2	
			Superficiale	1	
USO DEL LINGUAGGIO TECNICO			Appropriato	3	
			Corretto	2	
			Inadeguato	1	
CAPACITÀ DI ELABORAZIONE ED ANALISI DELLE VARIE PROBLEMATICHE			Soddisfacenti	3	
			Corrette	2	
			Non appropriate	1	
SECONDA PARTE					
I QUESITO			II QUESITO		
Indicatori	Punti		Indicatori	Punti	
Risposta corretta ed esatta	2.5		Risposta corretta ed esatta	2.5	
Risposta ben impostata ma con inesattezza	2		Risposta ben impostata ma con inesattezza	2	
Risposta incompleta e generica nella forma	1.5		Risposta incompleta e generica nella forma	1.5	
Risposta frammentaria	0.5		Risposta frammentaria	0.5	
PUNTEGGIO _____ / 15					

La commissione

Il Presidente

SIMULAZIONE TERZA PROVA E INFORMATIVA SULLO SVOLGIMENTO

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni di terza prova secondo le seguenti modalità:

METODOLOGIA SEGUITA PER LE SIMULAZIONI DI TERZA PROVA

Per le due simulazione della Terza Prova è stata scelta la tipologia mista C. Esse sono state effettuate nel corso del secondo quadrimestre (1 simulazione :20 marzo 2018

2 simulazione: 07 maggio 2018) ed hanno coinvolto le seguenti discipline: Storia, Lingua e civiltà inglese, Matematica, Scienze motorie e sportive e, nella I simulazione, Economia agraria e dello sviluppo territoriale, mentre nella II simulazione, Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali.

I quesiti a risposta aperta sono stati 10, 2 per ogni materia, mentre quelli a risposta multipla 20, 4 per ogni materia. La durata della prova è stata di 90 minuti.

Per la correzione si sono utilizzate le griglie allegate.

Si è considerata la Terza prova come momento di verifica degli argomenti disciplinari svolti nel corso dell'anno.

SIMULAZIONE TERZA PROVA

Tipologia	Totale Quesiti	Materie	Durata
C 30 a scelta multipla	30 6 quesiti per ogni disciplina	Storia Matematica Lingua e civiltà Inglese Diritto e Tecniche Amministrative Lab. di Sala e Vendita	90'

CRITERI DI VALUTAZIONE DEI QUESITI A RISPOSTA SINGOLA:

INDICATORI	PUNTI
Risposta errata	0,00
Risposta corretta	0,50

CANDIDATO : _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA:

Disciplina	1° quesito	2° quesito	3° quesito	4° quesito	5° quesito	6° quesito	Punteggio parziale
Storia							
Inglese							
Matematica							
Diritto e Tecniche Amministrative							
Lab. Sala e Vendita							
PUNTEGGIO TOTALE							

PUNTEGGIO E VALUTAZIONE DELLA PROVA

Quesiti a risposta singola= $0,50 \times 30 = 15,00$

Totale massimo = 15 pp.

INDICAZIONI PER LA CORREZIONE

Qualora il punteggio totale dovesse risultare decimale, sarà arrotondato per eccesso se il decimale è superiore a 0,5, per difetto se minore o uguale a 0,5.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Descrittori					
	Grav. Insuf. 1-9	Insuff. 10-19	Suff. 20	Discreto 21-24	Buono 25-27	Ottimo eccellente 28-30
Argomento presentato dallo studente						
1 Abilità nell'espone e mettere in luce i punti nodali.						
2. Capacità di utilizzare conoscenze pluridisciplinari e individuare problematiche. Eventuale uso di strumenti multimediali.						
Proposte della Commissione						
1 Conoscenza delle discipline e dei linguaggi specifici						
2 Capacità di orientarsi all'interno delle discipline e di cogliere i collegamenti tra esse.						
3 Capacità di argomentare ed approfondire criticamente gli argomenti proposti.						
Discussione delle prove						
1 Capacità di approfondimento e/o integrazione di temi e/o argomenti non sufficientemente sviluppati nelle prove scritte						
Totale						
Punteggio = totale : 6						

INDICATORI	Descrittori					
	Grav. Insuf. 1-9	Insuff. 10-19	Suff. 20	Discreto: 21-24	Buono: 25-27	Ottimo Eccellen 28-30
Argomento presentato dallo studente						
1 Abilità nell'espone e mettere in luce i punti nodali.	Non si orienta	Si orienta se guidato	E'corretto, ma essenziale	Fa un'analisi completa e coerente	Coglie le implicazioni	Compie correlazioni esatte ed analisi approfondite
2. Capacità di utilizzare conoscenze pluridisciplinari e individuare problematiche. Eventuale uso di strumenti multimediali.	Anche se guidato non fa, semplici collegamenti	Sa fare semplici collegamenti se guidato	Sa fare i collegamenti essenziali	Si orienta autonomamente sugli argomenti proposti	Compie correlazioni esatte e rielabora in maniera corretta e autonoma	Rielabora e approfondisce in maniera autonoma e critica situazioni complesse
Proposte della Commissione						
1 Conoscenza delle discipline e dei linguaggi specifici	Conosce in modo gravemente lacunoso	Dimostra conoscenze minime	Dimostra Conoscenze essenziali e linguaggio adeguato	Dimostra Conoscenze complete ed usa un linguaggio specifico	Dimostra conoscenze ampie ed articolate e padronanza linguistica	Conosce in maniera completa, approfondita, utilizzando un lessico ricco e appropriato
2 Capacità di orientarsi all'interno delle discipline e di cogliere i collegamenti tra esse.	Non si orienta	Si orienta con qualche difficoltà se guidato	Si orienta in maniera adeguata e coglie semplici collegamenti	Si orienta in modo preciso e coglie collegamenti non solo in casi semplici	Si orienta in modo sicuro e autonomo ed instaura collegamenti anche complessi	Si orienta in modo sicuro ed autonomo riuscendo ad instaurare collegamenti in modo critico
3 Capacità di argomentare ed approfondire criticamente gli argomenti proposti.	Argomenta in modo molto frammentario e non sa sviluppare gli argomenti proposti	Argomenta in modo frammentario sviluppando gli argomenti con qualche difficoltà	Argomenta in modo coerente e sviluppa gli argomenti in modo semplice	Argomenta in modo coerente e sviluppa gli argomenti in modo abbastanza articolato	Argomenta in Modo equilibrato e sviluppa gli argomenti con correlazioni esatte rielaborandole in maniera corretta e autonoma	Argomenta in modo rigoroso e preciso approfondendo gli argomenti anche con apporti personali e critici
Discussione delle prove						
1 Capacità di approfondimento e/o integrazione di temi e/o argomenti non sufficientemente sviluppati nelle prove scritte	Non riesce a individuare errori e/o lacune presenti nelle prove	Individua errori e/o lacune solo se guidato	Individua errori e/o lacune riuscendo a fare semplici correzioni e/o integrazioni	Individua errori e/o lacune; riesce a fare correzioni e integrazioni in modo autonomo	Riesce ad integrare autonomamente gli argomenti trattati	Riesce ad approfondire autonomamente e criticamente gli argomenti trattati

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI

Conoscenze

1. Conoscere il fenomeno della ristorazione nei suoi aspetti strutturali, organizzativi, amministrativi.
2. Acquisire un'adeguata cultura di base storico-letteraria, e giuridico-economica.
3. Conoscere le lingue straniere.

Competenze

1. Saper utilizzare metodi, strumenti, tecniche per una corretta gestione della struttura ristorativa.
2. Individuare i modelli organizzativi più idonei alle esigenze della struttura in cui si opera.
3. Utilizzare adeguati strumenti di comunicazione per relazionarsi con clienti e collaboratori.

Capacità

1. Organizzare e coordinare efficacemente le risorse della struttura ristorativa.
2. Adattarsi alle esigenze del mercato di riferimento.
3. Affrontare i cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze
4. Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi.

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscenze

1. Acquisire i contenuti delle singole discipline scolastiche

Competenze

1. Acquisire strumenti logici e metodologici da applicare: modelli di analisi, modelli operativi, modelli interpretativi.
2. Saper utilizzare un linguaggio corretto e adeguato ai diversi ambiti disciplinari.
3. Saper produrre testi differenziati: espositivi, argomentativi, analisi testuali, testi legati all'attività professionale (menu, scheda tecnica...)
4. Saper leggere e interpretare diagrammi, grafici, tabelle
5. Essere in grado di risolvere problematiche gestionali.

Capacità

1. Saper analizzare i contenuti cogliendo relazioni tra eventi, fenomeni, problemi (anche a livello interdisciplinare).
2. Saper elaborare processi di sintesi.
3. Saper esprimere valutazioni critiche su problemi o situazioni proposte.

I suddetti obiettivi, conseguiti mediante il concorso di tutte le discipline, sono stati raggiunti in maniera diversificata dai singoli alunni in relazione al livello di partenza, alle capacità e all'impegno mostrati.

CONTENUTI

Contenuti disciplinari: per i contenuti disciplinari si fa riferimento al programma di ciascuna disciplina (v. Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso).

METODI

Nel corso dell'attività didattica si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- 1) Il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- 2) La necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili

data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

I metodi didattici utilizzati sono stati: lezione frontale per introdurre nuovi argomenti di studio lezione partecipata quando gli allievi dimostravano particolare interesse

lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste

discussione guidata

lavori di gruppo

ricerche personali.

ATTIVITA' DI RECUPERO

L'attività di recupero dei debiti formativi e delle insufficienze del primo quadrimestre è stata svolta in itinere, durante le normali ore di lezione e con studio individuale.

MEZZI E STRUMENTI

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

libri di testo

fotocopie integrative secondo necessità

laboratori

sussidi audiovisivi

uscite didattiche e viaggi di istruzione

VALUTAZIONE

La valutazione è stata intesa come accertamento:

- Dell'efficacia delle azioni didattiche intraprese e quindi del livello di padronanza cognitiva di ciascuno studente in quel modulo.
- Del possesso di competenze.
- Della capacità di rielaborazione.

La valutazione ha costituito anche una sorta di bilancio sulle capacità sviluppate nel corso delle attività svolte, sull'apprendimento dei valori e dei contenuti coerenti al curriculum di studi, sulla frequenza, partecipazione, impegno ed efficacia del metodo di studio.

Strumenti di valutazione:

- Prove scritte (in classe/a casa)
- testi espositivi - argomentativi,
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti)
- questionari
- Prove orali (al posto e alla lavagna)
- Esercitazioni in laboratorio

STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	Colloquio	Prove Strutturate	Temi	Analisi testuali	Questioni n.	Questioni a risposta	Prove pratiche	Risoluzioni
Italiano	X	X	X	X	X	X		
Storia	X	X	X		X	X		
Matematica	X	X			X	X		X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio enogastronomia settore cucina	X	X			X	X		
Francese	X	X			X	X		

Inglese	X	X			X	X		
Laboratorio enogastronomia sala e vendita	X	X			X	X		X
Religione	X				X	X		
Scienze dell'alimentazione	X	X	X		X	X		X
Ed. Fisica	X				X		X	X

VOTI L'attribuzione dei voti di profitto nelle singole discipline è stata effettuata utilizzando la seguente tabella:

Indicatori di Valutazione			
Obiettivi	Conoscenze	Competenze	Capacità
Voto in decimi			
1-3	Nulle o scarse	Non applica le conoscenze anche se guidato	Non è in grado di cogliere e organizzare le conoscenze
4	Disorganiche e lacunose	Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici	Comunica in modo inadeguato e non sa operare collegamenti
5	Superficiali e incerte	applica le conoscenze con imprecisioni nell'esecuzione di compiti semplici	Coglie in modo parziale gli elementi essenziali delle conoscenze
6	Essenziali ma non approfondite	Non commette errori in compiti semplici	Coglie gli elementi essenziali delle conoscenze e le organizza se guidato
7	Conoscenze specifiche con alcuni approfondimenti guidati	Esegue compiti complessi pur con imprecisioni	Coglie in modo abbastanza efficace e corretto conoscenze e procedure
8	Complete e approfondite	Non commette errori né imprecisioni in problemi complessi	Affronta questioni complesse e le risolve senza errori; è in grado di effettuare analisi e collegamenti
9	Complete e articolate con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche in problemi complessi	Organizza le conoscenze in modo efficace ed articolato e rielabora in modo personale e critico.
10	Organiche, approfondite in modo autonomo e personale articolate	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi	Affronta questioni elaborate in modo efficace ed articolato Legge criticamente fatti ed eventi documenta adeguatamente il proprio lavoro

Criteria comuni di valutazione adottati

Prove scritte	Rispondenza al tema o al quesito proposto; padronanza delle tecniche o abilità specifiche; coerenza espositiva; correttezza del linguaggio; capacità di rielaborazione
Prove orali	Adeguatezza al tema o al quesito proposto; conoscenza e approfondimento dei contenuti; capacità di articolazione del discorso; rielaborazione personale
Giudizio valutativo (fine quadr./fine anno)	Il giudizio valutativo scaturirà non solo dalle verifiche, ma si terrà conto del livello di partenza di ciascun alunno, della partecipazione, interesse e impegno al dialogo educativo.



Schede disciplinari

ITALIANO

Docente: Mary Filomena Scarcelli

TESTO DI RIFERIMENTO: **NUOVO MILLENNIO**, Ferraro, Salerno, Zulati, ED Simone per la scuola

Ore svolte fino al 15 maggio 2018: 90 CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Contenuto disciplinare	N° Ore	Livello di approfondimento
MODULO 1 Dalla metà dell'800 all'alba del nuovo secolo - Il realismo e la cultura borghese - Il Positivismo - La nascita del naturalismo	8	Sufficiente
MODULO 2 Il Verismo - Caratteristiche del verismo - Differenze verismo/naturalismo - Autori: G.Verga: le sue opere principali - I Malavoglia -Mastro Don Gesualdo	12	Sufficiente
MODULO 3 Il romanzo decadente - Genesi e aspetti del movimento decadente - L'estetismo e il simbolismo Charles Baudelaire:I fiori del Male Autori: G.D'Annunzio: "Il piacere"; "La pioggia nel pineto" G.Pascoli: "Myricae" il X agosto.I canti di Castelvecchio :il gelsomino notturno."	26	Sufficiente
MODULO 4 I movimenti letterari tra le due guerre - Il Futurismo: Marinetti - Il Crepuscolarismo: G.Gozzano	16	Sufficiente
MODULO 5 Vita culturale e panorama letterario del primo 900 - Italo Svevo: "La coscienza di Zeno" - Luigi Pirandello "Il fu Mattia Pascal"; "Saggio sull'umorismo"	18	Sufficiente
MODULO 6: La poesia tra le due guerre L'ermetismo - Giuseppe Ungaretti :San Martino del Carso,Veglia, Soldati,I Fiumi. - E. Montale: "Ossi di seppia" –Spesso il male di vivere ho incontrato- - Pavese Cesare	10	Sufficiente
Durante tutto il corso dell'anno scolastico si sono effettuati l'analisi e il commento di alcuni canti scelti della Divina Commedia(I –III-VI XV)		

Metodi utilizzati:

- Lezione frontale
- Lettura ad alta voce e silenziosa
- Comprensione di testi
- Problematizzazione e dibattito

Mezzi (strumenti) utilizzati

- Libri di testo
- Integrazioni fornite dall'insegnante
- Strumenti audiovisivi

Criteri di valutazione adottati:

Per la valutazione sono state utilizzate le griglie allegate al POF della scuola sia per le verifiche orali che per le prove scritte.

Strumenti di verifica e valutazione adottati :

- Le tipologie di verifiche saranno orali; sarà effettuata una puntuale correlazione fra prove ed obiettivi, nell'ambito della programmazione effettuata.
- Faranno parte integrante della valutazione di ciascun allievo anche gli interventi dal posto, l'attenzione prestata durante la lezione, le domande pertinenti, i compiti svolti a casa con regolarità ed impegno e, più in generale, l'atteggiamento dimostrato nei confronti dell'attività didattica.

Obiettivi raggiunti:

- Conoscere le caratteristiche fondamentali dell'epoca attraverso le figure e le opere più rappresentative
- Individuare l'intreccio tra l'atmosfera culturale dell'epoca, i mutamenti sociali e la produzione letteraria
- Svolgere una comparazione tra le opere di un autore e altre opere contemporanee

Il Docente
Mary Filomena Scarcelli

STORIA

Docente: Mary Filomena Scarcelli

TESTO DI RIFERIMENTO: Rotte della storia, M.Trombino; M.Villani; P.Giusti; Vol. 3 ed. Il capitulo

Ore svolte fino al 15 maggio 2018: 70

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	N° Ore	Livello di approfondimento
Contenuto disciplinare MODULO 1 L'Italia dalla crisi di fine secolo alla prima guerra mondiale - La crisi di fine secolo - L'inizio dell'era giolittiana Lo sviluppo economico	12	Sufficiente
MODULO 2 La prima guerra mondiale - Le cause del conflitto - L'Italia in guerra - L'intervento USA - Verso la fine della guerra	10	Sufficiente
MODULO 3 La rivoluzione bolscevica e la nascita dell'Unione Sovietica - La rivoluzione russa nel 1905 - La rivoluzione di ottobre La NEP e la nascita dell'Unione Sovietica	8	Sufficiente
MODULO 4 Totalitarismi e democrazia tra le due guerre - La nascita del partito fascista - Il nazismo dalle origini - L'Unione Sovietica e lo Stalinismo La crisi del 1929	10	Sufficiente
MODULO 5 Gli anni della seconda guerra mondiale - La seconda guerra mondiale - L'Italia in guerra - I nuovi equilibri politici - La nascita della Repubblica Italiana	13	Sufficiente
MODULO 6: L'età della guerra fredda La divisione dell'Europa e l'inizio della guerra fredda - Gli USA e il maccartismo	8	

Metodi utilizzati:

- Lezione frontale
- Lettura ad alta voce e silenziosa
- Comprensione di testi
- Problematizzazione e dibattito

Mezzi (strumenti) utilizzati

- Libri di testo
- Integrazioni fornite dall'insegnante
- Strumenti audiovisivi

Criteri di valutazione adottati:

Per la valutazione sono state utilizzate le griglie allegate al POF della scuola sia per le verifiche orali che per le prove scritte.

Strumenti di verifica e valutazione adottati :

- Le tipologie di verifiche saranno orali; sarà effettuata una puntuale correlazione fra prove ed obiettivi, nell'ambito della programmazione effettuata.
- Faranno parte integrante della valutazione di ciascun allievo anche gli interventi dal posto, l'attenzione prestata durante la lezione, le domande pertinenti, i compiti svolti a casa con regolarità ed impegno e, più in generale, l'atteggiamento dimostrato nei confronti dell'attività didattica.

Obiettivi raggiunti:

Conoscere le situazione geo-storica e sociale dell'europa e dell'Italia di fine 800 e 900
Analizzare gli esiti e le conseguenze politiche, sociali ed economiche della grande guerra
Saper individuare le componenti razziste dei regimi totalitari

Il Docente
Mary Filomena Scarcelli

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

SCHEDA DISCIPLINARE DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Testo di riferimento : **SUPERBE** RESTAURATION : CUISINE ET SERVICE, . DUVALLIER Ed. Eli

OBIETTIVI CONSEGUITI

- Conoscenza e comprensione di testi orali e scritti della comunicazione microlinguistica del settore .
- Ampliamento del lessico settoriale.
- Interazione guidata su argomenti specifici del proprio settore.

CONTENUTI SVILUPPATI

- Conception du menu.
- Les types de menus
- Les légumineuses.
- Les céréales.
- Les fruits et les légumes
- HACCP.
- Les sept principes de l' HACCP.
- Les fromages au menu.
- Les Techniques chimiques
- Les techniques di cuisson à l'eau
- Les aliments bioquiques
- Les OGM .
- Le régime méditerranéen.
- Les régimes alternatifs: macrobiotiques et végétarien, frutarien, régime dissocié.
- La Bretagne
- Les allergies et intolerances alimentaires
- Le vin et le service.
- Les vins français et leur appellations.
- Le champagne
- Les liqueurs et les eaux - de -vie

METODOLOGIA

- Lezione frontale , partecipata, esercitazioni .
- Attività di ascolto, lettura, scrittura e conversazione.
- Riutilizzo costante e continuo della lingua appresa in nuovi contesti comunicativi e culturali.
- Sviluppo delle quattro abilità linguistiche

STRUMENTI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Laboratorio
- Lettore CD

VERIFICHE

- Prove strutturate
- Questionari
- Verifiche scritte
- Verifiche orali

IL DOCENTE

Posa Grazia Katia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LIBRO DI TESTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Istituti professionali servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera)

AUTORI: F. Cammisa P. Matrisciano G. Pietroni casa editrice Scuola e azienda

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- SAPER ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E SAPERE DISTINGUERE LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO SULLA BASE DELLA NORMATIVA EUROPEA
- INDIVIDUARE LE FASI E LE PROCEDURE PER REDIGERE UN BUSINESS PLAN SAPER PROCEDERE ALLA REDAZIONE DI UN PREVENTIVO FINANZIARIO ED ECONOMICO
- RICONOSCERE GLI ELEMENTI DEL MARKETING SAPER PROCEDERE NELL'ANALISI DELL'AMBIENTE, DELLA DOMANDA E DELLA CONCORRENZA.
- RICONOSCERE L'IMPORTANZA DEI PRODOTTI A KM ZERO E PIU' IN GENERALE DELL'ENOGASTRONOMIA PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO (MARKETING TERRITORIALE).
- DISTINGUERE LE CARATTERISTICHE PROPRIE DEI CONTRATTI DEL SETTORE RISTORATIVO.

CONTENUTI SVILUPPATI

- **IL MERCATO TURISTICO: ASPETTI ECONOMICI E NUOVE TENDENZE DEL TURISMO NEL CONTESTO EUROPEO**
- **BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE: DALLA BUSINESS IDEA AL PROGETTO IMPRENDITORIALE. L'ANALISI ECONOMICO-FINANZIARIA.**
- **IL MARKETING: ASPETTI GENERALI. L'ANALISI DELL'AMBIENTE, DELLA DOMANDA E DELLA CONCORRENZA. IL MARKETING MIX: LE QUATTRO P. IL WEB MARKETING.**
- **IL MARKETING TERRITORIALE: I PRODOTTI A KM ZERO**
- **I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE**

METODOLOGIE DIDATTICA

Lezione Frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo, lavori di ricerca

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo, mappe concettuali, riviste di settore

VERIFICHE

Esercizi, prove strutturate e semistrutturate, verifiche orali e verifiche scritte:

San Giovanni in Fiore, 14 maggio 2018

Il Docente

Tiziana Cervello

SCHEDA DISCIPLINARE DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Testo di riferimento: COOK BOOK Club, O. Cibelli, D. d'Avino Clitt, Zanichelli Ed.

Ore di lezione fino al 15 maggio: 85

OBIETTIVI CONSEGUITI

- Acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione
- Conoscenza dell'ambiente lavorativo
- Acquisizione di una sufficiente padronanza della terminologia specifica
- Conoscenza di alcuni argomenti di civiltà inglese e confronto con la civiltà italiana

CONTENUTI SVILUPPATI

- Food preparation techniques
- Wines
- Sauces
- Knives
- Cooking fats and oils
- Food science
- Nutrition
- Healthy eating
- The food pyramid
- Biological Extra Virgin Olive Oil
- Sauces and soups, starters, pasta and rice
- Meat, fish and vegetables
- Main courses
- Recipes (ingredients and methods of different recipes)
- The British Political System
- The First World War
- London
- The Second World War
- The American flag
- The government of the USA

Il Docente
Falcone Rosa

DISCIPLINA : LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA. Cucina

INSEGNANTE : MAZZOTTA FRANCESCO

LIBRO DI TESTO : LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CALDERINI PAOLO GENTILI)

TEMPI

- ❑ Ore settimanali 4
- ❑ Ore complessiva (anno scolastico 2017/2018) 105
- ❑ Ore effettive di lezioni (al 15 maggio 2018) 47
- ❑ Ore rimanenti fino al termine delle lezioni 16

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

❑ **Partecipazione al dialogo educativo :**

Gli alunni hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma. Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

❑ **Attitudine alla disciplina :**

La classe ha dimostrato particolare abilità nei confronti della disciplina svolta.

❑ **Interesse per la disciplina :**

La classe ha dimostrato di avere sufficiente interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

❑ **Impegno nello studio :**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante durante l'anno scolastico.

❑ **Metodo di studio :**

La classe ha osservato ed analizzato le conoscenze della disciplina, attraverso il dialogo educativo. Infine sono riusciti ad operare scelte individuandone le strategie.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

Gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni frontali e pratiche: Le lezioni teoriche: presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici; mentre quelle pratiche sono state sviluppate nel laboratorio di consumo acquisendo e potenziando terminologie didattiche e praticità dei vari "stili di servizio". Inoltre gli alunni hanno partecipato a manifestazioni e convegni gastronomici

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo e attrezzature di laboratorio grandi e piccole per la realizzazione dell'esercitazione pratiche.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a continue verifiche orali e pratiche.

Modulo 1 alimenti, bevande, abbinamenti.

Modulo 2 L'organizzazione del servizio.

Modulo 3 Buffet, catering e banqueting.

Modulo 4 La gestione del servizio.

CONTENUTI DEI MODULI

ALIMENTI, BEVANDE E ABBINAMENTI

I prodotti alimentari

La classificazione per gamme
I congelati e i surgelati nella ristorazione
I prodotti tipici del territorio

Le bevande nella ristorazione

L'acqua minerale

Il vino e l'abbinamento

La gestione del vino nel ristorante
Il servizio del vino
L'abbinamento vino-piatto

L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Approvvigionamento e gestione della merce

La politica degli acquisti
La gestione della merce

L'organizzazione dell'impianto di cucina

Le tipologie di impianti
Il sistema Cook & chill
La cucina sottovuoto

L'organizzazione del lavoro in cucina

Organizzazione del servizio "per regole"
Programmazione della produzione e della distribuzione

L'organizzazione di sala

Un servizio su misura
Mise en place della sala
Tecniche del servizio di sala

CATERING, BANQUETING E BUFFET

Il servizio di catering

Catering industriale e ristorazione sociale
Catering a domicilio

Il servizio di banqueting

La definizione del servizio
L'organizzazione gestionale

Il buffet

Le caratteristiche del servizio
Le tipologie del buffet
Regole tecniche nella preparazione dei piatti
Allestimento dei tavoli di esposizione della sala

LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Fondamenti di gestione

Generalità sui costi

I costi di cucina

I costi del vino e il corretto ricarico

L'applicazione del marketing nella ristorazione

Il sistema di qualità nella ristorazione

La qualità come sistema

L'applicazione della qualità nella ristorazione

Il Docente

Francesco Mazzotta

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: prof. Perri Giuliana

Libro di testo: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.MACHADO POSEIDONIA

- Ore settimanali 4
- Ore complessiva (anno scolastico 2017/2018) 66
- Ore effettive di lezioni (al 15 maggio 2018) 51

Ore rimanenti fino al termine delle lezioni 9

Obiettivi

1 Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni e le nuove tendenze della filiera alimentare. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Promuovere le tradizioni locali.

2 Conoscere la dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Conoscere diete estili alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche, adatti al contesto culturale e alle nuove tendenze alimentari.

3 Conoscere la dieta equilibrata nelle principali patologie. Conoscere allergie intolleranze e malattie correlate all'alimentazione. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche.

4 Conoscere le nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare, i fattori di rischio, le certificazioni di qualità e il sistema HACCP. Prevenire i rischi. Redigere un piano di HACCP.

Contenuti

Contenuti:

I Modulo

La dietologia

L'alimentazione equilibrata, il fabbisogno energetico e i fattori che lo influenzano.

La valutazione dello stato nutrizionale e il peso ideale, i LARN e il calcolo del fabbisogno energetico

Le linee guida per una sana alimentazione.

L'alimentazione nelle situazioni fisiologiche: la gravidanza, l'allattamento, la prima e la seconda infanzia, l'adolescenza, l'età adulta.

Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea, la dieta vegetariana.

L'alimentazione nella collettività, l' Expo, la carta di Milano, il movimento slow-food.

L'alimentazione nelle situazioni patologiche: l'obesità, l'aterosclerosi, l'ipertensione, il diabete, il cancro, l'anoressia e la bulimia nervosa, le malnutrizioni e la fame nel mondo, le allergie e le intolleranze alimentari.

Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni: l'ebraismo, l'islamismo, il cristianesimo e l'induismo.

I nuovi prodotti alimentari: alimenti light, fortificati, funzionali, integrali, dietetici, biologici, le biotecnologie e le nanotecnologie.

II MODULO

L'Igiene

Le contaminazioni biologiche: la salmonellosi, il botulismo, L'intossicazione da clostridium perfringens, l'epatite, le teniasi, l'encefalopatia spongiforme bovina.

Le contaminazione chimiche: da pratiche agronomiche e zootecniche, da contenitori, da metalli pesanti, da rifiuti tossici.

Le contaminazioni fisiche: da corpi estranei e radioattive.

La prevenzione igienico-sanitaria, il pacchetto Igiene, la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e del personale.

Il sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., le cinque chiavi per i cibi sicuri dell'OMS.

Le certificazioni di qualità e le frodi alimentari

Le nuove tendenze della filiera agroalimentare e la sicurezza degli alimenti.

Il sistema di tracciabilità e rintracciabilità, la filiera corta e lo sviluppo sostenibile

Metodo

Lezioni frontali e partecipate. Lettura critica e ragionata del libro di testo. Lavori individuali e in gruppo. Studio in classe. Produzione di sintesi e di ricerche. Elaborazione di schemi, di questionari, di mappe concettuali, di tabelle, di diagrammi di flusso, di relazioni

Strumenti

Libro di testo, schemi, quaderno di lavoro, riviste e testi specializzati, tabelle nutrizionali, etichette alimentari, materiale pubblicitario, internet.

Verifiche

Verifiche formative e sommative. Scritto: produzione di elaborati. Orale: produzione di sintesi dal libro di testo sul quaderno di lavoro, di questionari, di tabelle, di mappe concettuali, di schemi, di diagrammi di flusso, di ricerche, di relazioni. Colloqui.

Criteri di valutazione

Frequenza, partecipazione, impegno, comportamento, metodo di studio, conoscenze competenze e abilità acquisite, progressi raggiunti.

IL DOCENTE

Prof.ssa Giuliana Perri

**Programma Sala e Vendita .
Docente GUGLIELMETTI RAFFAELE**

LIBRO DI TESTO : "A scuola di sala e vendita "di GALEAZZI OSCAR- Editore HOELPI

TEMPI

☐ Ore settimanali	2
☐ Ore complessiva (anno scolastico 2017/2018)	61
☐ Ore effettive di lezioni (al 15 maggio 2018)	53
☐ Ore rimanenti fino al termine delle lezioni	8

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

☐ **Partecipazione al dialogo educativo :**

Gli alunni hanno sviluppato la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma.

Si sono abituati alla riflessione su problematiche sociali.

☐ **Attitudine alla disciplina :**

La classe ha dimostrato particolare abilità nei confronti della disciplina svolta.

☐ **Interesse per la disciplina :**

La classe ha dimostrato di avere sufficiente interesse della materia specifica, in quanto materia professionalizzante e di importanza rilevante per il loro futuro lavorativo.

☐ **Impegno nello studio :**

L'impegno nello studio da parte degli alunni è stato costante durante l'anno scolastico.

☐ **Metodo di studio :**

La classe ha osservato ed analizzato le conoscenze della disciplina, attraverso il dialogo educativo. Infine sono riusciti ad operare scelte individuandone le strategie.

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

Gli alunni hanno perfezionato ed approfondito le abilità di competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, hanno acquisito e sviluppato la capacità di comprensione e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi e gestionali che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Inoltre hanno compreso l'importanza che la scuola riveste nell'ambito lavorativo e nella vita quotidiana di tutti i giorni.

Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni frontali e pratiche:

Le lezioni teoriche: presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici; mentre quelle pratiche sono state sviluppate nel laboratorio di consumo acquisendo e potenziando terminologie didattiche e praticità dei vari “stili di servizio”. Inoltre gli alunni hanno partecipato a manifestazioni e convegni gastronomici

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo e attrezzature di laboratorio grandi e piccole per la realizzazione dell’esercitazione pratiche.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a continue verifiche orali e pratiche.

I CONTENUTI

La comanda:

- vendita dei prodotti;
- regola per una buona proposta;
- promozione dei prodotti.

La carta:

- la carta delle vivande;
- menu per banchetti;
- la carta dei vini.

La vendita dei prodotti e servizi

La sala ristorante ed il servizio

Le bevande nella ristorazione

La psicologia delle relazioni

EVENTI SPECIALI

1 Il banqueting

- **La ristorazione collettiva: caratteristiche di base**
- **L’attività di banqueting**
- **Gli operatori**

- La domanda

- L'offerta

- L'attrezzatura speciale

2 Vendita e pianificazione di un evento

- La vendita di un banchetto

- La pianificazione del lavoro

3 Preparazione e gestione di un evento

- La preparazione della sala

- Il buffet

- La miche en place

- Il servizio di sala

I SUPERALCOLICI:

1 La produzione dei superalcolici

- Classificazione dei super alcolici

- La produzione dei distillati

- La produzione dei liquori

- La produzione delle creme

2 Distillati di vino e vinacce

- Brandy

- Cognac

- Armagnac

- Grappa

3 Distillati di cereali

- Gin

- Vodka

- Whisky

(Origini e zone di produzione, produzione e caratteristiche)

4 Altri distillati

. Le acquaviti prodotte dalle piante

- Rum

- Tequila

- Cachaca

. Le acquaviti di frutta

. Le acquaviti prodotte dalle bacche

5 Liquori e creme

- Definizioni

- Liquori italiani

- Liquori esteri

- Creme

ELEMENTI DI ENOLOGIA

1 La produzione del vino

- Alle origini dell'enologie

- Le fasi della produzione

- Le vinificazioni

- La normativa

- Elementi di enografia nazionale

2 Il servizio del vino

- Il sommelier

- L'attrezzatura del sommelier

- La cantina

- La carta dei vini

- Come si serve una bottiglia a tavola

- La successione dei vini a tavola

3 L'analisi organolettica del vino

- Vino e sommelier

- Lo strumento essenziale: i sensi

- I preparativi

- Le fasi dell'analisi

- La scheda analitico – descrittiva

4 L'abbinamento tra cibo e vino

- Il gioco delle sensazioni

- L'analisi sensoriale del cibo

- Gli abbinamenti

5 Enografia internazionale

- Produzione mondiale e tipi di uva

- La produzione francese

- La produzione spagnola

- La produzione negli altri paesi europei

- La produzione fuori dall'Europa

LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA

1 Trinciare e sfilettare

- Le tecniche di servizio: regole di base

- La trinciatura della carne

- La trinciatura dei crostacei

- La sfilettatura del pesce

2 La cucina di sala

- Cucinare davanti il cliente

- Il flambè

- Ricette da realizzare in sala

3 Antipasti e antipasto di lusso

- Classificazione degli antipasti

- Antipasti comuni

- Antipasti di lusso

ELEMENTI DI GESTIONE

1 La gestione delle risorse umane

- Il personale, prima risorsa dell'azienda

- Rapporti tra l'azienda e il personale

- La motivazione del personale

- Il ruolo del responsabile

2 La gestione economica

- Costi e ricavi

- Il food cost

- Costo totale e prezzo di vendita

- La gestione del bar

OPERARE DAVANTI IL CLIENTE

1 Il servizio dei formaggi

- Classificazione dei formaggi

- Il taglio

- Il servizio

- Gli abbinamenti

2 Il servizio delle insalate e dei salumi

- Le insalate

- I salumi

3 Il servizio dei dolci e della frutta

- Dolci

- La frutta

LE PROPOSTE DEL BEVERAGE

1 L'acqua e le bevande analcoliche

- Le bevande: classificazione generale

- L'acqua minerale

- Le bevande analcoliche

2 Le bevande alcoliche

- Gli aperitivi

- Gli amari

- I cocktail

3 La birra

- Le caratteristiche della birra

- La produzione

- Classificazione e tipologie

- Il servizio

IL CAFFE' E LE ALTRE BEVANDE CALDE - Il caffè

- Le tecniche di estrazione del caffè

- La preparazione e il servizio del espresso

- Il latte - Il tè

Il Docente

Raffaele Guglielmetti

Disciplina: Matematica**Docente: Loredana Pupo**

Anno scolastico: 2017/18

Ore settimanali: 3 Ore di lezione svolte fino al 15 maggio 2018: 82; ore rimanenti: 12

Metodologia

Sono state effettuate classiche lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo e discussioni guidate.

Per consentire agli alunni di raggiungere gli obiettivi prefissati si è cercato di organizzare le lezioni in modo da farle risultare il più possibile stimolanti, mostrando subito dopo l'introduzione di un concetto teorico il suo risvolto pratico e adottando il linguaggio specifico della disciplina, in modo che ciascun alunno, partendo dall'acquisizione di concetti di base, potesse ampliarli e approfondirli a seconda del proprio ritmo e delle proprie capacità.

Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi che si sono perseguiti sono stati raggiunti in modo diversificato ed hanno mirato a consolidare competenze e conoscenze acquisite negli anni precedenti riguardanti i concetti matematici di normale utilizzo nelle materie tecnico-professionali, con lo scopo di far comprendere agli alunni il valore strumentale della matematica per lo sviluppo di altre scienze e nelle applicazioni tecnologiche, nonché far realizzare loro che i contenuti dell'ultimo anno costituiscono l'elemento di raccordo tra quelli studiati negli anni precedenti. Tali contenuti hanno riguardato lo studio dell'analisi infinitesimale, pertanto hanno teso a promuovere negli alunni la capacità di studiare le caratteristiche e poi di tracciare il grafico di una funzione algebrica razionale nota la sua equazione.

Criteria di verifica e di valutazione

Le verifiche formative hanno avuto lo scopo di controllare l'andamento del processo insegnamento-apprendimento e di permettere di apportare eventuali correttivi alla propria azione didattica; perciò sono state frequenti e strutturate sulla base del livello medio generale della classe e sotto forma di prove semistrutturate, interrogazioni individuali ed esercitazione alla lavagna

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno nello studio della disciplina, del grado d'interesse e partecipazione alle attività didattiche, dell'abilità nel saper manipolare le conoscenze acquisite, dell'uso del linguaggio tecnico, della correttezza dei procedimenti logici e della padronanza delle tecniche di calcolo, nonché della frequenza alle lezioni e del comportamento.

Strumenti e mezzi didattici

I sussidi della didattica utilizzati sono stati:

- ◆ il libro di testo: *Nuova formazione alla matematica vol F Analisi infinitesimale*, di Doderò/Baroncini/Manfredi, Ghisetti e Corvi Editori.
- ◆ la lavagna;
- ◆ dispense a cura del docente

Contenuti del programma

Modulo A Richiami e Complementi di Algebra

U.D. 1

Teoria delle disequazioni .

Risoluzione algebrica e grafica delle equazioni e delle disequazioni di I° e di II° intere e fratte. Richiami alle generalità della retta e della parabola.

Modulo B Insiemi e funzioni

U.D. 1

Funzioni reali di variabile reale.

Definizioni generali e terminologia sulle funzioni reali di variabile reale. Classificazione delle funzioni reali, funzione limitata, funzione biunivoca, funzione crescente e decrescente, pari e dispari. Cenni alle funzioni trascendenti. Funzioni col valore assoluto e definite per casi. Determinazione del dominio. Insiemi numerici, intorno di un punto e dell'infinito.

Modulo C Analisi infinitesimale

U.D. 1

Limiti di funzioni e funzioni continue.

Limite finito ed infinito di una funzione reale al tendere di x ad un punto finito o all'infinito, limite destro e limite sinistro. Funzioni continue. Limite di funzioni razionali intere e fratte, forme indeterminate. Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui, studio del segno di una funzione, grafico probabile di una funzione algebrica razionale.

U.D. 2

Derivata di una funzione.

Derivata di una funzione, derivate immediate, significato geometrico della derivata.

Si presume che fino al termine delle lezioni il suddetto programma sarà integrato con la seguente:

U.D. 3

Studio di funzione.

Massimi, minimi, schema generale per lo studio di una funzione. Studio di funzioni algebriche razionali.

Il Docente

Loredana Pupo

Programma di Scienze Motorie

Docente: Prof. **Puzzo Antonio**

Ore settimanali: 2 Ore di lezione svolte fino al 15 maggio 2018: 54; ore rimanenti: 12

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Contenuto disciplinare sviluppati	N° Ore	Livello di Approf.
• Apparato Osteo-Articolare: Cenni anatomo-fisiologici (paramorfismi e dismorfismi dell'età scolare)	4	Buono
• Apparato Cardiocircolatorio (cuore, ciclo cardiaco, vasi sanguigni, sangue e gruppi sanguigni)		
• Sistema Muscolare (muscoli scheletrici, contrazione muscolare, l'ATP e le fonti energetiche)	4	Buono
• I Principi dell'allenamento e le qualità motorie		Buono
• Elementi di pronto soccorso (primo soccorso, distorsione, fratture, stiramenti, crampi, strappi, ecc.)	4	
• Doping (sostanze e fattori di devianze giovanili (tabagismo e alcolismo)		Buono
• Giochi sportivi (pallavolo e calcio a cinque) schemi e regole di gioco, conoscenze teoriche e tecniche.	4	Buono
• Attività in ambiente naturale: l'Orienteering	2	
		Buono
	2	
		Più che Buono
	8	
		Più che Buono
	6	

Metodi utilizzati:

Lezione frontale, metodo globale e individualizzato per casi specifici.

Mezzi (strumenti) utilizzati

Fotocopie, palloni e piccoli attrezzi, Libro di testo: ***“In Perfetto Equilibrio” pensiero e azione per un corpo intelligente - P.L. Del Nista - J. Parker - A. Tasselli - Casa Editrice G. D’Anna***

Criteri di valutazione adottati:

Test motori, costanza e partecipazione, volitività e impegno fattivo, valutazione in itinere e verifiche orali mensili.

Strumenti di valutazione adottati:

Test motori, Incontri con compiti di arbitraggio e turnazione dei ruoli, verifiche orali.

Obiettivi formativi e Didattici raggiunti:

Discreto livello di maturità organizzativa, Buona partecipazione ed impegno, Soddisfacente, in alcuni casi ottimo, il livello di capacità ed abilità motoria raggiunto. Buono anche il livello di conoscenza e pratica delle discipline sportive proposte.

Il docente

Antonio Puzzo

Programma di Religione CattolicaDocente: **Scarcello Rosaria**

Ore settimanali: 1 Ore di lezione svolte fino al 15 maggio 2018: 29; ore rimanenti: 4

Obiettivi:

- Riconoscere il ruolo della Religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
- Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e del loro crollo;
- Globalizzazione e migrazione dei popoli, nuove forme di comunicazione;
- Conoscere le principali novità del Concilio Ecumenico Vaticano II.

Contenuti:

- Una società fondata sui valori Cristiani;
- La solidarietà e i beni comuni;
- Salvaguardia dell'ambiente;
- Temi di bioetica;
- Missione della Chiesa;

Libri di testo:

- *Tutte le voci del mondo*. Luigi Solinas, ed. SEI;
- *Documenti del Magistero della Chiesa*;
- *Le Encicliche Sociali*;
- Articoli di giornale: *Parola di vita*

Consiglio di Classe

Materie	Docente	Firma
Religione	Scarcello Rosaria	
Lingua e letteratura italiana	Scarcelli Mary Filomena	
Storia	Scarcelli Mary Filomena	
Lingua inglese	Falcone Rosa	
Seconda lingua straniera francese	Posa Grazia Katia	
Matematica	Pupo Loredana	
Diritto ed economia	Cervello Tiziana	
Scienze motorie e sportive	Puzzo Antonio	
Scienza degli alimenti	Perri Francesca	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	Guglielmetti Raffaele	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Mazzotta Francesco	
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	Guglielmetti Raffaele	

Data SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA

Il Consiglio di classe, tenuto conto del curriculum di studio e degli obiettivi cognitivi e comportamentali definiti nella programmazione didattica, ha adottato le seguenti modalità per la formulazione della terza prova: Quesiti a risposta singola– Tipologia C

Date in cui sono state realizzate le prove di simulazione:

1. 20/03/2018
2. 07/05/2018

Annotazioni: La simulazione della terza prova, ha preso in considerazione solo la prova

(trenta a risposta multipla) ed ha interessato cinque discipline per ciascuna simulazione. Complessivamente essa ha coinvolto le seguenti discipline: Storia, Lingua inglese, Francese, laboratorio enogastronomia settore Sala e vendite, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

1) PRIMA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA Data di svolgimento: 20/03/2018 Tipologia mista: 30 a risposta multipla

Discipline coinvolte	domande a risposta multipla	Tempo di esecuzione 90 minuti
Storia	6	
Inglese	6	
Francese	6	
Laboratorio di enogastronomia settore sala e vendite	6	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	6	
Totale	30	

2) SECONDA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA Data di svolgimento: 07/05/2018 Tipologia mista 30 a risposta multipla

Discipline coinvolte	domande a risposta multipla	Tempo di esecuzione
		90 minuti
Storia	6	
Inglese	6	
Francese	6	
Laboratorio di enogastronomia settore sala e vendite	6	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	6	
Totale	30	

Sommario

Presentazione dell'istituto	4
Profilo professionale e competenze	7
Quadro orario primo e secondo biennio, quinto anno.....	9
Presentazione della classe	12
Composizione della classe.....	14
Progetti ed attività integrative.....	15
Alternanza scuola-lavoro.....	17
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico.....	18
Credito scolastico degli alunni.....	20
Il Consiglio di classe.....	21
Griglia attribuzione voto condotta	22
Proposta criterio per l'attribuzione del bonus.....	25
Programmazione del consiglio di classe.....	26
Schede disciplinari analitiche.....	34
Griglia valutazione colloquio.....	62
Griglia valutazione prima prova scritta	63
Griglia valutazione seconda prova scritta.....	68
Scheda informativa simulazione terza prova scritta.....	69
Griglia valutazione III terza prova scritta.....	72
Sottoscrizione del consiglio di classe.....	73
Allegati:	
- I simulazione terza prova	
- II simulazione terza prova	
- Rendiconto alternanza scuola lavoro	