

**DOCUMENTI A DISPOSIZIONE
DELLA COMMISSIONE**

ALLEGATO A

**RELAZIONI FINALI
DEI SINGOLI DOCENTI**

SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: *Puzzo Antonio*

TEMPI - Totale ore annuali ministeriali: 66; Totale ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 55

CONTENUTI SVOLTI:

ASPETTI TEORICI

- Lo sport nella storia
- Le qualità motorie di base
- Cenni sulla fisiologia del movimento
- Apparato locomotore: le ossa, le articolazioni, i muscoli
- Cenni sui principali infortuni sportivi e sulle elementari norme di primo soccorso
- Conoscenza teorica della pallavolo:
 - La storia
 - Il gioco e le regole
 - I fondamentali individuali
 - Il campo
- Conoscenza teorica della pallacanestro:
 - La storia
 - Il terreno di gioco
 - Gli arbitri e le infrazioni
 - fondamentali individuali e di squadra

ASPETTI PRATICI

- Ginnastica educativa:
 - Stretching
 - Esercizi di coordinazione generale e segmentaria
 - Esercizi di potenziamento a carico naturale, con piccoli attrezzi, individuali e a coppie
 - Esercizi di mobilità articolare
 - Esercizi di equilibrio dinamico ed in volo
 - Rilevazione della frequenza cardiaca
 - Organizzazione di attività individuali a coppie e a gruppi sui fondamentali individuali e di squadra
 - Gioco di squadra "a cinque"
 - Tennis da tavolo

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale, metodo globale e individualizzato per casi specifici.

MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI

Fotocopie, palloni e piccoli attrezzi, Libro di testo

VALUTAZIONE

Test motori, costanza e partecipazione, volitività e impegno fattivo, 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, livello di capacità ed abilità motoria raggiunto. Buono anche il livello di conoscenza e pratica delle discipline sportive proposte.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: *Altomare Rosaria*

LIBRO DI TESTO: Tutto compreso, volume per il 5° anno – Cammisa, Matriciano, Micelli – Scuola&Azienda.

TEMPI - Totale ore annuali ministeriali: 165; Totale ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 87.

CONTENUTI SVOLTI:

MODULO 1: LA CONTABILITA' ED IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- ✓ Il sistema azienda ed il sottosistema informativo aziendale
- ✓ Il bilancio d'esercizio
- ✓ La struttura dello stato patrimoniale e del conto economico
- ✓ L'analisi di bilancio
- ✓ La contabilità generale e la contabilità analitica

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Interpretare i dati del bilancio d'esercizio
- Analizzare il risultato economico dell'esercizio
- Comprendere l'utilità delle informazioni derivanti dagli indici di bilancio di un'azienda turistica ristorativa
- Riconoscere le principali differenze tra contabilità generale e contabilità analitica

MODULO 2: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

- ✓ Classificazione dei costi di un'azienda ristorativa
- ✓ Costi fissi e costi variabili
- ✓ Il costo totale ed il costo unitario
- ✓ Il Food Cost
- ✓ La determinazione del prezzo di vendita
- ✓ Il BEP

ARTICOLI DI GIORNALE E PAGINE WEB: VI Giornata Mondiale di prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio 2019): la FAO e la Fondazione FICO insieme per combattere malnutrizione e sprechi alimentari (News dalla pagina web della FAO) – Presentazione power point dal sito Web Agorà della Scienza sul tema "Lo spreco alimentare ed il suo impatto ambientale" (Ppt dalla pagina web dal sito Agorà della Scienza).

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Saper elencare i costi di un'impresa ristorativa
- Distinguere i costi fissi dai costi variabili
- Calcolare il costo totale, medio ed unitario di un prodotto
- Determinare il Food Cost con il metodo della scheda del prodotto
- Determinare il prezzo di vendita
- Distinguere le diverse metodologie per la determinazione del prezzo di vendita
- Effettuare la break even analysis per determinare il punto di pareggio (BEP)
- Comprendere l'impatto ambientale degli scarti alimentari

MODULO 3: L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO

- ✓ Aspetti economici del turismo: indicatori macroeconomici ed indotto turistico
- ✓ Le dinamiche del turismo: cambiamento epocale, nuove tendenze del turismo, potere del consumatore
- ✓ Il turismo sostenibile
- ✓ Il turismo responsabile
- ✓ Il turismo esperienziale

ARTICOLI DI GIORNALE E PAGINE WEB: Lo sciopero per il clima (Sole24Ore del 15 marzo 2019) - La presenza della Calabria all'Expo 2015 (pagina web Scirocco News) – Turismo a Barcellona (pagina web TgTourism) – A Bruxelles il bello della Calabria e dei suoi Borghi (pagina web Marketing del territorio News) – La Calabria alla BIT 2019 (pagina web CalabriaPost) – Lo sciopero del 15 marzo 2019 sulle condizioni climatiche nelle piazze italiane (Sole24Ore del 16 marzo 2019).

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche
- Distinguere gli aspetti economici del turismo
- Distinguere le nuove tendenze del mercato turistico
- Saper interpretare il potere del consumatore
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna

MODULO 4: IL MARKETING ED IL MARKETING TERRITORIALE

- ✓ Il marketing
- ✓ Il marketing strategico
- ✓ Il marketing mix
- ✓ Il Piano di marketing: obiettivi, analisi SWOT, strategie, tattiche, controllo
- ✓ Il Piano di marketing di un'azienda ristorativa
- ✓ Il web marketing
- ✓ Il marketing turistico territoriale: gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio
- ✓ Il marketing turistico integrato
- ✓ Il marketing degli eventi

CASI AZIENDALI STUDIATI: - Evoluzione del marketing nello spazio e nel tempo (dal libro: Tutto compreso Vol. 3 – Scuola&Azienda) - La produzione e la commercializzazione della pitta mpigliata (percorso PCTO) - Il piano di Marketing dell'azienda Panino Italiano s.n.c. (dal libro: Tutto compreso Vol. 3 – Scuola&Azienda) - Organizzazione di un evento per bambini finalizzato alla promozione di una corretta alimentazione con presentazione power point; – L'azienda MULINUM di San Floro (Cz).

ARTICOLI DI GIORNALE E PAGINE WEB: Azienda di Leo, educare al cibo per combattere l'obesità (Corriere della Sera dell'1.04.2019) - Manifesto dello Slow Food (sito web Slow Food) – San Giovanni In Fiore: successo per la Giornata “Ruralità ed Innovazione” (Il Dispaccio di Cosenza pagina web del 7 maggio 2019)

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Riconoscere l'importanza della funzione Marketing
- Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza

- Individuare la strategia di targeting più idonea
- Effettuare l'analisi SWOT
- Segmentare il mercato in base agli obiettivi SMART
- Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing
- Riconoscere il ruolo della Pubblica amministrazione per lo sviluppo turistico del territorio
- Riconoscere le opportunità di collaborazione tra la Pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico
- Riconoscere l'importanza dei prodotti a chilometro zero, e più in generale dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing
- Riconoscere l'importanza degli eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio

MODULO 5: LA GESTIONE STRATEGICA

- ✓ La pianificazione strategica e la programmazione
- ✓ Gli indicatori di efficacia e di efficienza di un'impresa ristorativa
- ✓ Il budget
- ✓ Il budget di un'azienda ristorativa
- ✓ Il business plan
- ✓ Dal business plan al progetto imprenditoriale

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Riconoscere la differenza tra efficacia ed efficienza attraverso il calcolo dei rispettivi indici per le aziende ristorative
- Saper esaminare il budget degli investimenti, il budget finanziario ed il budget economico generale delle imprese ristorative
- Individuare fasi e procedure (business plan) per aprire un'impresa ristorativa tenendo conto degli aspetti giuridici ed economici

MODULO 6: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE

- ✓ Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico ristorativo
- ✓ La normativa del settore
- ✓ L'HACCP
- ✓ Tracciabilità e rintracciabilità
- ✓ Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e della sicurezza alimentare

ARTICOLI DI GIORNALE E PAGINE WEB: Tracciabilità e frodi alimentari (La Repubblica.it del 09.02.2018) - Il falso Made in Italy a tavola: inchiesta di Coldiretti e Filiera Italia (Rai News 24 del 10.05.2019).

OBIETTIVI CONSEGUITI:

- Sapere quali sono i requisiti soggettivi e gli adempimenti necessari per esercitare l'impresa ristorativa.
- Orientarsi fra le varie procedure ed organi preposti al rilascio delle autorizzazioni per esercitare l'impresa ristorativa

- Conoscere il significato di “tracciabilità” e “rintracciabilità” e saper leggere ed interpretare un’etichetta alimentare.

METODOLOGIE ADOTTATE - Considerata la mancanza della LIM all’interno dell’aula la maggior parte delle lezioni sono state svolte integrando principalmente le seguenti metodologie didattiche: brainstorming, lezione frontale e dialogata con l’analisi di testi e di casi, lavori di gruppo svolti in classe e (solo quando possibile) in laboratorio. Verifiche in itinere e sommative.

STRUMENTI DI LAVORO: Libro di testo, fotocopie dei contenuti svolti, testi dei casi da analizzare, fotocopie per le esercitazioni di gruppo, utilizzo dei cellulari in classe a scopo didattico per le ricerche sulla rete internet, programmi di office (Word, Excel, Power Point), mappe concettuali, video multimediali, articoli estrapolati dai giornali e dalla rete internet.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: Aula e occasionalmente laboratorio multimediale.

TIPOLOGIE VERIFICHE SVOLTE: Verifiche scritte semi strutturate, verifiche scritte non strutturate, verifiche pratiche in laboratorio (esercitazioni su foglio Excel e presentazioni Power Point) e verifiche orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE: le verifiche sommative svolte nel corso dell’anno sono state valutate secondo i contenuti delle griglie di valutazione approvate nella programmazione dipartimentale. Per promuovere una maggiore consapevolezza degli obiettivi da raggiungere e raggiunti nello svolgimento dei lavori di gruppo e delle verifiche in itinere gli alunni sono stati stimolati all’autovalutazione sulla base di criteri stabiliti prima dello svolgimento delle prove.

Alla fine dell’anno scolastico si terrà conto dell’intero percorso formativo considerando la situazione di partenza, l’interesse, la partecipazione e l’impegno alle attività curriculari, di recupero e di approfondimento svolte singolarmente ed in gruppo.

MATEMATICA

DOCENTE: *Pupo Loredana*

TEMPI - Totale ore annuali ministeriali: 99; Totale ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 65

CONTENUTI SVOLTI:

MODULO 1: RICHIAMI E COMPLEMENTI DI ALGEBRA

- ✓ Risoluzione algebrica e grafica delle equazioni e delle disequazioni di primo e di secondo grado intere e fratte
- ✓ Richiami delle generalità della retta e della parabola

MODULO 2: INSIEMI E FUNZIONI

- ✓ 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
- ✓ Determinazione del dominio
- ✓ Insiemi numerici, intorno di un punto e dell'infinito

MODULO 3: ANALISI INFINITESIMALE

- ✓ 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
- ✓ Asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione
- ✓ 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
- ✓ Forme indeterminate $0/0$, $+\infty-\infty$, ∞/∞ e metodi elementari per eliminare l'indecisione
- ✓ Grafico probabile di semplici funzioni algebriche razionali fratte
- ✓ Statistiche dell'evoluzione della professione chef in ragione dei Paesi e del genere, nonché, in ragione della provenienza dalle diverse aree geografiche
- ✓ Rappresentazione delle tendenze alimentari negli ultimi 50 anni della popolazione nazionale europea e mondiale

MODULO 4: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- ✓ Derivata di una funzione
- ✓ Derivate immediate
- ✓ Punti di massimo e punti di minimo relativi
- ✓ Schema generale per lo studio di una funzione
- ✓ Studio di funzioni algebriche razionali

METODOLOGIE ADOTTATE

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. Si è scelto un approccio induttivo partendo da esercizi concreti e soprattutto si è dato grande spazio ad una lettura "grafica" degli argomenti. Le lezioni di tipo frontale sono state limitate mentre si è cercato spesso di coinvolgere gli studenti nella partecipazione alla risoluzione dei problemi. Il controllo sullo stato d'avanzamento dell'apprendimento è stato ottenuto con l'abitudine ad iniziare ogni lezione con il riepilogo, fatto dagli studenti, della lezione precedente e con la correzione degli esercizi assegnati. In tali circostanze l'insegnante ha rilevato un impegno apprezzabile da parte degli studenti che ha compensato le difficoltà dovute a prerequisiti non sempre sufficienti e ad un impegno a casa non sempre corrispondente alle richieste della docente. Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi in termini di meccanica applicazione delle procedure di calcolo mentre una più approfondita comprensione degli argomenti è stata raggiunta da due, tre studenti della classe. Ciò risulta più evidente dalla esposizione orale degli argomenti piuttosto che dalle prove scritte. Il livello globale raggiunto si può ritenere sufficiente con qualche elemento di eccellenza.

CRITERI 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, la lavagna di ardesia, occasionalmente la LIM.

LINGUA FRANCESE

DOCENTE: *Posa Grazia Katia*

TEMPI - Totale ore annuali ministeriali: 99; Totale ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 70

CONTENUTI SVOLTI:

- HACCP
- Les sept principes de l' HACCP
- Les aliments biologiques et les OGM
- Le régime méditerranéen

- **Les aliments bon pour la santé**

- **Les techniques physiques et chimiques**
 - ✓ Les techniques de cuisson à l' eau
 - ✓ Les allergies et intolérances alimentaires
 - ✓ Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien, crudivore , frutarien, dissocié
 - ✓ Les techniques de cuisson au corps gras
 - ✓ Comment devenir chef de cuisine
 - ✓ La cuisine française : traditions et fetes
 - ✓ Comment rédiger un curriculum VITAE

- **Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments**

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.

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

RELIGIONE

DOCENTE: *Pasqua Ercole Pasquale*

TEMPI - Totale ore annuali ministeriali: 33; Totale ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 22

CONTENUTI SVOLTI:

Essere giovani oggi

Giovani e adulti: esempi e testimoni

Synod 2018: lettera ai giovani

Giovani e missioni (il mondo del volontariato)

Ricerca e attesa: identità generazionale

Disagi giovanili e qualità della vita

Eccessi e dipendenze

L'arte va oltre l'apparenza

Albero e presepe riflettono l'amore di Dio

Giornata mondiale della Gioventù (JMJ) – Panama 2019

I giovani del mondo con il Papa

Nessuna violenza in nome di Dio

La paura è l'origine della schiavitù

La sorpresa del mandorlo in fiore

S. Francesco di Paola: dalla grotta alla reggia

Il più santo dei calabresi: 500 anni di santità

In ascolto del nostro cuore

Dov'è o cristiani la vostra speranza?

Giornata per la Vita: bioetica - aborto - eutanasia

La ricerca della felicità: amicizia – amore - matrimonio - famiglia

La classe ha mostrato una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Sufficientemente corretto è stato il clima relazionale del gruppo e vivace a volte il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un discreto interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono soddisfacenti.

Metodologia: Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Utilizzo di strumenti multimediali.

Verifiche: Si è svolta una osservazione sistematica, tramite il dialogo educativo, del grado di impegno, interesse, partecipazione e dello sviluppo delle diverse competenze da parte dei singoli studenti.

Valutazione: La valutazione ha considerato l'impegno, l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, lo sviluppo delle diverse competenze previste. Il giudizio va da insufficiente a moltissimo.

ENOGASTRONOMIA/CUCINA

DOCENTE: *Mazzotta Francesco*

Il programma di “ ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA” è stato strutturato in due parti:

1. parte teorica
2. parte pratica.

CONTENUTI SVOLTI

MODULO 1: IL SISTEMA HACCP

- L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare
- L'igiene dell'operatore alimentare
- L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature
- Il sistema HACCP ;
- La prevenzione e la salvaguardia della salute ;

MODULO 2: IL SERVIZIO CATERING E BANQUETING

- Il servizio di catering
- Le diverse tipologie
- Il servizio banqueting
- I diversi buffet.

MODULO 3: LA SICUREZZA ALIMENTARE

- I prodotti alimentari
- Le diverse procedure di lavoro nel rispetto della sicurezza alimentare
- La catena del freddo

MODULO 4: LE REALIZZAZIONI CULINARIE E I PRODOTTI TIPICI

- Gli antipasti
- I primi piatti
- I secondi piatti
I contorni
- La pasticceria di base
- Realizzazione della pitta “ 'mpigliata” sperimentando la farina di grano Verna

ITALIANO

DOCENTE: *Marino Erminia*

CONTENUTI SVOLTI

- **L'ETA' DEL POSITIVISMO**-Cenni generali
- **IL NATURALISMO FRANCESE**-Cenni generali
- **IL VERISMO IN ITALIA**
 - G. Verga, la vita e le opere; il pensiero e la poetica.
 - I Malavoglia: la trama, lettura del brano "L'addio a Ntoni".
 - Mastro don Gesualdo: la trama

- **IL DECADENTISMO**
 - G. D'Annunzio, la vita e le opere; il pensiero e la poetica.
 - Da Alcyone, "La pioggia nel pineto": commento ed analisi.
 - G. Pascoli, la vita e le opere; il pensiero e la poetica.
 - Da Myricae: "Lavandare", "X agosto", "Il lampo".
 - Da I Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno".

- **IL FUTURISMO**
 - Il testo manifesto, Filippo Tomaso Marinetti

- **LUIGI PIRANDELLO**
 - La vita e le opere; il pensiero e la poetica, l'umorismo;
 - "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila"

- **ITALO SVEVO**
 - La vita e le opere; il pensiero e la poetica, la figura dell'inetto;
 - "La coscienza di Zeno" la trama

- **GIUSEPPE UNGARETTI**
 - la vita e le opere; il pensiero e la poetica;
 - da "L'Allegria", "Fratelli", "Soldati", "Veglia", analisi e commento

- **EUGENIO MONTALE**
 - la vita e le opere; il pensiero e la poetica;
 - da "Ossi di seppia", "Spesso il male di vivere ho incontrato"
 - da "Satura", "Ho sceso dandoti il braccio"
 - analisi e commento delle poesie

- **PRIMO LEVI**
 - "Se questo è un uomo".
 - La resistenza e l'olocausto

STORIA

DOCENTE: *Marino Erminia*

CONTENUTI SVOLTI:

- **L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA E IMPERIALISTA**
 - Il progetto politico di Giolitti
 - Politica interna ed estera

- **L'EUROPA VERSO LA GUERRA**
 - Imperialismo in Germania
 - Antisemitismo in Francia
 - L'impero russo

- **La PRIMA GUERRA MONDIALE**
 - Le cause e le battaglie più importanti
 - L'entrata in guerra degli Stati Uniti
 - La sconfitta della Germania e dell'Austria
 - Il trattato di Versailles

- **LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN**
 - La rivoluzione russa
 - Lenin e la rivoluzione d'ottobre
 - Nasce l'Urss e Stalin prende il potere

- **MUSSOLINI E IL FASCISMO**
 - Biennio rosso
 - Marcia su Roma
 - Successi ed insuccessi della politica economica di Mussolini
 - La conquista dell'Etiopia

- **LA PRIMA CRISI GLOBALE**
 - 1929 il crollo di Wall Street

- **IL NAZISMO**
 - Le condizioni della Germania dopo il trattato di Versailles
 - La destra nazionalista
 - Hitler fonda il partito nazista
 - Il nazismo

- **LA SECONDA GUERRA MONDIALE**
 - L'Italia entra in guerra. Le battaglie più importanti
 - La guerra nel Pacifico. L'olocausto
 - La liberazione e la Resistenza

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI /SALA

DOCENTE: *Alessio Nicola*

CONTENUTI SVOLTI:

➤ **UDA (U.D.13) MARKETING QUALITA' E TERRITORIO**

- Comunicare l'offerta enogastronomica
- Comunicare la qualità
- I prodotti di qualità

➤ **UDA (U.D. 12) ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'**

➤ **U.D. 10 MIXOLIGY**

- L'arte di bere miscelato
- barman e bartender
- la tipologia delle strutture ricettive
- la mise en place per il buffet
- metodi e stili di servizio:
 - all'italiana
 - inglese
 - francese
 - russa
 - gueridon
- esercitazioni pratiche di sala/cucina:
 - flambe' di ananas con vari distillati (brandy, rum bacardi,...)
 - pollo al flambe' con brandy
 - preparazione impasto e flambata delle crepes farcite con ripieni vari
- esercitazioni pratiche di sala/bar:
 - shaker
 - cocktail
 - aperitivi alcolici e analcolici
 -

➤ **COMPRESENZA CON ALIMENTAZIONE:**

- Importanza delle materie prime nella ristorazione
- Applicazione pratica dei regolamenti CE. Tracciabilità e rintracciabilità: caso concreto
- I sette punti dell'HCCP
- Le malattie del benessere, l'obesità, le malattie metaboliche
- La fermentazione con preparazione dello yogurt in laboratorio

➤ **U.D. 15 CATERING E BANQUETING**

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: *Falcone Rosellina*

TEMPI - Totale ore annuali ministeriali: 99. Totale ore di lezione effettivamente svolte al 15 maggio: 83.

CONTENUTI SVOLTI:

- Food preparation techniques
- Sauces
- Knives
- Food science
- Nutrition
- Healthy eating
- The food pyramid
- Sauces and soups, starters
- Recipes (ingredients and methods of different recipes)
- The UK government
- The First World War
- The Queen
- The British Constitution
- The American flag
- The government of the USA
- The causes of hunger
- Unusual ingredients: insects
- Food contamination
- Food poisoning

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

METODOLOGIA

- Presentazione ed esercitazione della lingua in contesti comunicativi e culturali significativi.
- Revisione costante e continuo riutilizzo della lingua appresa in nuovi contesti.
- Sviluppo integrato delle quattro abilità linguistiche.
- Attività di ascolto, lettura, scrittura e conversazione.
- Lezione frontale, partecipata, esercitazioni guidate.

STRUMENTI

Per l'attività didattica sono stati utilizzati il libro di testo, fotocopie. Le tipologie di esercizi sono state varie: Questions, True-False, Matching, Multiple choice.

SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: *Parrilla Rosaria*

La realizzazione delle finalità programmate è stata attuata lavorando su obiettivi generali e specifici, in modo da permettere agli studenti: di approfondire le conoscenze possedute e di maturare competenze, perfezionando abilità, oltre a promuovere una maggiore consapevolezza in merito alle conoscenze apprese e al saper operare in ambito professionale.

OBIETTIVI DI CONOSCENZA

- Conoscere la definizione di alimento e le loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie che lo qualificano.
- Conoscere le classificazioni degli alimenti in 7 e 5 gruppi fondamentali dell'INRAN.
- Conoscere le principali categorie dei nuovi prodotti alimentari e il loro ruolo nutrizionale e salutistico nella dieta.
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e le linee generali per la sua elaborazione, per soggetti in buono stato di salute, nelle diverse fasce di età e nelle condizioni fisiologiche particolari.
- Conoscere i LARN e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Conoscere le piramidi alimentari.
- Conoscere i fabbisogni nutrizionali in condizioni fisiologiche e patologiche e stabilire un programma nutrizionale corretto.
- Conoscere gli aspetti fondamentali della dietetica e della dieta terapia.
- Conoscere le principali cause di contaminazione alimentare, le modalità di trasmissione, le caratteristiche delle più comuni infezioni, intossicazione, tossinfezioni e parassitosi alimentari.
- Conoscere i principi fondamentali della sicurezza alimentare ed il sistema HACCP.
- Conoscere le indicazioni riportate in un'etichetta e dedurre la qualità di un alimento.
- Conoscere le principali tecniche di conservazione e come esse influiscono sul valore nutrizionale degli alimenti.
- Conoscere le differenze tra: frode sanitaria e commerciale, additivo alimentare e coadiuvante tecnologico.
- Conoscere la classificazione e la funzione e i rischi degli additivi alimentari.

OBIETTIVI DI CAPACITA'/COMPETENZA

- Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.
- Saper descrivere i nuovi alimenti, i loro requisiti e il loro ruolo nella dieta.
- Saper leggere le etichette alimentari e operare, al momento dell'acquisto, scelte consapevoli.
- Saper cogliere gli elementi fondamentali per costruire una dieta equilibrata, tenendo conto del fabbisogno energetico dell'individuo.
- Saper leggere correttamente le tabelle LARN ed elencare le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Saper organizzare i servizi di alimentazione e ristorazione per grandi numeri dal punto di vista delle sue caratteristiche nutrizionali, organolettiche, di sostenibilità ambientale e di sicurezza.
- Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
- Essere in grado di mantenere un livello di igiene professionale adeguato, sia nella persona sia nel reparto di lavoro.
- Saper individuare il metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento e saper individuare le alterazioni degli alimenti sottoposti a tecniche inadeguate.

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

METODOLOGIA / MATERIALI / STRUMENTI UTILIZZATI

Uso delle TIC, PPT, foto, video, uso della LIM e del computer, riviste e libri per approfondire, lezioni frontali per introdurre gli argomenti, simulazione di casi concreti.

MODULO N.° 1: L' ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

UNITÀ DIDATTICA N° 1: "Alimentazione, cultura e innovazione "

- ✚ Il contesto dei consumi mondiali
- ✚ Il contesto dei consumi in Italia
- ✚ Alimentazione e cultura: un rapporto complesso
- ✚ Alimentazione, letteratura, arte e cinema.
- ✚ Scelte, consumi alimentari e pubblicità nella società multiculturale: le abitudini alimentari

UNITÀ DIDATTICA N° 2: " Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari"

- ✚ Alimenti arricchiti, alleggeriti e funzionali
- ✚ Alimenti innovativi: novel foods
- ✚ Alimenti OGM
- ✚ Integratori alimentari
- ✚ Consumi e sistemi produttivi sostenibili
- ✚ Il mercato equo e solidale
- ✚ La filiera corta: alimenti a kilometro zero
- ✚ Slow Food

MODULO N° 2: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

UNITÀ DIDATTICA N° 1: "Dietoterapia e obesità"

- ✚ Alimentazione e stato di salute
- ✚ Obesità
- ✚ La terapia contro l'obesità
- ✚ Dietoterapia
- ✚ Terapia comportamentale
- ✚ Terapie farmacologiche e chirurgiche

UNITÀ DIDATTICA N° 2: "Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica"

- ✚ Malattie cardiovascolari
- ✚ Dislipidemie
- ✚ Aterosclerosi
- ✚ Ipertensione arteriosa
- ✚ Diabete
- ✚ Sindrome metabolica

UNITÀ DIDATTICA N° 3: "Alimentazioni e tumori"

- ✚ I tumori: definizione e classificazione
- ✚ Fattori di rischio e cancerogeni
- ✚ Cancerogeni negli alimenti
- ✚ Prevenzione a tavola

UNITÀ DIDATTICA N° 4: "Allergie e intolleranze alimentari"

- ✚ Le reazioni avverse agli alimenti
- ✚ Le allergie alimentari
- ✚ Intolleranze e ruolo del OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari ristorazione collettiva

UNITÀ DIDATTICA N° 5: "Disturbi alimentari"

- ✚ I disturbi del comportamento alimentare
- ✚ Anoressia e bulimia
- ✚ Uso e abuso di bevande alcoliche

MODULO N° 3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ DIDATTICA N° 1: "Contaminanti nella catena alimentare"

- ✚ Contaminanti fisici: radiazioni ionizzanti
- ✚ Contaminanti chimici sintetici: pesticidi, erbicidi e fertilizzanti
- ✚ Contaminanti chimici derivanti da processi di cottura e conservazione degli alimenti: acrilammide, IPA
- ✚ Contaminanti ambientali: rifiuti urbani, scarichi industriali, metalli pesanti
- ✚ Contaminanti chimici naturali: micotossine
- ✚ Contaminanti biologici
- ✚ Infezioni alimentari
- ✚ Malattie causate da parassiti

UNITÀ DIDATTICA N° 2: "Sicurezza alimentare e sistema HACCP"

- ✚ Sicurezza alimentare
- ✚ Il quadro legislativo nell'Unione Europea
- ✚ Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento
- ✚ Pacchetto igiene: Reg CE 852/2004, Reg CE 853/2004, Reg CE 854/2004 Reg CE 882/2004
- ✚ La legislazione italiana
- ✚ Le autorità di controllo in Italia
- ✚ Frodi alimentari
- ✚ L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- ✚ Autocontrollo e HACCP
- ✚ Il sistema HACCP
- ✚ Fasi e principi dell'HACCP

- ✚ L'albero delle decisioni
- ✚ Diagramma di flusso: la fabbricazione di un prodotto alimentare dal ricevimento delle materie prime al prodotto finito
- ✚ Registrazioni utili per il Sistema HACCP

ALLEGATO B
GRIGLIE DI VALUTAZIONE



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

ESAME DI STATO 2018-19

Commissione n°

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO CLASSE

CANDIDATO.....

DATA.....

<i>Indicatori</i>	<i>Livelli</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punteggi</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
Percorso proposto dal candidato (ASL e Cittadinanza e Costituzione)	Insufficiente	Superficiale, poco organico	1-2	
	Sufficiente	Elementare	3	
	Buono	Articolato e approfondito	4	
	Ottimo	Approfondito, originale, interessante	5	

Esame e correzione delle prove scritte	Insufficiente	Incompleta correzione degli errori	1	
	Sufficiente	Parziale correzione degli errori	2	
	Buono	Correzione critica degli errori	3	

Traccia e contenuti proposti dalla Commissione				
Conoscenza degli argomenti	Insufficiente	Lacunose, errate, disarticolate		
	Sufficiente	Limitate o superficiali	3	
	Più che sufficiente	Complete nelle linee generali	4	
	Buono	Complete e approfondite	5	
	Ottimo	Ampie ed elaborate	6	
Capacità di argomentazione e collegamento	Scarsa	Con difficoltà	1	
	Sufficiente	Elementare	2	
	Buono o ottimo	Efficace e sicura	3	
Correttezza e proprietà lessicale	Scarsa	Linguaggio scorretto e impreciso	1	
	Sufficiente o più che sufficiente	Linguaggio sufficientemente corretto	2	
	Buona	Linguaggio corretto ed appropriato	3	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA				.../20mi

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....



Istituto D'Istruzione Superiore

Via Delle Ginestre-87055 San Giovanni in Fiore (CS)

Tel. 09841861932- Email: csis07700b@istruzione.it - csis07700b@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO 2018-19

Commissione n°

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA CLASSE

CANDIDATO.....

DATA.....

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati	1-2	_____
	b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	3-4	
	c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	5-6	
Capacità di comprendere il testo	a) Comprensione del tutto errata o parziale	1-2	_____
	b) Comprensione con qualche imprecisione	3-6	
	c) Comprensione globale corretta ma non approfondita	7-8	
	d) Comprensione approfondita e completa	9-12	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni	1-4	_____
	b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni	5-6	
	c) Analisi completa, coerente e precisa	7-10	
Interpretazione del testo	a) Interpretazione del tutto errata	1-3	_____
	b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise	4-5	
	c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette	6-7	
	d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA	
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16

Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16
PUNTEGGIO TOTALE:.....		

Punt. Grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Voto in decimi	1	2		3		4		5		6	

Punt. Grezzo	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punt. attribuito	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto in decimi	7		8		9		10	



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

ESAME DI STATO 2018-19

Commissione n°

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA CLASSE

CANDIDATO.....

Data.....

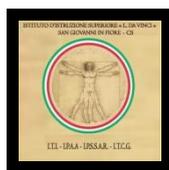
GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA B		PUNTI
Capacità di individuare tesi e argomentazioni	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-4	_____
	b) Individuazione di tesi e argomentazioni	5-9	
	c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo	10-11	
	d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	12-16	
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-2	_____
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati	3-5	
	c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi	6-7	
	d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati	8-12	
Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi	1-3	_____
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-5	
	c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi	6-7	
	d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA	
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	6-9
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	6-9

		10-11 12-16
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16
PUNTEGGIO TOTALE:-----		

Punt. Grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Voto in decimi	1	2		3		4		5		6	

Punt. Grezzo	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punt. attribuito	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto in decimi	7		8		9		10	



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

ESAME DI STATO 2018-19

Commissione n°

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA CLASSE

CANDIDATO.....

Data.....

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-4	_____
	b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	5-8	
	c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	9-10	
	d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti	11-16	
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici	1-2	_____
	b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati	3-5	
	c) Esposizione complessivamente chiara e lineare	6-7	
	d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	8-12	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti	1-2	_____
	b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti	3-5	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti	6-7	
	d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA	
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	

		10-11
		12-16
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16
PUNTEGGIO TOTALE:.....		

Punt. Grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Voto in decimi	1	2	3	4	5	6					

Punt. Grezzo	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
Punt. attribuito	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto in decimi	7	8	9	10				



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE della SIMULAZIONE 2° PROVA ESAMI DI STATO A.S. 2018/19
INDIRIZZO :SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA CODICE IPEN

Alunno/a _____ Classe V ENOGASTRONOMIA IPSSAR Data _____

INDICATORI	DESCRITTORI					VOTO
	6	5	3-4	1-2	0	
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	Completa	Adeguate	Parziale	scarsa	inesistente	
	8	6-7	4-5	2-3	0-1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	precisa e corretta	adeguata (max.2 errori sintattici e 3 morfologici)	Imprecisa (max. 3 errori sintattici e 4 morfologici)	scorretta (più di 3 errori sintattici e di 4 morfologici)	completament e scorretta	
	3	2	1	0,5	0	
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	completa	Adeguate	parziale	scarsa	inesistente	
	3	2	1	0,5	0	
Capacità di argomentare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	appropriata e corretta	complessivam ente corretta	parzialmente corretta	poco corretta	inappropriata e scorretta	

PUNTEGGI PARZIALI								
PUNTEGGIO TOTALE	/20							

TABELLA DI CONVERSIONE DA 20.mi in 10.mi

20	18	16	14	12	10	8	6	4	2	0
10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

Data.....

Valutazione __/10

La Commissione

ALLEGATO C

PROGRAMMAZIONE DI CLASSE



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"LEONARDO DA VINCI"**
**I.T.I.S. (CSTF07701X) I.P.AGR. E AMBIENTE IPAA – I.PSSAR (CSRA07701B) – ITCG
(CSTD07701N)**
87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) - Codice Meccanografico: CSIS07700B
Tel.: Istituto 0984/1861932 Fax 0984/970110 - email: CSIS03900L@ISTRUZIONE.IT

**PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
V A ENOGASTRONOMIA**
a.s.2018/2019

COORDINATORE : Prof.SSA *Pupo Loredana*

MATERIA	DOCENTI	MATERIA	DOCENTI
ITALIANO-STORIA	<i>Marino Erminia</i>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<i>Parrilla Rosaria</i>
MATEMATICA	<i>Pupo Loredana</i>	RELIGIONE	<i>Pasqua Ercole</i>
INGLESE	<i>Falcone Rosa</i>	EDUCAZIONE FISICA	<i>Puzzo Antonio</i>
DIRITTO E TECN.AMM.	<i>Altomare Rosaria</i>	SOSTEGNO	<i>Perri Giuliana</i>
FRANCESE	<i>Posa Grazia</i>		
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	<i>Alessio Nicola</i>		
ENOGASTRONOMIA	<i>Mazzotta Francesco</i>		

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE					
Alunni iscritti	n. 16	di cui ripetenti	n. 0	da altre sezioni	n. 0
di cui femmine	n. 5	di cui promossi a giugno	n.16	da altri indirizzi	n. 0
di cui maschi	n. 11	di cui diversamente abili	n. 1	da altri istituti	n. 0

PARTE PRIMA

1. LIVELLO COMPORTAMENTALE (eventualmente in %)							
Disciplinato	90%	Attento	40%	Partecipa	80%	Motivato	60%
Indisciplinato	10%	Distratto	60%	Passivo	20%	Demotivato	40%

2. RAPPORTI INTERPERSONALI (eventualmente in %)							
Disponibilità alla collaborazione		Alta		Media	X	Bassa	
Osservazione delle regole		Alta		Media	X	Bassa	
Disponibilità alla discussione		Alta		Media		Bassa	X
Disponibilità ad un rapporto equilibrato		Alta		Media	X	Bassa	

3. IMPEGNO (eventualmente in %)							
Notevole		Soddisfacente		30%	Accettabile		
Discontinuo		Debole		70%	Nulla		

4. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (eventualmente in %)							
Costruttivo	20%	Attivo	20%	Recettivo	60%	Continuo	20%
Discontinuo	80%	Dispersivo		Opportunistico	80%	Di disturbo	

6. OBIETTIVI MINIMI							
<i>In particolare il Consiglio di Classe stabilisce i seguenti obiettivi educativi minimi di scolarizzazione:</i>							
Rispetto delle regole	X	Correttezza nella relazione educativa e didattica	X	Continuità nella frequenza	X	Autocontrollo	X

PARTE SECONDA

1. LIVELLO COGNITIVO									
Alto		Medio alto		Medio	X	Medio basso		Basso	
Rilevato attraverso									
Prove di ingresso		X	Valutazioni scritte		X	Colloqui			X

2. OBIETTIVI COGNITIVO FORMATIVI DISCIPLINARI	
<i>Per gli obiettivi disciplinari specifici si rimanda alle programmazioni dei Dipartimenti e/o ai piani di lavoro dei singoli docenti</i>	

3. SCELTA DEI CONTENUTI	
<i>Per i contenuti disciplinari specifici si rimanda alle programmazioni dei Dipartimenti e/o ai piani di lavoro dei singoli docenti</i>	

4. PIANO EDUCATIVO PERSONALIZZATO	
Sono previsti N.1 PEP	

PARTE TERZA

1. MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO

In itinere secondo le modalità stabilite nelle programmazioni individuali	X
In orario pomeridiano secondo le modalità stabilite dal Collegio dei Docenti	X

2. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED AGGIUNTIVE

(Spettacoli teatrali, cinematografici e musicali; conferenze; attività e manifestazioni sportive; progetti scolastici [es. Ed. alla legalità, Ed. all'ambiente, Ed. alla lettura...], attività di orientamento; stage; scambi culturali, ecc.)

Attività	Referente
1. Partecipazione a progetti PON extra-curricolari relativi al consolidamento delle competenze di base	<i>Checchetti Andrea</i>
2. Progetto Cinema	<i>Marino Erminia</i>
3. Stage formativi e partecipazione ad eventi culturali, manifestazioni e iniziative promosse sul territorio.	<i>Lamacchia Loredana</i>

3. METODOLOGIE, MEZZI, STRUMENTI, SPAZI E TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Per gli indicatori e descrittori relativi si rimanda alle programmazioni dei Dipartimenti e/o ai piani di lavoro dei singoli docenti.

4. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda rubriche di valutazione elaborate dai Dipartimenti.

San Giovanni in Fiore, 07/11/2018

Il coordinatore
Prof.ssa PUPO LOREDANA

Il Consiglio di classe