



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**ITI - IPA - ITA**

**“ E. MAJORANA “**

**SEDE I.P.S.S.A.R. C/DA FRASSO**

**87067 ROSSANO SCALO (CS)**

**Tel. 0983-514437 E-Mail [ipaitarossano@virgilio.it](mailto:ipaitarossano@virgilio.it)**

**[csis064009@istruzione.it](mailto:csis064009@istruzione.it)**

**Sede legale: Istituto d'Istruzione Secondaria “E. Majorana”  
Via N. Mazzei snc - 87067 Rossano Scalo (CS)**

**Sedi Associate: Istituto Prof. di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Istituto Tecnico Agrario  
C/da Frasso 87067 Rossano Scalo (CS) - Tel. 0983/511085- 0983/514437**

***I.P.S.S.A.R. ROSSANO***

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**(Ai sensi dell'art.5 legge n 425 10/12/1997)**

**CLASSE V SEZ. A**

**ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

**REDATTO IL **15 MAGGIO 2017****

**AFFISSO ALL'ALBO IL 15/05/2017**

**Prot. N. 5629**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Prof.ssa. Pina De Martino.**

## **ELENCO DEI CANDIDATI DELLA CLASSE V SEZ. A**

- 1) AMBROSANO GIAMPAOLO**
- 2) BARTOLO NATALE**
- 3) CAMPANA ELISA**
- 4) CARUSO FRANCESCA**
- 5) CELESTINO ALFREDO**
- 6) CELESTINO GIACINTO**
- 7) CICCIO GIUSEPPE**
- 8) CROPANISE LUIGI**
- 9) FORCINITI ACHEROPITA**
- 10) FORTE FIORELLA**
- 11) GEGLAN ROBERT VALENTIN**
- 12) LONGOBUCCO FRANCESCO**
- 13) MAIO SALVATORE**
- 14) MORELLI ANTONIO**
- 15) PANETTIERE MATTEO**
- 16) PIPIERI GIUSEPPE**
- 17) POMETTI IOLANDA**
- 18) RUFFO GIUSEPPE**
- 19) SIORICI GIOVANNI ADRIAN**
- 20) SPATARO SIMONE**
- 21) STEFANI LORENZA**
- 22) ZUPPARDI MARGHERITA**

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

*DIRIGENTE SCOLASTICO : Prof.ssa. PINA DE MARTINO*

DOCENTI	DISCIPLINA
BURTONE ROSA ROSSANA ( COORDINATRICE DI CLASSE )	Inglese
CASTROVILLARI CARMELA	Italiano e Storia
PALDINO GIUSEPPE	Matematica
BRUNO EMANUELA	Scienze Motorie e Sportive
PALETTA FRANCA	Francese
GIORDANO PASQUALE	Economia e Gestione delle Imprese Ristorative
MARANO PATRIZIA	Alimenti e Alimentazione
TURANO FRANCESCO	LAB SALA E VENDITE
SPATARO PIETRO	LOGSR
ARCIDIACONE ACHIROPITA	Sostegno
QUARTIERI TERESA	Religione

## ❖ ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

### 1) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A Ristorazione è formata da 22 alunni di cui 15 maschi e 7 femmine tra i quali uno presenta disabilità, certificata, (documentazione inserita nel fascicolo personale dell'alunno). L'alunno disabile è affiancato per 9 ore dall'insegnante di sostegno. Nella programmazione stabilita nel GLHO si richiede l'assistenza dell'insegnante di sostegno anche durante le prove d'esame per garantire all'alunno un sereno svolgimento delle stesse.

Tutti provengono per promozione dalla classe quarta A Ristorazione.

Il vissuto dei ragazzi è abbastanza complesso, privo di stimoli culturali, pertanto gli alunni hanno avuto fin oggi, nell'istituzione scolastica il solo referente culturale.

Il problema del pendolarismo per alcuni ne ha condizionato la vita scolastica, ed a ciò si è aggiunto l'aggravante del lavoro: quasi tutti sono impegnati in attività ristorative per sopperire alle difficoltà economiche familiari.

Dalle prime verifiche effettuate, dall'analisi della situazione di partenza in riferimento all'interesse, alle tipologie d'apprendimento, alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti, si è dedotto che la classe presenta pochi elementi con una preparazione complessivamente sufficiente, il restante mostra di possedere conoscenze lacunose, come si evince dal numero elevato dei debiti degli anni precedenti.

Gli insegnanti considerando la situazione di partenza poco promettente, attraverso le varie attività, hanno cercato di stimolare gli alunni, opportunamente, con strategie di recupero in itinere.

Gli stessi studenti, loro malgrado sono stati coinvolti nel dialogo educativo, dimostrando di accettare correzioni e suggerimenti.

Bisogna evidenziare che la loro indole nel complesso è buona e che non hanno manifestato insofferenza nei confronti delle regole della scuola.

Sul piano dei contenuti, le unità didattiche programmate all'inizio dell'anno scolastico 2016/2017 sono state svolte complessivamente in modo soddisfacente.

Globalmente è possibile affermare che il livello medio di preparazione conseguito negli anni precedenti e il rendimento scolastico relativo alla data odierna sono di livello pienamente sufficiente.

Gli alunni e le alunne della V A Rist. hanno già svolto esperienza lavorativa nelle

strutture ricettive e ristorative del territorio, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'IPSSAR si propone tra gli obiettivi principali.

## 2) ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'Istituto Professionale Alberghiero nasce nell'anno scolastico 2002/2003, in questo breve arco di tempo gli alunni sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland rossanese. Tale affluenza testimonia come l'IPSSAR di Rossano si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 14 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche .

Di recente istituzione, l'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici è ubicato nella stessa area dell'ITA , più specificatamente in C/da Frasso di Rossano, nella rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione. Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente –turismo –servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre terre.

❖ **OBIETTIVI**

• **Obiettivi generali formativi e relazionali** (coerenti con il P.T.O.F.)

- Formazione di un soggetto capace di riflettere autonomamente e di esercitare un senso critico maturo rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano.
- Consapevole orientamento alle future attività professionali o alle scelte di studi successive per meglio valorizzarsi.
- Elaborazione di un metodo di studio funzionale, consapevole, critico.
- Capacità di assolvere il proprio dovere e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole.
- Conoscenza e accettazione di se stessi per 'saper essere', 'saper interagire', 'saper fare'.
- Capacità di comprendere la realtà problematica del mondo attuale.
- Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.
- Accettazione degli altri per collaborare e progettare insieme nel rispetto delle differenze.
- Rispetto delle regole di convivenza civile.
- Disponibilità a ricevere stimoli culturali e formativi.
- Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina.

- **Obiettivi generali trasversali** (coerenti con il P.T.O.F.)

➤ Capacità di osservare e comprendere:

- esaminare fatti, situazioni, fenomeni e testi;
- riconoscere proprietà costanti e variazioni;
- decodificare e riconoscere le tipologie dei vari messaggi.

➤ Capacità espressive:

- completezza e ricchezza di contenuti;
- uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;
- individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
- creatività e originalità.

➤ Capacità logico-critiche:

- organizzare con metodo il proprio lavoro;
- analizzare e sintetizzare;
- stabilire relazioni e confronti;
- porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati;
- valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

- **Obiettivi specifici per aree disciplinari**

**AREA COMUNE**

1. acquisire la capacità di decodificare un testo
2. acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta
3. acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica
4. confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni
1. valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

**AREA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:**

1. potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle varie imprese turistiche, approfondendo la conoscenza dei canali di ristorazione, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto
2. acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere
3. potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità di un'azienda ristorativa.

## ❖ CONSUNTIVI SINGOLE DISCIPLINE

CONSUNTIVO DEL DOCENTE AL 11.05.2017

*RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

*DOCENTE Carmela Castrovillari*

*MATERIA: Italiano; ore settimanali:4*

*CLASSE: 5 A ALBERGHIERO*

*ANNO SCOLASTICO: 2016/2017*

### **BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:**

La classe, composta da 22 alunni, ha avuto in questi anni una storia scolastica discontinua e si può situare, quindi, ad un livello di conoscenze e capacità medie caratterizzato da una preparazione adeguata, nei metodi e nei contenuti. I risultati sono stati soddisfacenti per tutti.

dal momento che l'interesse e la partecipazione sono stati una costante in tutto l'arco dell'anno scolastico. Alcuni alunni hanno dimostrato saperi e competenze superiori alla media della classe, sia per la loro capacità critica che per il loro desiderio di approfondimento.

### **CONOSCENZE:**

Gli alunni sono stati portati a conoscere:

- le principali forme e tendenze generali che hanno caratterizzato l'evoluzione della letteratura italiana della seconda metà del XIXe del XX secolo;
- le principali opere elaborate dagli autori studiati e i tempi della loro realizzazione;
- gli elementi di differenziazione fra le correnti letterarie e gli autori, i rapporti, le connessioni, le reciproche influenze tra correnti e autori;
- i metodi elementari di analisi testuale e poetica.

### **COMPETENZE:**

- Esporre per iscritto argomenti di studio e di attualità in forma semplice e corretta
- Esporre oralmente un argomento in modo autonomo o sotto la guida del docente;

- Individuare i nuclei tematici fondamentali di un testo letterario;

- Produrre sintesi, commenti, articoli, saggi;
- Applicare i procedimenti di analisi di testi letterari.

### **CAPACITA':**

- Essere in possesso di sufficienti capacità di analisi e di rielaborazione;
- Saper riformulare testi di genere diverso, rielaborandoli con parole proprie,;
- Saper produrre una riflessione personale su una questione data relativa a problematiche di varia natura;

- Saper collegare le conoscenze apprese anche appartenenti ad ambiti disciplinari diversi.

### **CONTENUTI DISCIPLINARI:**

#### **MODULO 1 L'ETA' DEL REALISMO.**

Il Naturalismo francese;

Il Verismo italiano: Giovanni Verga.

Lettura e analisi della novelle: *La Lupa Libertà*

Lecture di alcune pagine dei romanzi *"I Malavoglia"*; *"Mastro don Gesualdo"*.

#### **MODULO 2 IL DECADENTISMO E LA LETTERATURA DECADENTE.**

La poesia Simbolista: Baudelaire e *"I Fiori del male"*.

La poesia crepuscolare e futurista;

Giovanni Pascoli, vita-opere-poetica

*Da Myrica: Lavandare – X Agosto-Arano.*

*Da I canti di Castelvecchio: La Mia sera*

Gabriele D'Annunzio, vita-opere-poetica. I libri delle *"Laudi"*:

*Da Alcyone: "La sera fiesolana"*

Dal romanzo *"Il Piacere"* *"Il ritratto di un esteta"*.

Trama de *"l Innocente"*.

#### **MODULO 3 LA NARRATIVA TRA LE DUE GUERRE.**

Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero;

Il romanzo *"Il fu Mattia Pascal"*, Lettura di alcuni brani tratti dal romanzo. Le novelle *"Il treno ha fischiato"*, *"La carriola"*. Una Giornata.

Il saggio sull'Umorismo.

Italo Svevo: vita, opere e pensiero;

I romanzi;

Da *"La coscienza di Zeno"*: *"L'Ultima sigaretta."*

#### **MODULO 4 LA POESIA TRA LE DUE GUERRE**

G. Ungaretti, vita, pensiero e opere;

Da *L'allegria: "Veglia"*, *"da Il Dolore: "Non Gridate più"*.

*Da Sentimento del tempo "La Madre"*.

*E. Montale, vita, pensiero e opere; da "Ossi di Seppia": Spesso il male di vivere,*

*Merigiare pallido e assorto; da "le Occasioni" "Non recidere, forbice quel volto"*

Salvatore Quasimodo

Da *"Giorno dopo Giorno"* *"Uomo del mio tempo"*;

*"Alle fronde dei salici"*.

U. Saba: vita pensiero e opere.

## MODULO 5 IL NEOREALISMO

Introduzione al periodo;

A. Moravia e le opere più significative.

Primo Levi e la sua opera.

Esercitazione alla scrittura per la prima prova d'esame: Saggio breve, articolo di giornale.

Lavori sulle tesine, percorsi

**Ore effettive svolte entro il 09-05-15:106.**

**Entro la fine dell'anno scolastico si prevede di ultimare il quarto modulo e fare cenno del quinto.**

### **2. METODOLOGIE:**

La struttura generale è stata costruita in accordo con alcune sollecitazioni provenienti dalla classe, in rapporto alle necessità. Si sono contestualizzate e storicizzate le tematiche degli argomenti più importanti, per trattare comunque sia pure sommariamente gli aspetti più generali per la comprensione degli argomenti di programma. In questo modo, dunque, si è riusciti a delineare un quadro esauriente delle fasi della letteratura italiana dell'ultimo secolo e una conoscenza discreta dei testi, per quanto riguarda la poesia.

Il metodo di lavoro ha avuto come punto di forza la lettura-interpretazione dei testi, soprattutto letterari. Essa è stata occasione di discussione e confronto di ipotesi interpretative; i concetti generali sono emersi come sintesi, guidata dall'insegnante, del materiale letto e analizzato. In alcuni casi si sono però dovute aggiungere integrazioni e puntualizzazioni più sistematiche di aspetti teorici, di cui si è riscontrata la carenza.

Le attività didattiche sono state variate in funzione delle fasi di lavoro e delle opportunità offerte da ogni argomento, avendo cura in primo luogo di evitare la monotonia: lettura e discussione in classe, lettura individuale eventualmente guidata da questionari e griglie, e, lezioni frontali, intese soprattutto come introduzione e sollecitazione alla lettura, integrazione e raccordo informativo, aiuto a costruire una sintesi del percorso.

### **3. VALUTAZIONE- CRITERI E STRUMENTI:**

Le prove orali e i test hanno accertato:

in termini di conoscenze: la completezza e precisione dei contenuti esposti;

in termini di competenze: la correttezza linguistica (morfosintassi e lessico) e testuale (pertinenza delle risposte, chiarezza espositiva);

in termini di abilità: la comprensione dei testi, l'elaborazione personale e la valutazione critica.

Le prove scritte hanno accertato:

in termini di conoscenze: la completezza e precisione dei contenuti esposti;

in termini di competenze: la correttezza linguistica (morfosintassi, lessico e ortografia) e testuale (aderenza alla traccia, articolazione coerente e coesa del testo in base alla tipologia);

in termini di capacità: l'elaborazione personale e la valutazione critica.

Per la valutazione dello scritto ci si è attenuti alla tabella Proposta dal POF.

### **4. TIPOLOGIA DELLE PROVE:**

Le verifiche, volte ad accertare le conoscenze, competenze e capacità acquisite dagli

allievi, intese anche come strumento di autovalutazione e di diagnosi delle necessità di recupero, sono state attuate durante le diverse fasi del percorso didattico e sono consistite in prove scritte di varia tipologia, essenzialmente sul modello della prima e terza prova del nuovo Esame di Stato, in test di diversa tipologia ma prevalentemente rivolti all'analisi del testo, al saggio breve e alla stesura dell'articolo di giornale, nonché nell'osservazione continua dell'allievo.

**5. MATERIALI DIDATTICI:**

I materiali didattici usati sono stati: materiali forniti dall'insegnante, documenti di approfondimento letterario.

**6. OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Gli obiettivi, strettamente connessi tra loro, sono stati raggiunti, ad un livello di sufficienza, dalla buona parte degli alunni; tuttavia, alcuni manifestano difficoltà sia per quel che riguarda l'analisi e contestualizzazione dei testi che le conoscenze e competenze linguistiche. Pochi alunni raggiungono un livello nettamente superiore alla sufficienza.

**7.** A disposizione della Commissione d'Esame sono depositate in segreteria le tipologie delle prove e le verifiche effettuate.

Rossano, 09-05-2017

La Docente  
Prof. ssa Carmela Castrovillari

CONSUNTIVO DEL DOCENTE AL 09.05.2017

*RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

**DOCENTE:** *Carmela Castrovillari*

**MATERIA:** *STORIA; ore settimanali: 2*

**CLASSE:** *5 A ALBERGHIERO*

**ANNO SCOLASTICO:** *2016/2017*

**BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:**

La classe, composta da 22 alunni, ha avuto una maturazione graduale nella disciplina quindi il livello di conoscenze e competenze si attesta ad un livello soddisfacente. Il gruppo è risultato fin dall'inizio dell'anno scolastico alquanto eterogeneo sia sul piano propriamente didattico che su quello motivazionale e comportamentale. La maggior parte degli alunni hanno dimostrato un discreto interesse per la materia che ha quindi permesso un clima di lavoro positivo. Due alunni hanno mostrato uno spiccato interesse per la disciplina raggiungendo risultati ottimi.

**In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti**

**OBIETTIVI in termini di:**

**CONOSCENZE:**

- Conoscere i problemi dell'Italia unita.
- Conoscere le caratteristiche dell'età giolittiana.
- Conoscere la situazione dell'Europa nel periodo immediatamente precedente allo scoppio della prima guerra mondiale.
- Conoscere le cause più vere e profonde che hanno determinato il conflitto e il suo sviluppo.
- Conoscere gli aspetti salienti della rivoluzione russa del 1917.
- Conoscere la situazione dell'Italia e dell'Europa immediatamente dopo la fine della guerra.
- Conoscere la situazione e il ruolo dell'America nel panorama internazionale dopo la guerra.
- Conoscere le caratteristiche fondamentali dei regimi totalitari affermatasi in Europa partendo dagli anni '20.
- Conoscere lo svolgimento della seconda guerra mondiale.
- Conoscere la situazione del mondo alla fine della seconda guerra mondiale

**COMPETENZE:**

- Comprendere ed esporre i concetti-chiave essenziali.
- Collocare nel tempo e nello spazio gli avvenimenti principali e collegarli tra loro.
- Collegare un evento con la situazione politica, economica e sociale ad esso

connessa.

- Ricostruire connessioni sincroniche e sviluppi diacronici di un problema.
- Confrontare versioni diverse di un medesimo evento e spiegarle, anche mediante ipotesi personali
- Cogliere le correlazioni con la storia letteraria.

### **CAPACITA':**

- Essere sono in grado di rielaborare in maniera autonoma le informazioni acquisite
- Saper sostenere le proprie argomentazioni sulla base di ragionamenti motivati.

## **1. CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER MODULI**

### **MODULO 1 L'ETA' GIOLITTIANA**

Sinistra e Destra al governo;  
Il colonialismo, politica estera;  
Programma di Giolitti;  
Decollo industriale, emigrazione.

### **MODULO 2 LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

Lo scoppio del conflitto;  
Entrata in guerra dell'Italia;  
Il fronte italiano e il fallimento delle trattative di pace;  
La rivoluzione russa e l'intervento degli Stati Uniti;  
I trattati di pace.

### **MODULO 3 RIVOLUZIONI E CRISI DELLE DEMOCRAZIE TRA LE DUE GUERRE**

Il primo dopoguerra, il biennio rosso,  
Il fascismo italiano;  
Il nazismo in Germania;  
Lo stalinismo in Russia.

### **MODULO 4 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

La seconda guerra mondiale;  
Il secondo dopoguerra;  
La situazione italiana nell'immediato dopoguerra;  
La guerra fredda.

### **MODULO 5 L'ITALIA REPUBBLICANA**

Situazione politica in Italia.

**Ore effettive svolte entro la fine dell'anno: 09-05-15: 56**

**Entro la fine dell'anno si porterà a conclusione il modulo 5.**

### **2. METODOLOGIE:**

Le metodologie didattiche utilizzate sono state principalmente: la lezione frontale, per la trattazione degli argomenti più complessi e articolati, seguita da frequenti momenti dedicati al ripasso; la lezione partecipata, al fine di stimolare i ragazzi alla discussione e alla costruzione collaborativa del

sapere. Ampio spazio quindi, è stato riservato oltre che al dibattito in classe, alle richieste di chiarimento e di approfondimento. Lo studio della storia inoltre, è sempre stato condotto in maniera complementare a quello della letteratura italiana, facendo notare agli allievi i vari collegamenti ed invitandoli a riflettere sulla compenetrazione delle due materie.

### **3. VALUTAZIONE – CRITERI E STRUMENTI:**

In vista del colloquio finale previsto dall'Esame di Stato, la valutazione delle conoscenze e competenze acquisite dai ragazzi è stata effettuata attraverso interrogazioni orali, ma ricorrendo anche a prove di verifica scritta con test e risposte commentate per ciascuno modulo storico sviluppato e studiato ai fini di una migliore comprensione delle tematiche e per la verifica delle conoscenze. La classe si è inoltre esercitata per imparare a realizzare un tema di storia (tipologia C dell'Esame di Stato) e un articolo di giornale-saggio breve sull'argomento storico-politico (tipologia B dell'Esame di Stato). La valutazione, per la quale ci si è attenuti alla tabella predisposta dal Collegio dei docenti e fatta propria dal Consiglio di classe, ha tenuto conto anche della proprietà del linguaggio e dell'efficacia espositiva.

### **4. TIPOLOGIA DELLE PROVE:**

Le verifiche per accertare la preparazione degli allievi in termini di conoscenze, competenze e capacità si sono svolte nelle varie fasi del percorso didattico. Tale preparazione è stata verificata sulla base di interrogazioni individuali, in certi casi programmate, o facendo ricorso a prove scritte a stimolo aperto.

### **5. MATERIALI DIDATTICI:**

Tutte le lezioni hanno fatto riferimento al testo adottato, Inoltre sono stati utilizzati come supporto: schemi riassuntivi in fotocopia o alla lavagna.

### **6. OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

L'intento principale è stato quello di far acquisire agli studenti la capacità di muoversi all'interno del vasto panorama storico che caratterizza gli anni fine 1800 alla metà del 1900 circa, stimolandoli a compiere gli opportuni collegamenti anche con le altre discipline. La motivazione discontinua della classe e le difficoltà presentate dai ragazzi non hanno permesso di procedere con il programma oltre la seconda guerra mondiale.

Gli obiettivi sono stati raggiunti, almeno ad un livello di sufficienza, dalla maggior parte degli alunni; alcuni tuttavia, manifestano difficoltà rilevabili dall'esposizione imprecisa, non sempre fluida e ben strutturata, mentre altri raggiungono un discreto livello di conoscenze e competenze ed hanno la capacità di orientarsi tra le molteplici informazioni che provengono loro dall'attualità, rielaborandole autonomamente.

**7.** A disposizione della Commissione d'Esame sono depositate in segreteria le tipologie delle prove e le verifiche effettuate.

Rossano, 09 Maggio 2017

LA DOCENTE: Carmela Castrovillari

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI ANNO SCOLASTICO 2016/2017

### CLASSE V^A IPA.

MATERIA: Religione.

DOCENTE: Prof.ssa. Teresa Quartieri.

LIBRI DI TESTO ADOTTATI: Tutti i colori della vita – Luigi Solinas ed Sei.

ORE EFFETTUATE: 23; Da effettuare: 3.

#### BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE.

La classe è formata da 22 alunni. Molti si sono mostrati interessati alla disciplina. Essi stanno affrontando l'ultimo anno di corso con un bagaglio di competenze e conoscenze sufficienti.

#### OBBIETTIVI REALIZZATI ( In termini di conoscenze, competenze, capacità).

Gli alunni conoscono lo sviluppo della storia della salvezza, conoscono i fondamenti della morale cattolica ed i valori dai quali scaturiscono le scelte ed i comportamenti, i valori della pace e della convivenza, il principio e il rispetto delle regole. Riconoscono i valori della persona e quelli naturali della creazione, conoscono alcuni temi inerenti la Bioetica. Hanno competenze nell'utilizzare un testo sacro come la Bibbia e il Vangelo, sanno collocare nel tempo e nello spazio i fatti religiosi più importanti e li collegano allo sviluppo complessivo della storia anche nazionale e locale, sanno individuare i principi fondamentali della dottrina sociale cristiana, sanno cogliere il valore della pace per la convivenza umana. Sanno leggere un testo sacro, utilizzano il metodo esperienziale e storico, sanno tradurre come fatti esistenziali per il proprio vissuto ed i propri comportamenti i valori del cristianesimo e l'opera di Gesù, si collocano nell'attualità sapendo cogliere i valori sociali e umani che sono presenti nella realtà propria e familiare.

#### CONTENUTI.

Modulo 1: Introduzione alla morale.

I doni dello Spirito Santo Rm.12,6-8.

I valori morali.

La piramide dei valori.

Visione film: Il giovane favoloso.

La persona umana tra libertà e valori.

La coscienza morale.

Modulo 2: L'etica della vita.

La relazione con se stessi e con gli altri.

L'amore come: philia, Eros e Agape.

La risposta dell'amore umano.

Carità cristiana e laica.

La sacralità della vita.

La definizione di Bioetica.

La fecondazione assistita.

La clonazione, le finalità.

L'eutanasia, attiva e passiva.

L'aborto.

Modulo 3: L'etica della solidarietà.

La terra: una grande casa da custodire.

Solidarietà e cooperazione per salvare la terra.

L'ingegneria genetica.

Libertà e diritti fondamentali.

I diritti dell'uomo nel magistero della chiesa.

Lecture e commento encicliche: Gaudium et spes, evangelium vitae, pacem in terris.

#### METODO D'INSEGNAMENTO.

La lezione condizionata ad una sola ora settimanale, ha dovuto supportarsi con un metodo partecipato in cui le attività proposte e la loro valutazione periodica sono state svolte comunitariamente.

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

L'uso di strumenti audio e video ha favorito la fruizione di alcune tematiche fondamentali, mentre le altre sono state sostenute con l'uso di documenti sacri e documenti del Magistero fornite dall'insegnante. Il dialogo mirato ha favorito una maggiore maturazione negli alunni che hanno imparato ad esprimere se stessi.

#### SPAZI:

Aula informatica.

#### STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui, discussioni collettive, riflessioni personali scritte.

L'interesse e la partecipazione sono stati indicatori necessari nella valutazione fatta nel colloquio giornaliero tenendo conto delle difficoltà e delle esigenze degli alunni. Alla fine dei quadrimestri è stato proposto agli alunni un questionario a domande aperte per autovalutarsi e valutare il percorso di studi.

La docente Teresa Quartieri

## IIS Ettore Majorana ITI IPA ITA

### Relazione di Lingua e civiltà Inglese della classe V<sup>^</sup> sez. A IPA Rossano

#### PREMESSA

La classe è formata da 22 alunni. Molti si sono mostrati interessati alla Disciplina. Gli alunni stanno affrontando l'ultimo anno di corso con un bagaglio di conoscenze, competenze e abilità sufficienti e un gruppo anche con livelli buoni. Ho insistito nell'uso della lingua Inglese per stimolare e alimentare la partecipazione attiva della classe.

#### FINALITA' ED OBIETTIVI EDUCATIVI

La presenza della lingua inglese nel curriculum delle scuole superiori contribuisce allo sviluppo delle capacità comunicative, cognitive ed espressive dell'alunno. Inoltre mira all'interiorizzazione del concetto di relativismo culturale, al rispetto, alla tolleranza verso altri modi di percepire la realtà, di esprimere valori, di organizzare la società.

#### OBIETTIVI DIDATTICI

L'obiettivo primario è stato quello di portare gli alunni all'acquisizione della lingua come mezzo di comunicazione. Gli alunni hanno acquisito la capacità di formulare un giudizio personale basato su elementi tratti dal testo in uso (Shake and bake). Lo studio dell'inglese specifico per l'indirizzo ENOGASTRONOMIA mira al potenziamento dell'abilità di lettura e di esposizione. Gli alunni sono stati abituati a produrre un linguaggio adeguato a fare commenti e considerazioni personali sui brani trattati, hanno conosciuto le strutture più complesse della lingua inglese.

#### OBIETTIVI MINIMI

Per alcuni alunni, uno in particolare, che ha dei lievi deficit cognitivi sono stati adottati degli obiettivi minimi che hanno consentito allo stesso di acquisire una sufficiente capacità di lettura di vari testi da quelli letterari a quelli storici a quelli tecnici di indirizzo e gli hanno permesso di saper interpretare, in maniera sintetica e personale, i contenuti culturali.

L'alunno è stato reso autonomo nello studio della lingua fornendo a lui gli strumenti idonei.

#### METODI E STRATEGIE

Per sviluppare le abilità necessarie per l'analisi dei vari testi sono state assegnate agli alunni attività sempre guidate da schede presenti nel libro di testo e altre presentate da me. Per le spiegazioni mi sono avvalsa sempre della lavagna e di schemi già preparati da me, fotocopiati e distribuiti agli alunni. Questi hanno seguito la spiegazione con l'aiuto di tali schemi in modo da visualizzare i punti più importanti, le parole chiave, le date, i nomi, i titoli degli argomenti ecc. Mi sono soffermata sui concetti principali, i collegamenti con altre

discipline e sono stati invitati gli alunni a formulare delle domande per avere dei chiarimenti. Ciò ha aiutato la classe a sviluppare anche l'abilità di prendere appunti, attività che man mano è stata resa più autonoma.

## MEZZI STRUMENTI E SPAZI

Strumento necessario di studio è stato il libro di testo poiché esso contiene tutto il materiale e le attività previste. Altro mezzo utile è stata la lavagna sia per visualizzare e sintetizzare le spiegazioni dell'insegnante con schematizzazioni, sia per evidenziare parole chiave, regole grammaticali, ecc. si infine, per le verifiche. Per la maggior parte del tempo abbiamo lavorato in classe e qualche volta abbiamo utilizzato l'aula video per la proiezione di films e documentari.

## CONTENUTI

Libro di testo: Shake and Bake (CAMINADA; GIROTTO; HOGG; MEO; PERETTO)  
HOEPLI

### MODULO 1

#### THE WORLD OF SPIRITS

The importance of beer; the brewing process; Different types of beer;the pubs.  
Spirits: Brandy Cognac, Schotch Whiskey, Rum, Tequila, Grappa, Liqueurs, Amari.  
Caribbean islands, Jamaica.

### MODULO 2

#### INTERNATIONAL COOKING

Rice, Pasta: an Italian Passion?, Where does Pizza come from?, The bread Easter, The Potato, Meat Lovers, Fish Lovers.

### MODULO 3

Happy hour: the world of young people.  
Finger food; appetizers; cocktails and long drinks.

### MODULO 4

## EATING AND DRINKING HABITS

Eating and Religion;

Islam: Alcohol and Taboos; Jewish dietary Laws; Jewish Cooking; The Roots of Vegetarianism: VEDA

India

## MODULO 5

The First World War;

The Second World War;

L'ultimo modulo che tratterò è basato sui disordini alimentari (Bulimia-Anoressia ecc.).

## MODULO PLURIDISCIPLINARE:

I diritti umani;

Nelson Mandela and the history of Apartheid.

## MODALITA' DI VERIFICA

Poiché i contenuti sono stati organizzati in moduli, la verifica ha rappresentato la fase finale di ognuno o di un gruppo di unità didattiche ed è stata scritta, orale o entrambe laddove opportuno.

Le verifiche sono state frequenti per monitorare l'apprendimento degli alunni. La produzione scritta è stata valutata in termini di appropriatezza e correttezza nella compilazione di prove di vario tipo (questionari, brevi composizioni, esercizi di grammatica). Le verifiche formali scritte sono state tre per quadrimestre.

IL DOCENTE

Prof.ssa Rosa Rossana Burtone.

**CLASSE \_5\_ SEZIONE \_A**

*Materia* FRANCESE

*Prof.* PALETTA FRANCA

**N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA** : n °3 ore settimanali x 33 settimane di lezione :99 ore

Testi in uso:

**: I. MÉDEUF, B. MONACO, A. BAILLY, SAVEURS DE FRANCE EURELLE ED.**

### **PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

La classe è formata da 22 alunni. Il loro impegno ed il loro interesse sono stati discontinui nel primo quadrimestre, più costanti nel secondo. Sin dall'inizio dell'anno scolastico diversi alunni hanno evidenziato gravi lacune morfo-grammaticali e linguistico-lessicali che non hanno consentito di raggiungere risultati del tutto positivi alla fine del primo quadrimestre. Nel corso dell'anno scolastico con il recupero in itinere si è potuto lenire, almeno in parte, le lacune suddette. Alcuni alunni hanno fatto registrare progressi rispetto ai livelli di partenza raggiungendo risultati sufficienti , altri, invece, presentano ancora lacune importanti.

Il programma è stato svolto come da programmazione.

Il comportamento è stato adeguato e la frequenza non sempre regolare.

### **MODULO 1: BRETAGNE, NORMANDIE ET PAYS DE LA LOIRE**

La Bretagne

La Normandie

Les Pays de la Loire

Les produits du terroir

Ouvrir un restaurant en France

### **MODULO 2 : ALSACE, LORRAINE ET FRANCHE-COMTÉ**

L'Alsace

La Lorraine

La Franche-Comté

Les produits du terroir

La cuisson et la conservation

### **MODULO 3: RÉGION PACA ET CORSE**

La région Paca

La Corse: Île de Beauté

Les produits du terroir

Les OGM et les produits bio

### **MODULO 4: RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE**

La Région Rhône-Alpes

La Champagne-Ardenne

La Bourgogne

Les produits du terroir

### **MODULO 5: L'OUTRE-MER**

Les Colonies

Les Antille Françaises

L'Île de la Réunion

La Guyane

L'Île De Mayotte

Rossano, 09/ 05/2017

La Docente

Paletta Franca

PROF. GIORDANO PASQUALE

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE V A

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

**BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:**

La classe, composta da 22 alunni, ha avuto in questi anni una storia scolastica discontinua e si può situare, quindi, ad un livello di conoscenze e capacità medie caratterizzato da una preparazione adeguata, nei metodi e nei contenuti. I risultati sono stati soddisfacenti per tutti.

dal momento che l'interesse e la partecipazione sono stati una costante in tutto l'arco dell'anno scolastico. Alcuni alunni hanno dimostrato saperi e competenze superiori alla media della classe, sia per la loro capacità critica che per il loro desiderio di approfondimento.

**Metodologia, verifiche e valutazione**

Metodologia: Lezione frontale, lezione partecipata, , lavoro di gruppo , problem-solving, esercizi guidati.

Verifica: Prove scritte di diversa tipologia, verifiche orali, prove strutturate e semi-strutturate.

Valutazione: Nella valutazione complessiva si è tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione, dell'impegno, della progressione rispetto ai livelli di partenza; del profitto, valutato sulla base degli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente, e cioè le conoscenze evidenziate, le competenze acquisite e le abilità dimostrate; della crescita umana, culturale e professionale della persona nella sua interezza.

<b>Obiettivi disciplinari</b>	<b>Contenuti</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● <i>Comprendere il ruolo e la funzione del marketing;</i></li><li>● <i>Analizzare la domanda e individuare il posizionamento;</i></li><li>● <i>Riconoscere gli strumenti del Marketing;</i></li><li>● <i>Individuare le fasi del ciclo di vita del prodotto;</i></li><li>● <i>Definire le strategie di prezzo, di comunicazione e di distribuzione;</i></li><li>● <i>Riconoscere l'importanza e le tipologie delle ricerche di mercato;</i></li><li>● <i>Presentare un semplice piano di marketing;</i></li><li>● <i>Individuare gli strumenti del web marketing.</i></li></ul>	<p><b>MODULO 1 – IL MARKETIN TURISTICO E IL MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La funzione del marketing;</li><li>● Il marketing operativo;</li><li>● Il piano di marketing;</li><li>● Il turismo e il web marketing;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>● <i>Individuare le fasi del processo di pianificazione;</i></li><li>● <i>Redigere semplici business plan;</i></li><li>● <i>Comprendere l'importanza del budget come strumento del controllo;</i></li><li>● <i>Redigere semplici budget di aziende turistiche.</i></li></ul>	<p><b>MODULO 2 – LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE SUOI STRUMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Pianificazione aziendale di un business plan;</li><li>● Il budget e il controllo di gestione;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscere l'evoluzione del turismo da fenomeno d'élite a fenomeno di massa;</i></li> <li>• <i>Individuare, tra le attività agricole per connessione l'agriturismo;</i></li> <li>• <i>Comprendere il valore della sicurezza alimentare;</i></li> <li>• <i>Collocare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti nell'ambito della sicurezza alimentare e della tutela del consumatore;</i></li> <li>• <i>Conoscere il significato di prodotti a kilometro zero e le motivazioni accordate dai consumatori.</i></li> </ul>	<p><b>MODULO 3 – L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le forme del turismo e le relative discipline;</li> <li>• La sicurezza alimentare, la tracciabilità e prodotti a kilometro zero;</li> <li>• La normativa igienico sanitaria nel settore ristorativo;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Comprendere il significato di destinazione;</i></li> <li>• <i>Analizzare la destinazione da diverse prospettive;</i></li> <li>• <i>Riconoscere le diverse tipologie di destinazioni;</i></li> <li>• <i>Individuare il ciclo di vita di una destinazione;</i></li> <li>• <i>Identificare le azioni del destination management per il territorio;</i></li> <li>• <i>Individuare le dinamiche evolutive del fenomeno turistico;</i></li> <li>• <i>Identificare le nuove forme di turismo.</i></li> </ul>	<p><b>MODULO 4 – IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le destinazioni turistiche;</li> <li>• La gestione delle destinazioni turistiche;</li> <li>• Evoluzione del mercato turistico;</li> <li>• Nuovi turismi</li> </ul>	

IL DOCENTE  
GIORDANO PASQUALE

**MATERIA: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE**

**CLASSE: V SEZIONE A**

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

**PROF.ssa MARANO PATRIZIA**

<b>Disciplina</b>	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
<b>Docente</b>	MARANO PATRIZIA
<b>Destinatari</b>	5° CLASSE SEZIONE A– ORE SETTIMANALI n° 3. Ore complessive: n° 99
<b>Libro di testo</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A. MACHADO POSSEIDONIA
<b>Ore di lezione effettuate</b>	Alla data del 15 Maggio risultano effettuate n°76 h di lezioni
<b>Obiettivi realizzati</b>	Gli alunni, in genere, hanno raggiunto gli obiettivi minimi programmati, hanno acquisito una conoscenza affidabile dei contenuti e riescono ad usare l'esatta terminologia. Alcuni discenti, grazie ad un maggiore impegno e a migliori conoscenze e competenze di base, hanno raggiunto una preparazione in termini di conoscenze, competenze ed abilità discrete e buone .Un solo discente è riuscito a raggiungere ottimi risultati per capacità, costanza ed interesse per la disciplina.
<b>Metodi di insegnamento</b>	L'insegnamento della disciplina è stato svolto per moduli, suddivisi in unità didattiche, presentati in maniera semplice, tenendo conto anche delle conoscenze pregresse degli allievi e dei diversi ritmi di apprendimento, e senza mai trascurare la terminologia specifica della disciplina. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali che partecipate, integrate con letture e commenti di altri testi. Si è ritenuto applicare il cooperative-learning per coinvolgere in modo positivo tutti gli allievi creando l'opportuno interesse ed impegno.
<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	Libro di testo, riviste scientifiche, mappe concettuali, schemi riassuntivi, appunti personali e altri testi.
<b>Spazi</b>	Aula didattica
<b>Strumenti di verifica</b>	Le verifiche sono state sia scritte che orali. Le prove scritte sono state triquadrimestre secondo le tipologie previste dal nuovo ordinamento. Le verifiche orali sono state effettuate al termine di ogni itinerario didattico. A livello

esercitazione, sono state effettuate anche prove strutturate e semi- strutturate.

## **CONTENUTI SVOLTI**

### **MODULO 1 : L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

**Cibo e religioni. I nuovi alimenti e gli O.G.M..**

### **MODULO 2 : IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

**Contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti. Sistemi di gestione della sicurezza. La sicurezza alimentare in Europa. La rintracciabilità e il pacchetto di igiene. Il controllo ufficiale in Italia. Le frodi alimentari. La qualità totale degli alimenti e le certificazioni di qualità. Il codex alimentarius. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.**

### **MODULO 3 : LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

**Prerequisiti: Alimentazione equilibrata e LARN. La bioenergetica. Fabbisogno energetico e dispendio energetico. Peso teorico. Composizione corporea IMC. Fabbisogno dei macro e dei micro-nutrienti. 10 punti delle linee guida. Le piramidi alimentari. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (dall'età evolutiva alla terza età). Diete e stili alimentari (la dieta mediterranea; la dieta dello sportivo); la dieta macrobiotica.**

### **MODULO 4 : LE DIETE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE**

**La dieta nelle malattie cardiovascolari. La dieta nelle malattie metaboliche. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione tumori e DCA.**

**Dopo il 15 maggio, fino al termine delle attività didattiche, si prevede di completare il quarto modulo.**

ROSSANO,09-05-2017

LA DOCENTE: MARANO PATRIZIA

**Disciplina;** LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA Settore; Sala e Vendita

**Libro di testo;** A Scuola di Sala-Bar e Vendita “3” O. Galeazzi –HOEPLI-

**DOCENTE ; TURANO FRANCESCO**

**TEMPI ;**

**Ore settimanali; 4**

**Ore di lezione effettuate al 15/05/2017; 112**

**Ore previste per l'anno scolastico 2016/2017; 132**

**Ore residue : 20**

### **BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE**

La classe, composta da 22 alunni, ha avuto in questi anni una storia scolastica discontinua e si può situare, quindi, ad un livello di conoscenze e capacità medie caratterizzato da una preparazione non sempre adeguata, nei metodi e nei contenuti, che ha portato la necessità di mettere continuamente a punto la programmazione, per riallineare per quanto possibile la preparazione. Il gruppo è risultato fin dall'inizio dell'anno scolastico alquanto eterogeneo sia sul piano propriamente didattico che su quello motivazionale e comportamentale. La maggior parte degli alunni hanno dimostrato un discreto interesse per la materia che ha quindi permesso un clima di lavoro positivo ma non sempre corrispondente ad un adeguato apprendimento.

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

Nel corso del quinto anno l'insegnamento della disciplina ha proseguito ed ampliato il processo di preparazione tecnico e culturale avviato negli anni precedenti. Lo studio della materia, attraverso l'approfondimento delle conoscenze in campo ristorativo, ha consentito agli allievi di acquisire gli strumenti logico-formali ed operativi necessari alla formazione di un tecnico capace di operare sia nel controllo della qualità e della gestione dell'offerta ristorativa sia nell'ambito produttivo. Le attività della disciplina hanno contribuito, oltre che a perfezionare e ad approfondire le abilità e le competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, a sviluppare le capacità di comprensione, e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi, gestionali e programmatici che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operativi nel settore. Gli studenti hanno manifestato interesse, impegno e partecipazione abbastanza differenziato. Così la scala delle valutazioni personali presenta un intervallo di gradazioni che va da un livello sufficiente a un piccolo gruppo di alunni che ha raggiunto un buon livello grazie a uno studio più costante e attento e sono in grado di effettuare collegamenti concettuali sia nell'ambito disciplinare che pluridisciplinare. Per quanto riguarda le competenze specifiche nel campo tecnico è da evidenziare che quasi tutti gli allievi conoscono sufficientemente la normativa tecnica del settore, sono in grado di

attuare percorsi

Organizzativi e gestionali ed interpretare i risultati ottenuti.

## Conoscenze

Gli allievi conoscono:

- ✓ I beni di servizio di valore qualitativo utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili
- ✓ Le caratteristiche fondamentali del catering industriale, la definizione del servizio di banqueting e relative problematiche di servizio
- ✓ I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
- ✓ Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
- ✓ Le caratteristiche dell' enografia regionale italiana e di quella internazionale di maggior rilievo.
- ✓ I prodotti tipici e di nicchia e le tecniche di valorizzazione degli stessi.

## Competenze

Gli allievi sanno:

- ✓ Organizzare il servizio ristorativi con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità prezzo.
- ✓ Gestire le bevande dal momento dell'acquisto fino alla vendita
- ✓ Elaborare vari tipi di menu, e gestire nella pratica un servizio di banqueting.

## Capacità

Gli allievi sono in grado di :

- ✓ Organizzare il lavoro in modo semplice e funzionale ;
- ✓ Individuare i concetti chiave dei temi trattati;
- ✓ Cogliere gli elementi più importanti delle tematiche proposte;
- ✓ Correlare i contenuti disciplinari.

## Contenuti

MODULI	CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ ACQUISITE	CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITÀ E COMPETENZE	METODI STRUMENTI DIDATTICI E DI VALUTAZIONE
--------	--	---	---

<p><b>Sez. A; Professionista e venditore</b></p> <p><b>A9;Gestione degli acquisti</b></p> <p><b>A10;Costi e prezzi nella ristorazione</b></p> <p><b>A11;Valorizzazione dei prodotti tipici</b></p> <p><b>Mod. interdisciplinare "Gusto Italiano"</b></p>	<p>Lo studente conosce i prodotti ed il corredo strumentale per gestire le scorte ed attrezzare il magazzino,</p> <p>Lo studente ha acquisito le nozioni riguardanti le tecniche e le regole per acquistare le merci alle condizioni più favorevoli per l'azienda</p> <p>Lo studente è in grado di riconoscere i principali prodotti tipici locali e nazionali.</p> <p>Lo studente ha acquisito le nozioni enogastronomiche e le caratteristiche organolettiche dei principali piatti e vini delle diverse regioni italiane.</p>	<p>Conoscenza adeguata dei criteri di progettazione della struttura ristorativa.</p> <p>Conoscenza adeguata delle caratteristiche delle attrezzature e degli impianti dell'area di produzione.</p> <p>Conoscenza adeguata delle caratteristiche delle attrezzature e del servizio della sala ristorante.</p> <p>Conoscenza adeguata dei principali piatti e vini delle diverse regioni italiane.</p>	<p>Lezioni frontali, visione di materiale multimediale lavoro di gruppo e lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p> <p>Il libro di testo. lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante.</p> <p>Lezioni frontali, lavoro di gruppo e lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p> <p>Lezioni frontali, lavoro di gruppo e lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p>
--	--	--	--

<b>MODULI</b>	<b>CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA' ACQUISITE</b>	<b>CRITERIO DI SUFFICIENZA DELLE CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE</b>	<b>METODI STRUMENTI DIDATTICI E DI VALUTAZIONE</b>
<b>Sez. B; Professione cameriere</b>  <b>B22;Catering &amp; Banqueting: Gestione operativa</b>	<p>Gli studenti sono in grado, adoperando le tecniche specifiche, di eseguire e gestire i ricevimenti</p>	<p>Conoscenze e competenze necessarie per valutare la qualità delle merci da acquistare e modalità di acquisto.</p>	<p>Lezioni frontali, visione di materiale multimediale lavoro di gruppo lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p>
<b>B23;Regioni: Prodotti tipici,cucina e vini.</b>	<p>Gli studenti sono in possesso delle nozioni enogastronomiche dei principali piatti e vini delle diverse regioni italiane.</p>	<p>Conoscenza delle caratteristiche organizzative delle eccellenze regionali.</p>	<p>Lezioni frontali, visione di materiale multimediale lavoro di gruppo lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p>
<b>B24;Enografia estera</b>	<p>Gli studenti sono in possesso delle nozioni tecniche enologiche di base sui principali vini esteri.</p>	<p>Conoscenza adeguata delle bevande, del corretto servizio e dei criteri di conservazione delle stesse.</p>	<p>Lezioni frontali, visione di materiale multimediale lavoro di gruppo lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p>
<b>Sez. C; In Bar</b>  C 13; I Cocktails	<p>Gli alunni sono in grado di utilizzare le tecniche avanzate adatte alla preparazione dei cocktails.</p>	<p>Lo studente ha una conoscenza congrua dei cocktail ,delle nozioni riguardanti la loro preparazione e delle nuove indicazioni stabilite dall'IBA.</p>	<p>Lezioni frontali, lavoro di gruppo lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p>
C 14; American bartending system.	<p>Gli studenti hanno le conoscenze di base per utilizzare le tecniche adatte all' American bartending system.</p>	<p>Lo studente ha acquisito le nozioni di base al fine di operare utilizzando un diverso sistema di lavoro</p>	<p>Lezioni frontali, lavoro di gruppo lezioni pratiche con dimostrazioni dell'insegnante</p>

### **Metodologie adottate:**

Lezione frontale,per fornire dati e nozioni fondamentali

Lezione stimolo e partecipata,per suscitare curiosità in ambito disciplinare,per coinvolgere gli studenti nel dialogo e nella discussione affondando eventi e problematiche legate ai contenuti disciplinari.

### **Mezzi e strumenti di lavoro:**

Il libro di testo di testo è stata la guida principale per lo studio dei contenuti, tuttavia ,sono stati utilizzati altri sussidi didattici quali: appunti e fotocopie.

**Verifiche:**

Le prove di verifica sono state differenziate: interventi spontanei durante le lezioni, per valutare l'interesse, la partecipazione;

Verifiche orali;

Prove scritte a domande aperte per il livello di approfondimento, di elaborazione, prove strutturate.

Relazioni.

**La valutazione:**

La valutazione ha preso in considerazione i seguenti elementi:

il livello di comprensione delle tematiche trattate; la capacità di cogliere i punti più importanti ed esporli con chiarezza; la capacità di utilizzare la terminologia tecnica; rielaborazione autonoma e critica dei contenuti.

Il docente TURANO FRANCESCO

**DISCIPLINA :LABORATORIO DEI SERVIZI RISTORATIVI “SETTORE CUCINA”****DOCENTE SPATARO PIETRO****Ore di lezione effettuate** nell'anno scolastico 2016/17

Ore settimanali : 4

Ore complessive previste dal Ministero: 132

Ore effettive di lezione: 103

La classe e' composta da sette femmine e 15 maschi, che seguo con continuita' didattica da tre anni, il numero delle ore di lezioni effettivamente svolte è comprensivo delle ore dedicate alle verifiche orali, nonché quelle utilizzate per manifestazioni organizzate dall'Istituto, comprese le ore di laboratorio come esercitazioni pratiche di cucina, con un mio progetto di piatti della tradizione italiana. Se ne prevedono altre 16 fino al termine dell'anno scolastico dove si approfondiranno tutti i moduli svolti da programma.

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA MODULARE**

MODULO N°1

**I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA**

UD.N°1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI

UD.N°2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI,

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscenza dei principali prodotti alimentari, i nuovi prodotti alimentari. Saper scegliere i prodotti e le materie prime per la ristorazione. Saper individuare il giusto rapporto tra qualità e prezzo. Saper gestire le scorte.

Conoscenza dei congelati, surgelati, e i precotti per la ristorazione.

gli stili alimentari e le materie prime nella globalizzazione, le frodi alimentari

MODULO N°2

**IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA**

UD. N°1 MARCHI DI QUALITA', SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE.

UD.N°2 LA QUALITA' ORGANOLETTICA O SENSORIALE.

UD.N°3 LA QUALITA' UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni, applicare le normative vigenti in fatto di tracciabilità e trasparenza dei prodotti, valorizzare i prodotti tipici del territorio, riconoscere i parametri qualitativi degli alimenti, spiegare e raccontare un piatto dalla materia prima.

**MODULO N°3****LA SICUREZZE NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI****UD.N°1 SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO: DIRITTI E DOVERI****UD.N°2 SICUREZZA ALIMENTARE:SISTEMA E PIANO HACCP****UD .N°3 TUTELA DELLA SALUTE:IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI****OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Saper applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro, conoscere e saper applicare il sistema haccp, creando procedure per la prevenzione dei possibili pericoli di contaminazioni, consultare gli elenchi ufficiali per tipologie di intolleranze, e saper realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

**MODULO N°4****L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING****UD.N°1 LE TECNICHE DI CATERING****UD. N°2 UN CATETRING ALL INCLUSIVE:ILBANQUETING****OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Conoscenza delle principali forme di catering e catering industriale, le differenze che le caratterizzano. Conoscenza delle forme di servizio più adatte alle diverse circostanze. Conoscenza di tutti gli steep che portano all'ottima realizzazione del servizio dopo aver definito i soggetti e l'ambientazione del banqueting. Conoscenza delle principali tecniche per la realizzazione di decorazioni, pianificare menu diversificati per tipologia di ristorazione , coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

**MODULO N°5****REALIZZARE PIATTI****UD.N°1 IL PROSESSO EVOLUTIVO DELLA RICETTA****UD.N°2 REALIZZARE PIATTI ATTRAVERSO IL METODO DELLA RICERCA****UD.N°3 SCHEDE DI PRODUZIONE ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Conoscere la differenza tra cucina e cucina gastronomica per poter diventare un cuoco gastronomo, preparare attraverso i prodotti del territorio ottime ricette regionali, contribuendo all'evoluzione del piatto, valorizzando un determinato territorio, saper realizzare e conoscere gli ingredienti da sostituire per la preparazione dei piatti per i clienti con problemi di intolleranze.

**Metodi di insegnamento:**

È stato privilegiato l'approccio comunicativo - situazionale e sono state proposte una serie di attività finalizzate non solo a potenziare la competenza pratica degli allievi, ma anche all'acquisizione di saperi specifici indispensabili per rafforzare e consolidare la loro preparazione. Si è ritenuto opportuno, ogni volta che se ne è presentata l'occasione, richiamare argomenti studiati negli anni precedenti, collegandoli alle attività svolte. Inoltre nel mese di marzo gli alunni hanno ottemperato allo svolgimento dell'alternanza scuola lavoro, svoltasi a LIVIGNO (SO), per complessivi 21 giorni, ottenendo buoni risultati.

**Mezzi e strumenti di lavoro:**

Libro di testo; riviste specializzate; siti internet di cucina.

**Spazi:** laboratorio di cucina,

**Strumenti di verifica e criteri di valutazione:**

Per la verifica formativa sono stati adottati controlli in itinere riguardanti la partecipazione alle esercitazioni pratiche di cucina e pasticceria, la costanza allo studio e l'elaborazione personale al fine di monitorare il processo di apprendimento.

Per la verifica sommativa intesa come controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione, sono state adottate diverse modalità quali interrogazione lunga, interrogazione breve, questionario, esercizi, test.

ROSSANO Li 10-05-2017

IL DOCENTE

SPATARO PIETRO

## **MATEMATICA**

**CLASSE: 5 A**

**Prof: Paldino Giuseppe\_ sostituto da: Serra Carolina.**

Ore settimanali 3

### **BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:**

La classe, composta da 22 alunni, ha avuto in questi anni una storia scolastica discontinua e si può situare, quindi, ad un livello di conoscenze e capacità medie caratterizzato da una preparazione adeguata, nei metodi e nei contenuti. I risultati sono stati soddisfacenti per tutti. dal momento che l'interesse e la partecipazione sono stati una costante in tutto l'arco dell'anno scolastico. Alcuni alunni hanno dimostrato saperi e competenze superiori alla media della classe, sia per la loro capacità critica che per il loro desiderio di approfondimento.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

Conoscere le nozioni e i procedimenti studiati nell'arco del quinquennio;

Padroneggiare l'organizzazione complessiva della disciplina soprattutto sotto l'aspetto concettuale; sapere affrontare a livello critico problemi empirici o di natura tecnica, scegliendo in modo flessibile e personale le strategie di approccio; sapere adoperare consapevolmente le procedure di calcolo studiate.

### **OBIETTIVI DIDATTICI REALIZZATI**

Si può asserire che la classe ha dimostrato conoscenze, competenze e capacità diversificate. Vi è un gruppo che possiede discrete capacità logico deduttive e ha i requisiti necessari per affrontare e saper risolvere esercizi di media complessità. Il resto della scolaresca ha acquisito in modo parziale la capacità di utilizzare con consapevolezza le tecniche e le procedure di calcolo studiate.

La causa è da attribuire alla frequenza e all'impegno non sempre assidui.

### **CONTENUTI**

#### **Mod. 1: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE**

Intervalli – Intorni – Concetto Di Funzione Reale Di Una Variabile Reale – Ricerca del Dominio

#### **Mod. 2: LIMITI DI UNA FUNZIONE**

Approccio intuitivo al concetto di limite – Definizione di limite finito di una funzione per  $x$  che tende ad un valore finito – Definizione di limite finito di una funzione per  $x$  che tende all'infinito – Definizione di limite infinito per  $x$  che tende ad un valore finito – Definizione di limite infinito per  $x$  che tende all'infinito – Teorema dell'unicità del limite – Operazioni sui limiti – Forme indeterminate o di indecisione.

### **Mod. 3: FUNZIONI CONTINUE**

Definizione di funzione continua – Continuità delle funzioni in un intervallo –Cenni sulla discontinuità delle funzioni – Asintoti verticali,orizzontali – Grafico probabile di una funzione.

### **Mod. 4: TEORIA DELLE DERIVATE**

Definizione di derivata Significato geometrico della derivata – Derivate fondamentali e regole di derivazione– Derivata di una costante –Derivata di una variabile  $x$  Continuità delle funzioni derivabili – Derivate di ordine superiore – Teorema di De L'Hospital – Forme indeterminate.

*Dal 15 maggio 2107 si intende affrontare i seguenti moduli:*

### **Mod.5: STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE**

Funzioni crescenti e decrescenti – Definizioni di massimo e minimo relativo – Definizione di punto di flesso – Ricerca dei massimi e minimi assoluti – Ricerca dei punti di flesso – Studio del grafico di una funzione riferito solo a funzioni razionali intere e fratte.

### **Mod.6 : INTEGRALI**

-Integrale indefinito e suo significato geometrico – Integrale definito e sue proprietà – Integrali immediati - Metodo di integrazione per scomposizione e per sostituzione di una funzione – Cenni su calcolo di aree.

### **Mod.7: STATISTICA E CALCOLO DELLE PROBABILITA'**

I dati statistici - Rappresentazione grafica dei dati-

Definizione di evento e di probabilità - probabilità contraria – probabilità condizionata - probabilità composta.

Tutti gli argomenti trattati sono stati corredati da una notevole mole di esempi ed esercizi.

### **METODOLOGIA D'INSEGNAMENTO**

I metodi d'insegnamento utilizzati sono stati talvolta la classica lezione frontale con esercizi svolti dagli allievi alla lavagna, altre volte è stato necessario stimolare l'interesse attraverso la discussione di un problema, cercando di trovare insieme la soluzione. Sono state effettuate delle prove strutturate.

### **STRUMENTI DI LAVORO**

Sono stati utilizzati, oltre al libro di testo, schemi ed appunti personali.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Sono state effettuate verifiche orali e scritte, inoltre prove semistrutturate e prove strutturate con particolare riferimento alla tipologia B e C previste dalla normativa. La valutazione finale ha tenuto conto dei livelli di partenza dei singoli candidati, delle conoscenze, dell'impegno quotidiano, dell'interesse e della partecipazione al dialogo didattico.

## **I DOCENTI**

Prof. Giuseppe Paldino , Prof.ssa Carolina Serra

## **CONSUNTIVO**

### **EDUCAZIONE FISICA**

Prof.ssa. Bruno Emanuela

Ore settimanali 2

Ore effettuate di lezione 48

Ore previste da effettuare 7

#### **BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:**

La classe, composta da 22 alunni, ha avuto in questi anni una storia scolastica discontinua e si può situare, quindi, ad un livello di conoscenze e capacità medie caratterizzato da una preparazione adeguata, nei metodi e nei contenuti. I risultati sono stati soddisfacenti per tutti.

dal momento che l'interesse e la partecipazione sono stati una costante in tutto l'arco dell'anno scolastico. Alcuni alunni hanno dimostrato saperi e competenze superiori alla media della classe, sia per la loro capacità critica che per il loro desiderio di approfondimento.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI :**

1. Conoscenza dei contenuti tecnico – tattici di almeno uno degli sports programmati e sua pratica
2. Conoscenza delle norme di comportamento al fine della prevenzione degli infortuni e della tutela della salute
3. Miglioramento delle capacità condizionali di resistenza, forza, velocità e articolarietà
4. Affinamento delle capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse negli sports situazionali
5. Capacità di svolgere, nell'ambito delle attività motorie, esperienze formative di gruppo e partecipazione sociale, tali da esprimere comportamenti improntati alla lealtà e al rispetto dell'avversario

#### **CONTENUTI**

Potenziamento fisiologico. Rielaborazione ed integrazione degli schemi motori di base. Conoscenza e pratica dell'attività sportiva. Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni dei singoli docenti.

## METODI – MEZZI - TEMPI

### ◆ METODOLOGIA

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per moduli. 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: il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti, la necessità di comprendere punti di vista diversi assumendo atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Per addestrare gli allievi alle competenze richieste dal nuovo Esame di Stato si è cercato di abituarli ad esposizioni chiare cogliendo gli aspetti interdisciplinari delle varie materie.

Nella metodologia seguita per la formulazione della terza prova è stata scelta la tipologia mista B-C, in quanto più congeniale alle competenze dei nostri alunni. Le simulazioni effettuate nel corso del 2° Quadrimestre hanno coinvolto le seguenti discipline: **Storia, Inglese, LOGAR, dirt e tecn amministrativa e Matematica.**

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- la lezione frontale per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- le ricerche per stimolare all'approfondimento;
- controlli mirati e verifiche periodiche sia scritte che orali per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- controllo dei lavori assegnati a casa , contatti costanti con le famiglie.

#### ◆ Mezzi e strumenti

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (mondo produttivo);

Tutti questi mezzi sono stati utilizzati per promuovere lo spirito di ricerca e stimolare all'approfondimento.

#### ◆ Tempi e Attività di recupero /sostegno e approfondimento

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali.

Le attività di recupero/sostegno sono state effettuate sia ricorrendo a corsi di recupero, sia utilizzando le ore curriculari, mentre le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti e in iniziative laboratoriali, di ricerca, di discussione su temi e argomenti scolastici e di attualità.

## ❖ VERIFICA E VALUTAZIONE

### ◆ Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali effettuate hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento.

I docenti delle singole discipline hanno somministrato test, questionari, prove strutturate e semistrutturate, quesiti a trattazione sintetica, tutte finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Sono state effettuate in classe anche prove pluridisciplinari con tipologia e tempi di attuazione diversificati.

#### **Simulazione Prova pluridisciplinari effettuate :**

tipologia di verifica : Mista B + C

tempo assegnato : 90 minuti

materie coinvolte : tipologia di verifica: quesiti a risposta multipla e a risposta singola

materie coinvolte : Storia – Inglese – LOGAR – Matematica – Diritto e Tecnica Amministrativa.

#### **Prove di simulazione di colloquio effettuate:**

E' stata prevista una simulazione di colloquio nella prima settimana di giugno

I docenti del Consiglio di Classe hanno concordato sulla necessità che le prove pluridisciplinari fossero snelle, chiare e lineari nella formulazione dei quesiti per consentire ai candidati di esprimere al meglio le loro capacità di collegare le conoscenze e le loro competenze. Di conseguenza i docenti hanno ritenuto che il tempo necessario per lo svolgimento della terza prova fosse di almeno tre ore, indispensabili per la stesura, la rilettura e il perfezionamento delle risposte.

◆ Valutazione

➤ Prove scritte

**PRIMA PROVA SCRITTA**

“La prima prova scritta è intesa ad accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato, consentendo la libera espressione della personale creatività.”

Finalità generali comuni a tutte le tipologie

Nella produzione dell’elaborato il candidato deve dimostrare:

- Correttezza e proprietà nell’uso della lingua
- Possesso di adeguate conoscenze relative sia all’argomento scelto sia al quadro di riferimento generale in cui esso si inserisce;
- Attitudine allo sviluppo critico delle questioni proposte e alla costruzione di un discorso organico e coerente che sia anche espressione di personali convincimenti.

**Traccia A: Analisi e commento, di un testo letterario e non, in prosa e in poesia.**

	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A</b>	<b>Comprensione del testo e analisi delle singole parti</b>	precisa ed esauriente	<b>4</b>
		con qualche imprecisione	<b>3</b>
		con qualche lacuna	<b>2</b>
		incompleta	<b>1</b>
<b>B</b>	<b>Struttura del discorso</b>	coerente/ordinata	<b>3</b>
		poco ordinata e coerente	<b>2</b>
		spesso disordinata e incoerente	<b>1</b>
<b>C</b>	<b>Approfondimenti personali</b>	molto significativi	<b>4</b>
		significativi	<b>3</b>

		abbastanza significativi	<b>2</b>
		poco significativi	<b>1</b>
<b>D</b>	<b>Espressione linguistica</b>	corretta	<b>4</b>
		lievi imprecisioni	<b>3</b>
		alcuni errori	<b>2</b>
		con frequenti errori	<b>1</b>

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione

### **Tabella di valutazione**

<b>Punteggio</b>	<b>Voto</b>	<b>Giudizio</b>
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

**Traccia B: Sviluppo di un argomento storico-politico, socio-economico, artistico-letterario, tecnico-scientifico.**

- **Tip. B - Redazione di saggio breve**

	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A</b>	<b>Aderenza alla traccia e capacità di utilizzare i documenti</b>	adeguata/pertinente	<b>3</b>
		parziale/generica	<b>2</b>
		superficiale/incompleta	<b>1</b>
<b>B</b>	<b>Individuazione della tesi</b>	evidente	<b>3</b>
		riconoscibile	<b>2</b>
		appena accennata	<b>1</b>
<b>C</b>	<b>Struttura argomentativa ed espressione linguistica</b>	articolata/corretta	<b>4</b>
		coerente/quasi corretta	<b>3</b>
		schematica/con qualche errore	<b>2</b>
		disarticolata/frequenti errori	<b>1</b>
<b>D</b>	<b>Rielaborazione personale e valutazione critica</b>	significativa e ben articolata	<b>5</b>
		significativa	<b>4</b>
		essenziale	<b>3</b>
		modesta	<b>2</b>
		appena accennata	<b>1</b>

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione.

**Tabella di valutazione**

<b>Punteggio</b>	<b>Voto</b>	<b>Giudizio</b>
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto

10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

### Tip. B - Articolo di giornale

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>A</b>	<b>Conoscenza dell'argomento trattato e del contesto di riferimento</b>	approfondita/articolata	<b>4</b>
		apprezzabile/discreta	<b>3</b>
		sufficiente/accettabile	<b>2</b>
		lacunosa/parziale	<b>1</b>
<b>B</b>	<b>Uso delle regole giornalistiche(5w) e del linguaggio specifico</b>	preciso/pertinente/efficace	<b>3</b>
		adeguato/abbastanza efficace	<b>2</b>
		superf. o incompleto/poco efficace	<b>1</b>
<b>C</b>	<b>Struttura del discorso</b>	ordinata e coerente	<b>4</b>
		schematica	<b>3</b>
		qualche incongruenza	<b>2</b>
		incoerente	<b>1</b>
<b>D</b>	<b>Espressione linguistica</b>	corretta	<b>4</b>
		qualche imprecisione	<b>3</b>
		alcuni errori	<b>2</b>
		frequenti errori	<b>1</b>

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione.

### Tabella di valutazione

<b>Punteggio</b>	<b>Voto</b>	<b>Giudizio</b>
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

### Traccia C : Sviluppo di un argomento di carattere storico

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>A</b>	<b>Conoscenza degli eventi e dei loro rapporti cronologici di causa-effetto</b>	completa	<b>3</b>
		parziale	<b>2</b>
		scarsa	<b>1</b>
<b>B</b>	<b>Struttura del discorso</b>	corretta	<b>3</b>
		schematica	<b>2</b>
		qualche incongruenza	<b>1</b>
<b>C</b>	<b>Capacità di esprimere giudizi personali e di sostenere una propria tesi argomentativa</b>	valida	<b>5</b>
		molto significativa	<b>4</b>
		significativa	<b>3</b>
		abbastanza significativa	<b>2</b>
<b>D</b>	<b>Espressione linguistica</b>	poco significativa	<b>1</b>
		corretta	<b>4</b>
		lievi imprecisioni	<b>3</b>
		alcuni errori	<b>2</b>
		con frequenti errori	<b>1</b>

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione

### Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre

7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

#### Traccia D: Trattazione di un Tema su un argomento di ordine generale

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
<b>A</b>	<b>Pertinenza alla traccia e conoscenza dell'argomento</b>	completa	<b>3</b>
		parziale	<b>2</b>
		scarsa	<b>1</b>
<b>B</b>	<b>Espressione linguistica</b>	corretta	<b>3</b>
		con qualche errore	<b>2</b>
		con frequenti errori	<b>1</b>
<b>C</b>	<b>Struttura del discorso</b>	ordinata	<b>4</b>
		schematica	<b>3</b>
		qualche incongruenza	<b>2</b>
		spesso incoerente	<b>1</b>
<b>D</b>	<b>Rielaborazione personale e approfondimenti critici</b>	validi	<b>5</b>
		molto significativi	<b>4</b>
		essenziali	<b>3</b>
		poco significativi	<b>2</b>
		accennati	<b>1</b>

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione.

#### Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo

13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

In riferimento alla **seconda prova scritta**, che verifica le conoscenze ed abilità acquisite nella materia di indirizzo, (**Alimenti e Alimentazione**) si è stabilita la seguente griglia:

PRIMA PARTE			
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	40	
	Adegua e pertinente	30	
	Parzialmente adeguata	20	
	Frammentaria	10	
CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E RIELABORATIVE	Organizzazione corretta e pertinente	30	
	Impostazione semplice dei contenuti	20	
	Trattazione disorganica	10	
USO DEL LESSICO SPECIFICO	Terminologia corretta	30	
	Terminologia non sempre appropriata	20	

Totale

SECONDA PARTE			
			Q1
			Q2
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	26	
	Adegua	20	
	Parzialmente adeguata	16	

Frammentaria	8		
COMPETENZE: saper applicare e valorizzare le conoscenze nei diversi contesti	Appropriate e ampie	12	
	Adeguate	8	
	Limitate	4	
USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	Complessivamente corretto	12	
	Non sempre preciso	8	
Totale			

Punteggio	Prima parte	Q1	Q2
Max	100	50	50

Punti	40-53	54-67	68-81	82-95	96-109	110-125	126-140	141-155	156-170	171-185	186-200
Voto	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Per quanto riguarda la **prova pluridisciplinare**, che accerta la capacità di utilizzare ed integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno in corso, la griglia di valutazione, definita collegialmente è la seguente:

<b>OBIETTIVI VERIFICATI</b>
• Espressione ed esposizione anche in lingua
• Capacità di integrare le conoscenze
• Analisi e progettualità

Trattasi in ogni caso di obiettivi generali che solo in parte sono esaustivi delle concrete necessità di verifica che si sono evidenziate nelle prove.

Tutte le discipline interessate si distribuiscono il punteggio complessivo assegnando un peso per ogni descrittore. Nella somministrazione di esempi di terza prova il Consiglio di Classe ha scelto la valutazione in centesimi per disporre di una banda più ampia di valutazione nell'utilizzo dei descrittori specifici nell'ambito di ciascuna materia.

La valutazione in centesimi viene trasformata in quindicesimi operando con il correttore 0,15.

Si fornirà alla commissione apposita cartella con le prove somministrate agli studenti nel corso dell'anno scolastico.

## COLLOQUIO

<b>OBIETTIVI VERIFICATI</b>	<b>Punteggio su 30</b>		
	<b>Parz.</b>	<b>Corret</b>	<b>Appr.</b>
• Padronanza della lingua italiana	4	5	6
• Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite	4	5	6
• Capacità di collegare le conoscenze nell'argomentazione	6	7	8
• Capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti	8	9	10

## ESPERIENZE DI RICERCA E DI PROGETTO

### ❖ ARGOMENTI SCELTI

Sono state il momento più idoneo a garantire la individualizzazione dell'insegnamento, ad incentivare gli studenti ad integrare conoscenze e competenze, a consentire il miglior inter - affacciammento tra offerta scolastica istituzionalista ed esigenze formative personali. Gli studenti hanno individuato. L'argomento tra quelli più vicini ai loro interessi, hanno raccolto il materiale e proceduto alla sua strutturazione; i docenti si sono adoperati per dare suggerimenti bibliografici ed indicazioni operative di stesura e di approfondimento.

<b>ALUNNI</b>	<b>TITOLO</b>		
<b>AMBROSANO GIAMPAOLO</b>	I poeti e la guerra		
<b>BARTOLO NATALE</b>			
<b>CAMPANA ELISA</b>	L'era fascista		
<b>CARUSO FRANCESCA</b>	L'olio d'oliva		
<b>CELESTINO ALFREDO</b>	Reazioni avverse al cibo		
<b>CELESTINO GIACINTO</b>	Guerra e Pace		
<b>CICCO GIUSEPPE</b>	L'unione fa la forza		
<b>CROPANISE LUIGI</b>	La contaminazione alimentare		
<b>FORCINITI ACHEROPITA</b>	Il Whisky		
<b>FORTE FIORELLA</b>	La ricerca della bellezza		
<b>GEGLAN ROBERT VALENTIN</b>	Cibo e religione		
<b>LONGOBUCCO FRANCESCO</b>	Siamo ciò che mangiamo		
<b>MAIO SALVATORE</b>	Cibo, salute, sport		
<b>MORELLI ANTONIO</b>	L'alimentazione dello sportivo		

<b>PANETTIERE MATTEO</b>	L'evoluzione scientifica e tecnologica		
<b>PIPIERI GIUSEPPE</b>	L'evoluzione delle abitudini alimentari		
<b>POMETTI IOLANDA</b>	Alimentazione e salute		
<b>RUFFO GIUSEPPE</b>			
<b>SIORICI GIOVANNI ADRIAN</b>	La salute vien mangiando		
<b>SPATARO SIMONE</b>	"Ricerca di libertà": a tavola e in salute.		
<b>STEFANI LORENZA</b>	La cultura giapponese		
<b>ZUPPARDI MARGHERITA</b>	Il superuomo		

**CONSIDERAZIONI FINALI** (competenze acquisite - visite guidate e viaggi d'istruzione - attività di scuola)

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul pieno raggiungimento degli obiettivi prefissati da parte di quasi tutti gli alunni anche se in tempi e modi differenti.

Gli studenti hanno partecipato alle lezioni e si sono impegnati nello studio individuale; approfondendo tematiche in relazione alle proprie attitudini e capacità.

In un clima di serenità, gli alunni sono divenuti pienamente consapevoli delle proprie effettive capacità e sono pervenuti in modo eterogeneo, all'acquisizione delle competenze metodologiche, di linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello buono per pochi studenti, pienamente sufficiente per altri e pochi studenti non hanno superato del tutto qualche difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti di alcune discipline.

Nell'ambito dell'azione formativa sostenuta dalla scuola va menzionata la positiva partecipazione agli stages formativi presso rinomate aziende del settore ristorativo e ricettivo lo scorso anno da parte di alcuni alunni. Altri alunni hanno provveduto personalmente a svolgere le ore necessarie per l'alternanza scuola/lavoro.

Gli studenti hanno aderito ai progetti con interesse e si sono inseriti responsabilmente nelle problematiche del settore ristorativo-ricettivo.

Inoltre gli studenti hanno partecipato, con interesse, a tutte le attività organizzate dalla scuola.

## **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

***DIRIGENTE SCOLASTICO : Prof.ssa PINA DE MARTINO***

DOCENTI	DISCIPLINA
BURTONE ROSA ROSSANA ( COORDINATORE DI CLASSE )	Inglese
CASTROVILLARI CARMELA	Italiano e Storia
PALDINO GIUSEPPE	Matematica
BRUNO EMANUELA	Scienze Motorie e Sportive
PALETTA FRANCA	Francese
GIORDANO PASQUALE	Economia e Gestione delle Imprese Ristorative
MARANO PATRIZIA	Alimenti e Alimentazione
TURANO FRANCESCO	LAB SALA E VENDITE
SPATARO PIETRO	LOGSR
ARCIDIACONE ACHIROPITA	Sostegno
QUARTIERI TERESA	Religione

ALLEGATI:

1. QUESTIONARI TERZA PROVA DEL 07/04/2017
2. QUESTIONARI TERZA PROVA DEL 10/05/2017
3. GRIGLIA CORREZIONE ADOPERATA PER LA TERZA PROVA





Distretto Scolastico n° 26  
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI – IPA - ITA  
"E. MAJORANA" ROSSANO CAL. (CS)  
Tel. 0983-511085 - 514437 Fax- 0983-511104  
e-mail : csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it

**SIMULAZIONE TERZA PROVA PER  
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE A.S.  
2016/2017**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA**

**DISCIPLINE COINVOLTE 5 TIPOLOGIA MISTA: B(TOTALE DOMANDE:10) + C (TOTALE DOMANDE:20)**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_

**CLASSE V<sup>A</sup> SEZ. A**                      **VOTO FINALE** \_\_\_\_\_

**PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNATO PER DISCIPLINA: PUNTI 3**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**Quesiti a risposta chiusa.**

<b><u>Indicatori</u></b>	<b><u>Punti</u></b>
<b><u>Risposta errata o omessa</u></b>	<b><u>0</u></b>
<b><u>Risposta corretta</u></b>	<b><u>0.30</u></b>

**Quesiti a risposta aperta.**

<b><u>Indicatori</u></b>	<b><u>Punti</u></b>
<b><u>Conoscenza e comprensione dell'argomento</u></b>	<b><u>0.30</u></b>
<b><u>Capacità di analisi e di sintesi</u></b>	<b><u>0.30</u></b>
<b><u>Uso appropriato della specifica terminologia</u></b>	<b><u>0.30</u></b>
<b><u>Totale</u></b>	<b><u>0.90</u></b>

