



## **Sommario**

### **Parte prima**

- *Analisi del territorio e dell'utenza*
- *Presentazione e profilo della classe*
  - *Elenco Candidati.*
  - *Crediti*

### **Parte seconda**

- *Composizione del Consiglio di Classe*
- *Profilo professionale del Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita*

### **Parte terza**

- *Obiettivi generali*
- *Verifiche e valutazioni*

### **Parte quarta**

- *Area di alternanza scuola lavoro e didattica alternativa*
  - *Moduli interdisciplinari*
  - *Metodologie, mezzi e tempi*
- *Risultati di apprendimento dei percorsi del settore tecnologico /professionale*
  - *Consuntivi delle singole discipline*

### **Parte quinta**

- *Attività programmate dal Consiglio di Classe per l'Esame di Stato*
  - *Area di attività, ricerca e progetto*
- *Proposte di griglie per le prove scritte e per il colloquio pluridisciplinare*

### **Allegati**

- *Testi delle prove simulate*
- *Griglie delle prove e del colloquio*

## ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPSEOA, Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera, sede aggregata dell'IIS "Ettore Majorana", rappresenta una vera svolta nel panorama dell'offerta scolastica dello Jonio cosentino, riuscendo a colmare un vuoto formativo che per troppi anni aveva costretto gli studenti di Rossano e del suo ampio hinterland a lunghe trasferte ed in moltissimi casi, addirittura a dover lasciare le proprie famiglie per frequentare la scuola desiderata.

Esso nasce nell'anno scolastico 2002/2003, ed in questo arco di tempo da un solo corso di cinque classi passa a contarne sedici; tra i fruitori della realtà di contrada Frasso si contano anche numerosi pendolari provenienti dai diversi Comuni situati a ridosso della città del "Codex", quali Corigliano, Crosia, Caloveto, Cropalati, ecc. I Diplomati di questo Istituto non incontrano difficoltà ad inserirsi nel mondo del lavoro, in quanto si sono registrate testimonianze di casi che ricoprono ruoli di un certo prestigio in campo nazionale ed estero.

Il segreto di tale successo è da ricercarsi nella abilità di saper coniugare l'applicazione delle buone pratiche, l'uso delle moderne strategie metodologiche basate sul principio dell'inclusione, della collaborazione e della comunicazione e nel far nascere nei discenti la consapevolezza che l'Istituzione Scolastica è il solo referente culturale per la loro crescita umana e professionale, in quanto l'ambiente familiare di provenienza risulta privo, nella maggior parte dei casi, di stimoli ed input adeguati. Inoltre nel corso degli anni si sono rilevate delle criticità e ci si è adoperati per trovare delle soluzioni alternative e migliorative, specialmente, nel contesto delle discipline professionalizzanti.

Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della città, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale, questa scuola si pone come perno di congiunzione fra un territorio a forte vocazione turistica e una richiesta di formazione altamente qualificata e specializzata.

L'IPSEOA di Rossano si connota chiaramente come Istituto che 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 riadattati allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche).

Il plesso del Frasso è dotato inoltre di cinque laboratori per le attività tecnico pratiche, che comprendono nello specifico:

- un Bar ad uso didattico, con una saletta annessa, che viene utilizzato anche per il progetto di Impresa Simulata "Il Bar dei Ragazzi"
- una cucina centrale ed un laboratorio di pasticceria e panificazione
- una Sala principale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa si è fatta promotrice.

## PRESENTAZIONE E PROFILO DELLA CLASSE

La Classe 5 B, ad indirizzo "Servizi di Sala e di Vendita" è formata da 14 alunni di cui 10 maschi e 4 femmine. Tutti provengono per promozione dalla classe 4<sup>a</sup> B dell'anno scorso, anche se all'inizio della classe III si è inserito uno studente derivante dall'Istituto Tecnico Industriale, altri due si sono inseriti all'inizio della classe IV, uno perché ripetente e l'altro per scelta. Inoltre bisogna mettere in evidenza che vi sono 2 alunni di origine straniera i quali non hanno incontrato difficoltà nella interazione con gli altri.

I nostri allievi sono impegnati in attività lavorative che hanno contribuito alla loro maturazione e

allo sviluppo del loro senso di responsabilità. Infatti molti di loro, nelle ore pomeridiane e serali, lavorano presso strutture ricettive e ristorative del territorio per cercare di raggiungere un certo grado di autonomia, essendo le famiglie di provenienza svantaggiate economicamente. Essi sono molto apprezzati nel mondo del lavoro in quanto dimostrano ed applicano quella professionalità che le discipline tecnico-pratiche loro insegnano e per le quali loro provano particolare interesse ed attenzione, confermando la validità della scelta dell'indirizzo scolastico. Complessivamente per diversi ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica, per altri si sono alternati nuovi Docenti che, anche se con metodi diversi, hanno cercato di venire incontro ai bisogni dei singoli alunni favorendo il superamento del disagio iniziale.

#### DISCIPLINA E FREQUENZA

Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe ha vissuto ed operato in un clima piuttosto sereno, non ha presentato casi di comportamento indisciplinato o di particolare vivacità, ma tutti hanno partecipato al dialogo educativo che è stato sempre inclusivo nei confronti di ognuno. Hanno inoltre compreso l'importanza dell'osservanza degli orari, del rispetto delle regole stabilite all'interno del Regolamento di Istituto in quanto costituiranno indicatori precisi per l'assegnazione del voto di condotta in sede di Scrutinio per l'ammissione a sostenere gli Esami di Stato.

La frequenza è risultata per la maggior parte degli allievi regolare e continua, invece per alcuni elementi non è sempre stata costante, probabilmente dovuta al fenomeno del pendolarismo, a problemi temporanei di salute e alla scarsa collaborazione delle famiglie con i Docenti, inficiando, in parte, la qualità della loro preparazione.

#### PROFITTO

Sul piano apprenditivo la quasi totalità della classe ha avuto un approccio non sempre positivo alle attività proposte, non ha profuso alcun impegno nella rielaborazione personale dei contenuti e si è limitata ad una registrazione mnemonica dei dati. Lo studio è stato finalizzato soprattutto alle verifiche, e solo in qualche caso, si è evidenziato un approccio critico ai contenuti. Accanto ad un ridotto gruppo che ha manifestato buone capacità e conoscenze organiche tutti gli altri sono apparsi con carenze organizzative, logiche ed espressive, per cui ogni docente ha realizzato attività di recupero e potenziamento, in itinere e in orario antimeridiano, ed è stato così possibile assimilare meglio i contenuti proposti e potenziare le abilità e le competenze didattico-professionali. Inoltre quelli che non sono in possesso di un valido metodo di studio e di competenze di base solide hanno incrementato notevolmente l'impegno e l'interesse, sia a casa che a scuola, e hanno migliorato i risultati rispetto a quelli ottenuti nel primo periodo dell'anno.

In conclusione si può affermare che la classe risulta divisa in 3 gruppi dove risalta un primo gruppo che per impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali ha raggiunto un buon livello di preparazione; un secondo gruppo che, grazie ad impegno adeguato, è arrivato, nonostante qualche limite nel metodo di studio, a una preparazione più che sufficiente; un ultimo gruppo che, o per impegno non sempre costante o per carenze nello studio individuale e sistematico, è pervenuto ad un profitto ai limiti della sufficienza.

I livelli di apprendimento raggiunti dalla classe, al termine del corso di studi sono da ritenersi, nel complesso, pienamente sufficienti.

#### ATTIVITA' EXTRACURRICULARI SVOLTE NELL'A.S. 2016/2017

- Corso sulla sicurezza nei posti di lavoro
- Manifestazione delle Clementine della Piana di Sibari
- Partecipazione alla "Settimana della scienza" presso il "Lucrezia della Valle" di Cosenza

- Allestimento e servizio Buffet per convegno medico presso Casa Circondariale di Rossano
- Allestimento e servizio Buffet per Open Day
- Allestimento e servizio Buffet per incontri Scuola-Famiglia
- Manifestazione con l'Associazione "Terre del Sole"
- Partecipazione alla Giornata della Memoria con la presentazione del libro "Il campo verde notte" di Rocco Francesco Greco.
- Partecipazione alla Giornata contro le Mafie
- Progetto sull'affettività, sulla sessualità e relazionalità promosso dal centro di Pastorale della Vita.
- Visione rappresentazione teatrale "La Giara"
- Giornata dello Sport
- Manifestazione "Sangue Rosa" contro la violenza sulle donne
- Giornata sul CYBERBULLISMO

## ELENCO DEI CANDIDATI DELLA CLASSE V^ SEZ. B

1) AQUILAR	COSIMO
2) ATTADIA	FORTUNATO
3) BASHCHY	VIKTORIYA
4) BRACCIOFORTE	MAIKOL
5) COPPOLA	VALERIA
6) FALCONE	FABIO
7) GALLINA	PIO FRANCESCO
8) MARTILOTTI	GIUSEPPE FRANCESCO
9)MUOIO	SIMONA
10) NIGRO	GIUSEPPE
11)NITA	ANDREY CONSTANTIN
12)PEDACE	ROSA
13)PUGLIESE	FRANCESCO
14)SOMMARIO	EUGENIO ALESSIO

### Crediti scolastici

NOME	COGNOME	Credito III anno	Credito IV anno
1)COSIMO	AQUILAR	4 (quattro)	5 (cinque)
2)FORTUNATO	ATTADIA	5 (cinque)	5 (cinque)
3)VIKTORIYA	BASHCHY	6 (sei)	6 (sei)
4)MAIKOL	BRACCIOFORTE	5 (cinque)	4 (quattro)
5)VALERIA	COPPOLA	4 (quattro)	4 (quattro)
6)FABIO	FALCONE	4 (quattro)	4 (quattro)
7)PIO FRANCESCO	GALLINA	4 (quattro)	4 (quattro)
8)GIUSEPPE FRANCESCO	MARTILOTTI	4 (quattro)	4 (quattro)
9)SIMONA	MUOIO	6 (sei)	6 (sei)
10)GIUSEPPE	NIGRO	4 (quattro)	4 (quattro)
11)ANDREY CONSTANTIN	NITA	4 (quattro)	5 (cinque)
12)ROSA	PEDACE	6 (sei)	6 (sei)
13)FRANCESCO	PUGLIESE	4 (quattro)	4 (quattro)
14)EUGENIO ALESSIO	SOMMARIO	4 (quattro)	4 (quattro)

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO : Dott.ssa Pina DE MARTINO

DOCENTI	DISCIPLINA
RACHELE FAZIO	Italiano e Storia
MARA ANTONELLA SCIGLIANO	Lingua e civiltà straniera Inglese
ADA PATRIZIA CARIATI	Lingua e civiltà straniera Francese
EMANUELA BRUNO	Scienze Motorie e Sportive
PALDINO GIUSEPPE CONFORTI ANTONIO	Matematica
ANTONIETTA FEDERICO	Diritto e Tecnica Amministrativa
LUIGI BASILE	Scienza e cultura dell' Alimentazione
GIANFRANCO TURANO	Lab.Servizi per l'Enogastronomia E l'Ospitalità Alberghiera Art.SALA E VENDITA
PIETRO SPATARO	Lab.Servizi per l'Enogastronomia E l'Ospitalità Alberghiera Art.CUCINA
QUARTIERI TERESA	Religione

## **PROFILO PROFESSIONALE**

La classe VB che affronterà gli Esami di Stato 2016/2017 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio unitario modellato sul progetto della precedente Riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'Area Comune, vengono studiate le discipline dell'Area di Indirizzo, al termine del secondo anno si prevede la scelta dell'Indirizzo (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica) in cui le discipline professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza. La Classe ha proseguito il percorso formativo frequentando il secondo Biennio e poi l'ultimo Monoennio.

Il Tecnico dei Servizi della Ristorazione conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e dei consumi a livello locale, nazionale ed internazionale. Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori. Conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti. Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative. Sa utilizzare gli strumenti necessari per conoscere e valutare l'andamento del mercato della Ristorazione al fine di programmare la propria attività e quella dei singoli reparti.

### **PARTE TERZA:**

#### **□ 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.

**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
5. valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

## OBIETTIVI SPECIFICI PER AREE DISCIPLINARI

### • **COMPETENZE LINGUISTICO-COMUNICATIVE**

(Lingua e letteratura italiana, Lingua Straniera Inglese, Lingua Straniera Francese)

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; Saper interpretare, analizzare e contestualizzare testi di vario tipo; Saper costruire quadri di civiltà in base ad indicatori di tipo letterario-storico, sociale, economico, tecnologico, culturale e religioso; Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.	Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici; Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista; Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo; Formulare un'ipotesi e svilupparne una tesi; Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità con l'apporto della L2.	Acquisizione, sviluppo e potenziamento delle basi comunicative linguistiche per operare in modo autonomo e critico nei vari ambiti disciplinari; Acquisizione delle specifiche conoscenze delle discipline dell'area.

### • **COMPETENZE STORICO- SOCIALI (Storia)**

Competenze	Abilità	Conoscenze
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento; Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico con le connessioni e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; Approfondire i nessi tra passato e presente, in una prospettiva interdisciplinare; Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità; Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali; Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.	Acquisizione delle specifiche conoscenze della disciplina; Acquisizione del lessico specifico della disciplina

• **COMPETENZE MATEMATICO-SCIENTIFICHE (Matematica)**

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando soluzioni.	Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. Calcolare limiti di successioni e funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Calcolare l'integrale di funzioni elementari.	Variabili e quantificatori Funzioni polinomiali Funzioni di due variabili Concetto di derivata di una funzione. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze

• **COMPETENZE PROFESSIONALI (Aliment./Sala e Vendita /Cucina)**

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. 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.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare la produzione enoica internazionale. Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.</p> <p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.</p> <p>Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.</p> <p>Elaborare nuove bevande (cocktails e drinks in genere) e simularne la commercializzazione.</p>	<p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>Caratteristiche generali dell'enografia europea ed estera.</p> <p>Cenni sulla produzione enoica dei nuovi paesi produttori di vino; Nuova Zelanda, Cile, Australia ecc.</p> <p>Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>Software di settore. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici. Organizzazione e programmazione della produzione.</p>

• **COMPETENZE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio- sportiva per il benessere individuale e collettivo.	<p>Comprendere regole e tecniche</p> <p>Memorizzare informazioni e sequenze motorie</p> <p>Teorizzare partendo dall'esperienza Condurre con padronanza sia l'elaborazione concettuale che l'esperienza motoria</p>	<p>Conoscere, almeno nelle linee essenziali, i contenuti della disciplina Conoscere la terminologia specifica: memorizzare, selezionare, utilizzare le nozioni principali</p> <p>Conoscere i percorsi e i procedimenti: saper spiegare il significato delle azioni e le modalità esecutive</p>

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 utilizzando le ore curriculari, mentre le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti ed 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.

## PARTE QUARTA:i

### AREA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO e DIDATTICA ALTERNATIVA

#### **PREMESSE GENERALI**

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza Scuola-Lavoro trova riscontro nella Legge 13 luglio 2015 n. 107 che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.

L'Alternanza Scuola-Lavoro dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e gli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso. Scopo di tale attività è la condivisione delle esperienze al fine di formare l'allievo, far crescere e migliorare l'istituzione scolastica nonché l'azienda.

## **FINALITA' DELL'ALTERNANZA**

La modalità di apprendimento in Alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- Attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di progettazione personale
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- Innalzare il numero dei giovani che conseguono il Diploma
- Approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola.

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

- Sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- Favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e nel mondo del lavoro
- Sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- Promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- Rafforzare il rispetto delle regole

## **OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI CONSEGUITI**

A compimento dell'Alternanza Scuola-Lavoro i nostri studenti

-conoscono l'organizzazione ristorativa

-sono capaci di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale

-sanno individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza

-Conoscono e sanno effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative.

Durante l'anno scolastico in corso si è scelto di dare grande risalto alla didattica alternativa privilegiando la modalità "Stage", infatti tutti gli Allievi hanno conseguito il monte ore richiesto dalla Legge nell'arco della durata del secondo biennio e del monoennio. Qui di seguito si elencano le attività che sono state realizzate al fine di potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle varie imprese turistiche ed approfondire la conoscenza dei canali di ristorazione,

dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, e dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto.

### **Attività interne realizzate durante l'a.s. 2016/2017 dalla classe V^B**

- Organizzazione di allestimenti speciali in sede, intesi come Catering , inside & outside banqueting ed eventi in genere
- Incontri con esperti dell'Alimentazione e dell'Enologia
- Simulazione d' Impresa
- Attività nei diversi Laboratori didattici in dotazione all'Istituzione scolastica
- Corsi di perfezionamento ed approfondimento interni tenuti da esperti
- Organizzazione di allestimenti speciali intesi come Catering , ed outside banqueting ed eventi in genere, (Attività di partnership con Associazioni di settore).

### **Attività Esterne**

- Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative ( Formazione continua presso strutture locali)
- Visita in aziende di settore
- Partecipazioni ad eventi (SIGEP)
- Stage: Club Valtur di Pila –Gressan (AO)
  - Club Valtur Sestriere (TO)-
  - Club Tour Marilleva-Val di Sole (TN)
  - Milano Gruppo Mondotondo Villaggi “Porto Greco e Torre del Faro Scanzano Ionico
  - Strutture ricettive e ristorative di Livigno.

• **RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE TEC. /PROFESSIONALE** (D.P.R. n. 87/2010)

*Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:*

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base costituiscono, nella giusta misura gli elementi che concorrono alla formulazione del voto. La valutazione periodica e finale si tradurrà, per alcune discipline in 2 voti, uno per lo scritto o per le prove pratiche e l'altro per l'orale, in numeri decimali con scala 1/10.

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media conseguita di voti alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla norma vigente. Il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico. Saranno considerati di fondamentale importanza:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curriculari ed extracurriculari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione.

## ❖ *CONSUNTIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE*

**MATERIA: ITALIANO**

**CLASSE : V<sup>^</sup> SEZ. B IPA**

*Anno Scolastico 2016/17*

**DOCENTE : prof.ssa Rachele Fazio**

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: IL ROSSO E IL BLU VOL.3 – Dalla fine dell'Ottocento a oggi.**

**AUTORE : Roncoroni – Cappellini – Dendi - Sada – Tribulato – EDIT. : Signorelli Scuola**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo-classe, formato da quattordici alunni, di cui quattro femmine e dieci maschi, eterogeneo per estrazione sociale e culturale, non ha destato durante l'anno scolastico problemi particolari a livello comportamentale .

La classe, è stata presa dalla docente quest'anno, anche se buona parte degli allievi che la costituiscono erano stati alunni nel primo biennio, pertanto c'era già una conoscenza dei discenti , del loro modo di comportarsi e delle loro attitudini per le attività didattico-disciplinari.

Al completamento degli studi la situazione generale della classe può essere così riassunta:

- gli studenti, che hanno fatto registrare , nell'iter formativo, serietà, costanza, impegno e soprattutto buona volontà, hanno conseguito risultati buoni e alcuni discreti, in termini di conoscenze, competenze e capacità. Questi, oltre a possedere un bagaglio culturale approfondito, si esprimono in modo appropriato e corretto e sono in grado di apportare spunti critici e rielaborazioni personali.
- gli studenti, invece, che non sono stati costanti nell'impegno, nell'interesse e soprattutto, superficiali nell'applicazione, hanno conseguito risultati solo sufficienti . La loro preparazione complessiva non è del tutto completa, e per qualcuno di loro , l'esposizione orale risulta mnemonica e approssimativa. Inoltre, la produzione scritta di questi ultimi, si presenta semplice e con imprecisioni linguistiche dovute a incertezze di base e lacune pregresse che non sono riusciti a colmare nel corso degli anni, nonostante interventi di recupero e azioni di potenziamento.

Bisogna, però, sottolineare che per buona parte di questi studenti, la discontinuità nell'impegno e nell'applicazione è dipesa dal fatto che nelle ore pomeridiane e notturne, erano impegnati in attività lavorativa , attinente all'indirizzo di studi; infatti questi discenti, riescono meglio nelle materie pratiche e professionali.

### **ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2016/2017**

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 114 ore, comprese quelle dedicate ai Compiti in Classe ed alla loro revisione, quelle cedute per compiti di altre Discipline e per altre attività, nonché quelle perse per le assenze degli Alunni. Se ne prevedono altre 16 fino al termine delle lezioni.

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

Obiettivi Educativi:

- a) Una maggiore autonomia ed autocontrollo;
- b) Una sicura interiorizzazione di corrette norme etiche e civili.

Obiettivi Cognitivi:

- a) Una certa padronanza dei contenuti disciplinari;

- b) Una migliore consapevolezza nel sistemare e collegare le conoscenze acquisite;

Obiettivi Didattici:

- a) Conoscenza degli Autori e delle Opere letterarie nel loro contesto storico-culturale;
- b) Conoscenza dell'evoluzione tematica e poetica di un Autore attraverso l'analisi diretta di un testo;
- c) Rielaborazione personale delle conoscenze acquisite;
- d) Produzione di testi scritti di diversa tipologia .

## **CONTENUTI**

### **I° Modulo - Fine Ottocento – L'età del realismo**

#### **U.D**

1. Il Positivismo e il Naturalismo.
2. Il Verismo e Giovanni Verga.
3. La produzione verghiana..
4. Analisi di passi scelti dalle opere di Verga: Rosso Malpelo.

### **II° Modulo – Il Decadentismo: - prosa e poesia**

#### **U.D.**

1. Il Decadentismo: caratteri generali.
2. Baudelaire: vita, pensiero e opere. Analisi del testo: Il vino degli amanti.
3. G. D'Annunzio: vita, pensiero e opere. Analisi del testo: La pioggia nel pineto; L'attesa dell'amante
4. Giovanni Pascoli: vita, pensiero e opere. Analisi dei testi: X Agosto; Il gelsomino notturno; Il fanciullino.
5. Italo Svevo: vita , pensiero e opere. Analisi del testo: L'ultima sigaretta.
6. Crepuscolari e Futuristi - F. Marinetti
7. Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere. Analisi dei testi: La patente; Il treno ha fischiato; Enrico IV; Un piccolo difetto.

### **III° Modulo - Tra le due guerre: la poesia**

#### **U.D.**

1. L'Ermetismo.

2. Ungaretti, Quasimodo, Montale .
3. Lettura e analisi di testi scelti dalle opere di Ungaretti: San Martino del Carso, Soldati, Fratelli, Veglia.
4. Lettura e analisi di testi scelti dalle opere di Quasimodo: Alle fronde dei salici.
5. Lettura e analisi di testi scelti dalle opere di Montale: Spesso il male di vivere.

#### **IV° Modulo – Tra le due guerre: la narrativa**

##### **U.D.**

1. Raccontare l'olocausto: Levi

#### **V° Modulo – Il secondo dopoguerra**

##### **U.D.**

1. Il Neorealismo (Linee generali)

#### **METODI D'INSEGNAMENTO**

Le metodologie adoperate hanno privilegiato, innanzitutto, la lezione frontale, fondata sull'attivo coinvolgimento degli Alunni, dando sempre spazio al dibattito e alla discussione collettiva. Il metodo dell'interpretazione guidata, da parte dell'Insegnante, su testi di tipologia varia ha attivato lavori di gruppo, che hanno permesso di fare acquistare maggiore sicurezza agli Allievi che evidenziavano difficoltà nel lavoro autonomo. E' stata realizzata una classe virtuale che ha offerto agli studenti maggiore possibilità e semplificazione del lavoro didattico. Sono stati effettuati percorsi didattici con interventi individualizzati per Alunni con particolari esigenze.

#### **APPROFONDIMENTI e/o RECUPERI**

L'approfondimento e il recupero in itinere è stato sistematicamente attuato:

- ritornando sugli stessi argomenti;
- puntando ad una riduzione dell'apprendimento mnemonico, a favore di un'organicità selettiva dei contenuti;
- attività di tutoraggio e lavoro di gruppo.

#### **MEZZI e STRUMENTI**

La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporti oltre al libro di testo: riviste specifiche, copie fotostatiche per approfondire situazioni di particolare interesse o argomenti trattati già dal libro di testo, schemi ed appunti personali, Internet- classe virtuale.

## **SPAZI**

Sono state utilizzate tutte le risorse esistenti all'interno dell'Istituto.

## **TEMPI**

L'insegnamento dell'Italiano è stato effettuato in due giorni settimanali per un totale di 4 ore.

## **STRUMENTI DI VERIFICA**

La misurazione del profitto è stata effettuata attraverso una serie di prove: compiti scritti, letture e discussioni di testi, questionari, prove orali, indagini in itinere con prove informali.

La verifica in itinere è stata costante e continua, tuttavia si sono svolte verifiche sommative nel corso dei quadrimestri secondo determinate scansioni :

n° 4 interrogazioni;

n° 6 prove scritte (Gli Alunni sono stati sottoposti a tutte le nuove tipologie di prove previste per gli Esami di Stato: analisi di testi letterari in prosa e in versi e di testi non letterari; articoli di giornale e saggio breve di Argomenti diversi; tema a carattere storico; tema di ordine generale).

Oltre alle prove suddette, hanno costituito strumenti di verifica anche:

- la qualità del lavoro svolto a casa;
- l'attenzione prestata, l'interesse, la criticità, la volontà e la partecipazione alle lezioni.

Rossano, li 15/05/2017

L'INSEGNANTE

Rachele Fazio

## **MATERIA: STORIA**

CLASSE : V<sup>^</sup> SEZ.B - IPA

Anno Scolastico 2016/17

**DOCENTE : Prof.ssa Rachele Fazio**

**LIBRI DI TESTO ADOTTATO: STORIA IN CORSO VOL: 3 – Il Novecento e la globalizzazione -  
AUTORE : De Vecchi - Giovannetti - EDITORE : B. MONDADO**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo-classe, formato da quattordici alunni, di cui quattro femmine e dieci maschi, eterogeneo per estrazione sociale e culturale, non ha destato durante l'anno scolastico problemi particolari a livello comportamentale .

La classe è stata presa dalla docente quest'anno, anche se buona parte degli allievi che la costituiscono erano stati alunni nel primo biennio, pertanto c'era già una conoscenza dei discenti , del loro modo di comportarsi e delle loro attitudini per le attività didattico-disciplinari.

Al completamento degli studi la situazione generale della classe può essere così riassunta:

- Alcuni alunni hanno conseguito gli obiettivi prefissati in modo soddisfacente. Conoscono i contenuti in modo ampio e li sanno porre in relazione, utilizzano un linguaggio storiografico appropriato; inoltre, sono in grado di analizzare situazioni con il loro apporto critico e di proporre soluzioni.
- Altri studenti, hanno conseguito gli obiettivi in modo discreto. Costante è stato il loro impegno e regolare la partecipazione e l'applicazione.
- Altri ancora, hanno solo una sufficiente padronanza della disciplina a causa di un lavoro piuttosto semplice e di una partecipazione non sempre proficua.

### **ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2016/2017**

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 60 ore.

Se ne prevedono altre 8 fino al termine delle lezioni.

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

#### **Obiettivi Educativi:**

- a) Una maggiore autonomia ed autocontrollo;
- b) Una sicura interiorizzazione di corrette norme etiche e civili.

#### **Obiettivi Cognitivi:**

- c) Una migliore padronanza dei contenuti disciplinari;
- d) Un'accresciuta consapevolezza nel sistemare e collegare le conoscenze acquisite.

#### **Obiettivi Didattici ( in termini di conoscenza, competenza e capacità)**

- e) Conoscere gli avvenimenti storici dalla seconda metà dell'Ottocento alla Guerra Fredda;
- f) Collegare in modo sincronico e diacronico gli eventi storici;
- g) Usare con proprietà lessicale termini e concetti propri del linguaggio storiografico;

- h) Saper cogliere a grandi linee, analogie e differenze tra gli eventi e individuarne i fondamentali percorsi di causa-azione e di sviluppo.

## **CONTENUTI**

### **I° MODULO – Il primo Novecento**

U.D. n.1 – La società di massa

U.D. n.2 – L'età giolittiana

### **II° MODULO – Guerra e Rivoluzione**

U.D. n.1 - La prima guerra mondiale

U.D. n.2 - La Rivoluzione russa

U.D. n.3 – Il primo dopoguerra – I trattati di pace

### **III° MODULO- L'Eta' dei totalitarismi**

U.D. n.1 – L'Italia tra le due guerre: Il Fascismo

U.D. n. 2 – La crisi del 1929

U.D. n. 3 – La Germania tra le due guerre: Il Nazismo

### **IV° MODULO - La seconda guerra mondiale**

U.D. n.1 – Verso la guerra

U.D. n.2 – Il mondo in guerra – Fine della guerra

### **V° MODULO – IL secondo dopoguerra**

U.D. n.1 - La guerra fredda (cenni)

## **MODULO PLURIDISCIPLINARE**

I diritti umani; La discriminazione razziale.

## **METODI DI INSEGNAMENTO**

*Per l'insegnamento della Storia si sono seguite due linee metodologiche:*

- la lezione frontale, opportunamente adattata alle esigenze della Classe e orientata a favorire il dialogo e le discussioni;
- l'impostazione di argomenti in chiave problematica per stimolare gli Studenti a proporre risposte e soluzioni plausibili.

**MEZZI E STRUMENTI** La didattica è stata integrata con diversi tipi di supporti oltre al libro di testo: riviste specifiche, copie fotostatiche per approfondire situazioni di particolare interesse o argomenti trattati già dal libro di testo, schemi ed appunti personali, Internet/classe virtuale.

### **SPAZI**

Sono state utilizzate tutte le risorse esistenti all'interno dell'Istituto.

### **TEMPI**

L'Insegnamento della Storia è stato effettuato in due giorni settimanali per un totale di 2 ore.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

La misurazione del profitto è stata effettuata attraverso una serie di prove: questionari, prove orali, indagini in itinere con prove informali.

La verifica in itinere è stata costante e continua, tuttavia si sono svolte verifiche sommative nel corso dei quadrimestri secondo determinate scansioni .

Rossano, li 15/05/2017

**L'INSEGNANTE**

Rachele Fazio

**PROF. ANTONIETTA FEDERICO**

**MATERIA:** [DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE](#)

**CLASSE V B**

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

La situazione iniziale della classe, evidenziava nel suo complesso, difficoltà di analisi dovute per lo più a problemi metodologici e poco interesse verso la disciplina. Preso atto di ciò, e considerato che l'allievo non è un contenitore da riempire, ma una persona alla quale vanno fornite opportunità di crescita, ossia di conoscenza e soprattutto di miglioramento di sé, abbiamo stipulato un patto d'aula avente ad oggetto l'impegno di porre mano a tutte le forze, sia da parte loro che da parte mia. Ho ripreso i concetti basilari cercando di abituarli allo studio con risvolti pratici e non mnemonici. Ho calato il tutto nel contesto aziendale del settore della ristorazione, attraverso la presentazione di casi locali, al fine di potere favorire la comprensione del sistema descrivendo le caratteristiche e problematiche. Parte della classe ha dimostrato quasi sempre, una partecipazione attiva alle lezioni con interventi positivi e stimolanti, per altri invece è stato necessario rivedere l'impegno, che solo nel corso finale del secondo quadrimestre, è stato più regolare e meno superficiale, e in alcuni casi è aumentata anche la motivazione. Davvero encomiabile da buona parte l'attenzione e la voglia di comprendere la disciplina per poterne fare uso alla fine imminente del corso degli studi. A proposito di programmazione ho cercato in tutti i modi di tenerne conto, anche se ogni giorno mi sono resa conto che la situazione sopra descritta mi ha costretta a fermarmi per riprendere percorsi basilari e poi ripartire. La fragilità sopradescritta trova conferma nella lentezza degli apprendimenti e nella difficoltà che ancora oggi buona parte della classe incontra nell'affrontare lo svolgimento dei percorsi proposti e nell'esposizione con un linguaggio tecnico appropriato. Tuttavia è in grado, in generale, di analizzare e di utilizzare con proprietà la documentazione studiata sapendola riferire a situazioni concrete. Un esiguo gruppetto, sostenuto da una più solida motivazione e un impegno più assiduo, rintraccia ed effettua i collegamenti essenziali, tra programmazione, gestione e controllo della attività aziendale del settore ristorativo, raggiungendo così risultati soddisfacenti. Il comportamento è stato rispettoso e corretto.

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

A fine anno posso concludere che gli allievi hanno:

- acquisito i contenuti fondamentali della disciplina; fatto proprio un accettabile linguaggio tecnico;
- hanno interiorizzato l'importanza dello studio come strumento di elevazione culturale e personale;
- hanno rafforzato la fiducia nelle proprie capacità;
- hanno migliorato la capacità di riflessione critica sugli argomenti trattati.

### **METODI DI INSEGNAMENTO**

L'azione didattica si è sviluppata entrando nel loro vissuto e presentando i vari percorsi calati nella realtà per poi guidarli, individualmente, ad affrontare la parte teorica in modo autonomo. In questo modo sono emerse le capacità acquisite a livello individuale e quindi indirizzate le attività di sostegno. Il tutto mirato ad avvantaggiare un ruolo attivo dell'allievo, in modo da valorizzare gli apprendimenti e renderli spendibili anche al di fuori del percorso scolastico.

### **STRUMENTI DI LAVORO**

Il testo scolastico (Diritto e Tecniche amministrative – Maria Gabriella Di Maio – Simone per la scuola) è stato un riferimento di base. Allo stesso tempo sono stati aggiunti di volta in volta, informazioni provenienti dal mondo economico e della stampa a carattere locale e nazionale.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Ai fini della valutazione sommativa sono state utilizzate

- Tre verifiche scritte per ogni quadrimestre

- Un congruo numero di verifiche orali giornaliere individuali, anche se non impostate in modo tradizionale; le verifiche sono state supportate inoltre da momenti di autovalutazione e misurazione di crescita culturale.
- questionari;
- discussioni;

### PROGRAMMA SVOLTO

Percorso A

#### **IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE**

LEZIONE 1 LE DESTINAZIONE TURISTICHE

LEZIONE 2 LA GESTIONE DELLE DESTINAZIONE TURISTICHE

LEZIONE 3 EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO

Percorso B

#### **IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING**

LEZIONE 1 LA FUNZIONE DEL MARKETING

LEZIONE 2 IL MARKETING OPERATIVO

LEZIONE 3 IL PIANO DI MARKETING

LEZIONE 4 IL TURISMO E IL WEB MARKETING

Percorso C

#### **LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE**

LEZIONE 1 PIANIFICAZIONE E REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN

LEZIONE 2 IL BUDGET E IL CONTROLLO DI GESTIONE

Percorso D

#### **L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE**

LEZIONE 1 LE FORME DI TURISMO E LE RELATIVE DISCIPLINE

LEZIONE 2 LE ORGANIZZAZIONI TURISTICHE CENTRALI E PERIFERICHE

LEZIONE 3 LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA TRACCIABILITA' E I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO

LEZIONE 4 LA LA NORMATIVA IGIENICO – SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO

Percorso E

#### **LA GESTIONE ECONOMICA DELLE IMPRESE TURISTICHE**

LEZIONE 1 I COSTI E I RICAVI DELLE IMPRESE TURISTICHE

LEZIONE 2 LA REDDITIVITA' AZIENDALE

Percorso F

#### **LA CONTABILITA' E IL BILANCIO D'ESERCIZIO**

LEZIONE 1 LE RILEVAZIONI CONTABILI

LEZIONE 2 IL BILANCIO

IL Docente

Prof.ssa Antonietta Federico

**MATERIA:** LINGUA E CIVILTÀ' STRANIERA INGLESE

**CLASSE V B**

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

**LIBRO DI TESTO IN USO « SHAKE & BAKE » VOL. UNICO CAMINADA/HOGG HOEPLI**

**Ore curricolari : N.03 settimanali.**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe V B ind. Sala e Vendita è composta da 14 alunni provenienti da Rossano e dal suo hinterland. Dal punto di vista disciplinare gli alunni non hanno mai destato problemi, si sono comportati in maniera educata e disponibile al dialogo educativo. La partecipazione alle lezioni è stata abbastanza attiva, anche se l'impegno dello studio non sempre coerente e proficuo. La frequenza è stata per la maggior parte della classe regolare, per altri invece non sempre continua e costante. Una parte della classe risultava carente, a causa di lacune di base pregresse, soprattutto nel metodo di studio applicato. Si è cercato quindi di potenziare le quattro abilità di base, soprattutto la produzione, sia scritta che orale con attività specifiche e mirate. Quando si è reso necessario è stato effettuato il potenziamento di alcune strutture morfosintattiche per favorirne la corretta applicazione. Gli alunni, complessivamente, hanno partecipato al dialogo educativo, hanno risposto in maniera diversa ai continui stimoli e sollecitazioni che l'insegnante ha attuato, ma alcuni non sono riusciti a superare, completamente, le difficoltà pregresse, in quanto l'attenzione in classe non è stata supportata da uno studio domestico costante ed inoltre, il rudimentale metodo di studio in loro possesso, risultava poco autonomo e caratterizzato da un apprendimento mnemonico.

### **OBIETTIVI PREFISSATI E RAGGIUNTI**

Per sviluppare un programma con obiettivi raggiungibili, si è partiti da queste basi cognitive, per procedere verso la costruzione di strutture lessicali e morfosintattiche della Lingua Inglese, necessarie per acquisire le competenze professionali e culturali richieste. Per il conseguimento degli obiettivi prefissati si è privilegiato l'analisi di testi riguardanti argomenti relativi all'Area di indirizzo. Gli alunni hanno esercitato prima le abilità di lettura e comprensione e successivamente quella di produzione scritta e orale, che si è rivelata uno dei punti di maggiore carenza. Si è cercato di abituarli all'esposizione in L2 dei contenuti analizzati, per facilitare l'uso di un lessico specifico che in alcuni casi risultava abbastanza debole.

### **PROFITTO**

Dal punto di vista apprenditivo il gruppo classe può essere diviso in 3 gruppi: un primo gruppo sempre partecipe ed in grado di rielaborare quanto studiato, volenteroso e studioso, in grado di raggiungere buoni risultati. Un secondo gruppo il quale, un po' per difficoltà oggettive, un po' per scarsa volontà si è attestato su un livello di sufficienza, ed infine, un ultimo gruppo con difficoltà e risultati non sempre accettabili. Questi elementi sono gli stessi che negli anni precedenti hanno conseguito il debito formativo in Lingua Inglese. Gli alunni, dopo una costante azione di recupero e potenziamento degli elementi fondanti la disciplina, sono pervenuti ad una conoscenza basilare dei contenuti, usano un linguaggio semplice ed essenziale e, a livello orale, esprimono gli argomenti trattati in maniera assai modesta. Inoltre si è sempre cercato di creare un clima sereno e incoraggiante, per far sentire gli alunni a proprio agio durante la comunicazione in L2.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### Modulo N.1 “ Nutrition, a matter of information”

- Nutrition and nutrients
- The Food Pyramid
- The five basic food groups
- Vitamins
- Fibres

### Modulo N.2 “ The Agricultural Revolution “

- Problems in Food Production
- Genetic Modification
- Slow Food
- Coffee. Coffee Arabica and Robusta
- Cocoa. Drinking Chocolate

### Modulo N.3 “The World of Spirits, eating and drinking habits”

- Spirits. Brandy. Cognac.
- Scotch Whisky and Irish Whiskey
- Bourbon Whiskey
- Rum
- Tequila
- Grappa
- Liqueurs and Amari
- Eating and drinking habits and religion
- Jewish Cooking
- The roots of vegetarianism: Veda

### Modulo N.4 “ Food and health”

- Food, health and fitness
- Diets
- The Mediterranean Diet
- Food allergies
- Food intolerance
- Eating disorders
- Anorexia
- Bulimia

Contenuti da sviluppare dopo il 15.05.2017

### Modulo N. 5

Le ore di lezione effettuate alla data del 15 Maggio 2017 sono state 78; se ne prevedono altre 8 da svolgersi nel periodo compreso tra il 16.05.2017-08.06.2017.

### METODOLOGIA

L'approccio didattico scelto ha cercato di far utilizzare la lingua Inglese come mezzo di comunicazione. Le lezioni sono state frontali e partecipate. Ogni intervento didattico ha mirato a coinvolgere tutti gli alunni e a considerare prevalentemente quelli più in difficoltà, mettendoli sempre al centro del processo insegnamento-apprendimento. Gli alunni sono stati sottoposti a copiose attività di lettura, comprensione, riassunto guidato ed esposizione orale, dei testi presi in considerazione. Lo studio dei temi trattati è avvenuto soprattutto in classe attraverso una gamma diversificata di attività (fill in, matching, problem solving, guided summaries, questionnaires).

### STRUMENTI E SUSSIDI

Il libro di testo “ Shake & Bake” di Caminada-Hogg ed. Hoepli è stato integrato da sussidi cartacei e multimediali al fine di ampliare le aree lessicali e stimolassero l'acquisizione dei contenuti nonché una maggiore familiarità con l'uso della lingua straniera.

### VERIFICA E VALUTAZIONE

L'analisi dell'errore ha rappresentato lo strumento diagnostico fondamentale per impostare attività di recupero a favore di tutti gli alunni e a modificare gli obiettivi, la metodologia e i contenuti. La valutazione è stata in itinere e sommativa, ha tenuto conto dei risultati delle prove orali e scritte, dell'impegno, della partecipazione e dei progressi, rispetto ai livelli di partenza, raggiunti nel corso dell'anno scolastico, senza prescindere dagli obiettivi minimi. La valutazione ha considerato le capacità cognitive degli alunni, nonché le cause soggettive e oggettive che possono aver impedito o comunque minato il normale apprendimento, senza tralasciare l'interesse e l'impegno profusi.

La Docente

Rossano, li 15.05.2017

Prof.ssa Mara Antonella **SCIGLIANO**

**DOCENTE:** CARIATI ADA PATRIZIA

**MATERIA:** LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

**CLASSE:** V B - Sala e vendita

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

**LIBRO DI TESTO:** PROFESSION OENOLOGIA, Arcangela DE CARLO, Hoepli

**ANNO SCOLASTICO:** 2016/2017

### **PROFILO DELLA CLASSE:**

La classe V B, composta da 14 alunni, si è presentata nel complesso disponibile al dialogo educativo-didattico assumendo un atteggiamento corretto e positivo. Alcuni alunni hanno incontrato maggiori difficoltà dovute ad un impegno superficiale e discontinuo. Le varie osservazioni sistematiche effettuate hanno evidenziato lacune diffuse per inadeguata assimilazione delle strutture morfosintattiche di base. Si è reso pertanto necessario ritornare con frequenza su elementi grammaticali già affrontati negli anni precedenti.

Il grado di profitto e di istruzione di ciascuno allievo della classe è stato, naturalmente, subordinato alle loro singole capacità logiche, espressive e analitiche. Un gruppo di alunni ha ottenuto un profitto decisamente soddisfacente mentre un secondo gruppo ha ottenuto un livello accettabile di conoscenze e contenuti della lingua.

### **FINALITÀ EDUCATIVE E OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:**

#### **ABILITÀ**

- Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte, in contesti professionali e con parlanti nativi
- Rappresentare tesi pro o contro in una discussione guidata
- Analizzare e comprendere una definizione di carattere tecnico e dedurre gli elementi costitutivi
- Individuare le informazioni chiave in un testo a presentazione multimediale
- Leggere ed eseguire le indicazioni contenute in istruzioni varie

#### **CONOSCENZE**

- Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana
- Registri comunicativi formali ed informali
- Tecniche di lettura e di ascolto
- Repertorio di base del lessico coerente con i messaggi scritti e ascoltati
- Testi della tradizione e della cultura Francese
- Testi scritti specialistici del settore
- Tipologie di interazione in situazioni professionali prevedibili (anche in team)
- Repertori/glossari di espressioni di lessico tecnico di indirizzo

#### **COMPETENZE**

- Comprendere le informazioni fornite in un messaggio orale in ambito di studio o di lavoro
- Scrivere un curriculum europeo
- Leggere comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo

## **SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**

In linea generale il programma è stato svolto secondo i contenuti e le cadenze temporali previsti in fase di programmazione e su ognuno di essi sono state fatte le opportune verifiche orali e scritte.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **MODULO 1: LE MONDE DE L'OENOAGRONOMIE**

Les nouveaux restaurants  
Tables en vue, les bistrotts  
Chefs, oenologues et professionnels de l'oénoastronomie  
Les métiers du restaurant  
Oénoastronomie et personnages célèbres  
La Provence  
Paris entre passé et avenir  
Révision grammaticale

#### **MODULO 2: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE**

Alimentation biologique et diétique (produits bio)  
La cuisine étrangère (les USA, le Mexique, l'Asie, la Chine, l'Afrique, l'Europe)  
L'Alsace  
Révision grammaticale

#### **MODULO 3: LE VIN. HISTOIRE ET TRADITION DANS UN VERRE**

L'histoire du vin  
Les régions vinicoles françaises  
Les cépages français  
Appellations des vins français  
La dégustation et la vente  
La Champagne et l'art de la champagnisation  
Paul-François Vranken: challenger du Champagne

#### **MODULO 4: LE BAR. PROFESSION, FANTASIE ET SAVOIR-FAIRE**

Les eaux-de-vie (Cognac, Armagnac, Calvados, Écosse de whiskies)  
Les liqueurs  
Les apéritifs  
L'eau

Contenuti da sviluppare dopo il 15.05.2016

L'Aquitaine

#### **MODULO 5: EMPLOI. DE L'ÉCOLE AU MONDE DE TRAVAIL**

### **METODOLOGIA**

Il metodo che è stato adottato nel corso dell'anno scolastico è fondato sull'approccio funzionale-comunicativo, cognitivo e induttivo guidato, con cui si è cercato di privilegiare un apprendimento graduale della lingua e del lessico specifico in modo da consentire a tutti i discenti di essere in grado di decodificare un messaggio orale e scritto, formulare domande e redigere risposte, esporre gli argomenti in maniera lineare e con le dovute

conoscenze lessicali, con apporti personali riguardanti gli argomenti studiati. Il tutto è avvenuto attraverso lezioni frontali, lezioni dialogate, lezioni multimediali, didattica laboratoriale, peer education, tutoring, problem solving, cooperative learning.

## **STRUMENTI E SUSSIDI**

libro di testo, strumenti multimediali, materiale autentico

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

- **TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA**

prove scritte di diversa tipologia, verifiche orali, prove strutturate e semi-strutturate, relazioni, questionari e compilazione di documenti.

- 
- **TIPOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione formativa e sommativa ha tenuto conto delle competenze acquisite nelle abilità di comprensione orale e scritta, e di produzione orale e scritta, del progresso fatto rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno manifestato e della partecipazione.

La Docente

Ada Patrizia Cariati

**Disciplina:** LAB.SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ART.SALA E VENDITA

**Classe:** V B

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

**DOCENTE :** Gianfranco Turano

**Ore settimanali:** 4

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

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

**Ore residue :** 20

### **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 ad uno studio più costante e attento è 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 e 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.

## Capacita'

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 della Programmazione Modulare

**Macro Area 1; Professionista e venditore.**

Periodo di realizzazione: da ottobre a tutto novembre. N° ore:32 circa			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI DISCIPLINARI
Utilizzare tecniche operative e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, quali possono essere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering nelle sue diverse forme  Predisporre le schede ricette al fine di poter calcolare correttamente i costi sostenuti dall'azienda in modo da poter determinare in maniera efficace il prezzo di vendita.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base riguardanti i soggetti coinvolti e le tipologie diverse delle nuove forme di ristorazione. Essere in grado, adoperando le tecniche specifiche, di eseguire e gestire i ricevimenti  Essere in grado di capire i vantaggi provenienti dall'uso di una corretta determinazione e valutazione dei costi  Lo studente dovrà essere in grado di riconoscere i principali prodotti tipici locali e nazionali.	Conoscere gli aspetti e le tecniche adatte alla preparazione, consegna e somministrazione di alimenti in luoghi diversi da quelli di produzione. Conoscere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering. Conoscere i diversi soggetti coinvolti nel catering e le sue diverse forme.  Avere le conoscenze di base per calcolare i costi dell'azienda. Capire gli aspetti e le diverse forme di calcolo dei costi di cibo e bevande  Capire l'importanza e l'impatto sul mercato dei prodotti tipici	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Il Catering: soggetti coinvolti e tipologie</li><li>■ Il Catering industriale.</li><li>■ Il Catering privato.</li><li>■ L'inside e l'outside banqueting</li><li>■ Il banqueting cerimoniale.</li><li>■ Il banqueting manager.</li><li>■ Come organizzare un evento</li><li>■ I prerequisiti</li><li>■ Il food cost del piatto o della ricetta</li><li>■ Il prezzo di vendita</li><li>■ Il Beverage cost</li> <li>■ La tipicità come elemento strategico</li><li>■ Forze e debolezze dei prodotti tipici</li><li>■ I marchi di tutela dei prodotti</li></ul>

### Macro Area 2 ; Obiettivo Enogastronomo

Periodo di realizzazione: da dicembre a tutto febbraio N° ore: 40 circa			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI DISCIPLINARI
<p>Ottimizzare gli spazi all'interno della struttura per massimizzare i ricavi e sfruttare correttamente i punti di forza della sala ristorante</p> <p>Conoscere le eccellenze regionali, in particolare della propria regione.</p> <p>Individuare la produzione enoica italiana. Alcuni vini di pregio europei (Francia) ed internazionali.</p>	<p>Lo studente dovrà interiorizzare la notevole importanza che ha la risorsa spazio in ristorante ed essere in grado di valutare correttamente come disporre i commensali nelle varie situazioni.</p> <p>Acquisire le nozioni enogastronomiche e le caratteristiche organolettiche dei principali piatti e vini italiani. Acquisire le nozioni tecniche enologiche sui principali vini esteri, base indispensabile ad ogni professionista.</p>	<p>Capire gli aspetti e le tecniche adatte a sfruttare correttamente gli spazi in sala.</p> <p>Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche e merceologiche dei cibi e vini di tutte le regioni italiane.</p> <p>Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche dei principali vini internazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Gli spazi; una risorsa da gestire</li><li>■ Disposizione di mobilio e coperti</li><li>■ Le distanze dei tavoli</li><li>■ I banchetti.</li> <li>■ I vini e la cucina delle regioni italiane.</li><li>■ Il turismo enogastronomico.</li> <li>■ La Francia del vino (cenni)</li><li>■ Gli altri paesi europei.</li><li>■ I paesi extraeuropei.</li></ul>

### Macro Area 3: Al Bar

Periodo di realizzazione: Metà marzo e tutto aprile. N° ore: 20 circa			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI DISCIPLINARI
<p>Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei liquori e dei distillati al fine di riconoscere e realizzare i cocktails mondiali o crearne di nuovi.</p> <p>Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo che si discosta dai canoni classici e descriverne le fasi ed i movimenti usando la terminologia corretta.</p> <p>Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa gli snack caldi e freddi.</p>	<p>Lo studente dovrà approfondire la conoscenza dei cocktail le nozioni riguardanti la loro preparazione al fine di poterne inventare anche di nuovi.</p> <p>Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base di un diverso sistema di lavoro</p> <p>Essere in grado di preparare in modo tecnicamente corretto i principali snack, caldi e freddi.</p>	<p>Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione dei cocktails.</p> <p>Avere le conoscenze di base per utilizzare le tecniche adatte all' American bartending system.</p> <p>Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione di snack caldi e freddi.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Classificare i cocktails</li><li>■ L'american bartending system.</li><li>■ Attrezzature specifiche.</li><li>■ Free pouring system ed il Premix.</li></ul>

**Modulo interdisciplinare : "Gusto Italiano "(Lab.Cucina/Lab.Sala e Vendita)**

periodo di realizzazione: L'intero anno scolastico durante la compresenza  
n.ore: 30 circa

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI DISCIPLINARI
<p>Orientarsi nella tradizione enogastronomica delle diverse regioni italiane, evidenziando le eccellenze Italiane. Valorizzare e riproporre le tradizioni locali, regionali e nazionali usandoli come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Trattare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Maturare una buona conoscenza delle produzioni d'eccellenza e delle specialità tipiche delle regioni italiane. Essere in grado di realizzare un menu regionale usando prodotti tipici d'eccellenza</p>	<p>Riconoscere nella ricchezza enogastronomica italiana un patrimonio da valorizzare nella ristorazione moderna. Conoscere la produzione enoica nazionale ed individuare il panorama dei vini D.O.C. e D.O.C.G., più rappresentativi. Conoscere le "Eccellenze" regionali contrassegnate dai marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le eccellenze enogastronomiche Italiane</li> <li>▪ La Calabria</li> <li>▪ La Puglia</li> <li>▪ La Campania</li> <li>▪ Le Marche</li> <li>▪ Il Lazio</li> <li>▪ La Toscana</li> <li>▪ L'Emilia Romagna</li> <li>▪ Il Piemonte</li> <li>▪ Il Veneto</li> </ul>

**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;
- la rielaborazione autonoma e critica dei contenuti.
- La capacità di creare collegamenti tra più concetti anche non scontati

Rossano, 10 maggio 2017

Il Docente  
**Gianfranco TURANO**

**Disciplina:** [LAB.SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART.CUCINA](#)

**Classe;** V B

**DOCENTE:** Prof. PIETRO SPATARO

## **Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2016/17**

**Ore settimanali : 2**

**Ore complessive previste dal Ministero: 66**

**Ore effettive di lezione: 45**

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. Se ne prevedono altre 16 fino al termine dell'a.s. 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 piu' adatte alle diverse circostanze. Conoscenza di tutti gli step 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.

**Mezzi e strumenti di lavoro:** Libro di testo; riviste specializzate; siti internet di cucina.

**Spazi:** laboratorio di cucina,laboratorio multimediale

#### **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

PIETRO SPATARO

---

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE**

---

**CLASSE V SEZIONE B**  
**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**  
**PROF. BASILE LUIGI**

<b>Disciplina</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
<b>Docente</b>	BASILE LUIGI
<b>Destinatari</b>	5° CLASSE SEZIONE B – ORE SETTIMANALI N. 3
<b>Libro di testo</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- A. MACHADO- POSEIDONIA-5
<b>Ore di lezione effettuate</b>	Alla data del 15 Maggio risultano effettuate n. 54 ore di lezioni.
<b>Obiettivi realizzati</b>	<p>Gli alunni, in genere, hanno raggiunto gli obiettivi minimi programmati; hanno acquisito una conoscenza affidabile, quasi sicura dei contenuti e riescono ad usare in maniera accettabile la terminologia specifica. Alcuni discenti, grazie ad un maggiore impegno e a migliori conoscenze e competenze di base, raggiungono una preparazione e un profitto discreto e anche buono.</p> <p>Gli alunni mostrano di saper comunicare e interagire tra loro, di essere tolleranti e rispettosi l'uno dell'altro e di aver raggiunto un maggior senso di responsabilità.</p>
<b>Metodi di insegnamento</b>	L'insegnamento della disciplina è stato svolto per moduli, suddivisi in unità didattiche. Gli argomenti sono stati presentati in maniera semplice, tenendo conto anche delle conoscenze pregresse degli allievi e dei diversi ritmi di apprendimento. Nella trattazione degli argomenti non è mai stata trascurata l'importanza della terminologia specifica della disciplina. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali che partecipate, con dibattito, discussione, colloquio, domande-stimolo, integrate con letture e commenti di altri testi al fine di favorire le capacità critiche degli alunni.
<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 delle conoscenze, competenze e delle capacità è stata costante e puntuale. Essa è avvenuta attraverso la forma tradizionale, preferita dagli stessi discenti, ma anche con domande dal posto e discussione partecipata. Sono state effettuate 6 prove scritte. Le prove scritte sono state di diversa tipologia: prove aperte, semistrutturate e strutturate, trattazione sintetica di argomento e temi scelti in base agli obiettivi prefissati per la valutazione. Le verifiche sono state effettuate al termine di ogni itinerario didattico.

**CONTENUTI SVOLTI**

<b>MODULO 1:</b> L'alimentazione nell'era della globalizzazione	
<b>U.D. 1.1</b>	Cibo e Religioni
<b>U.D. 1.2</b>	Nuovi prodotti alimentari
<b>MODULO 2:</b> LA dieta in condizioni fisiologiche	
<b>U.D.2.1</b>	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
<b>U.D.2.2</b>	Diete e stili alimentari
<b>U.D.2.3</b>	L'alimentazione nella ristorazione collettiva
<b>MODULO 3:</b> LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	
<b>U.D.3.1</b>	La dieta nelle malattie cardiovascolari
<b>U.D.3.2</b>	La dieta nelle malattie metaboliche
<b>U.D.3.3</b>	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente
<b>U.D.3.4</b>	Allergie e intolleranze alimentari
<b>U.D.3.5</b>	Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

Dopo il 15 maggio fino al termine delle attività didattiche si prevede di ripetere tutto il programma svolto.

<b>MODULO 4 :</b> IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	
<b>U.D.4.1</b>	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
<b>U.D.4.2</b>	Contaminazione biologica degli alimenti
<b>U.D.4.3</b>	Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
<b>U.D.4.4</b>	Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Rossano Calabro,li 10- 05-2017

IL DOCENTE  
LUIGI BASILE

**DISCIPLINA:** MATEMATICA

**DOCENTE:** Prof. Conforti Antonio

**CLASSE:** V B

Ore settimanali: 3

### **BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE**

Il ruolo di supplente del Prof. Paldino, non mi consente di conoscere la storia scolastica della classe, tuttavia, a partire dalla metà di marzo il lavoro svolto, consistente nella ripetizione del programma sviluppato in precedenza e la continuazione dello stesso fino al suo completamento, mi consentono di poter affermare che i risultati raggiunti possano considerarsi soddisfacenti per tutti.

La classe, composta da 14 elementi, presenta mediamente omogeneità dei livelli di conoscenza e capacità, frutto di una partecipazione interessata e costante alle attività proposte. Alcuni alunni dimostrano invece, un livello superiore alla media in quanto a saperi e competenze, frutto di capacità critica e voglia di maggior approfondimento dei contenuti.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

- Sapere affrontare a livello critico problemi empirici o di natura tecnica, scegliendo in modo flessibile e personale le strategie di approccio.
- Conoscere le nozioni e i procedimenti studiati nell'arco del quinquennio.
- Sapere adoperare consapevolmente le procedure di calcolo studiate.
- Padroneggiare l'organizzazione complessiva della disciplina soprattutto sotto l'aspetto concettuale.

### **OBIETTIVI DIDATTICI REALIZZATI**

Si può asserire che la classe ha dimostrato conoscenze, competenze e capacità diversificate. Vi è un gruppo che possiede adeguate capacità logico deduttive e ha i requisiti necessari per affrontare e saper risolvere esercizi di media complessità, il resto della scolarità 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/o all'impegno non sempre assiduo.

### **CONTENUTI (programma svolto con le previsioni dell'ultimo mese)**

#### **MODULO 1 – PREREQUISITI:**

- Equazioni di secondo grado.
- Disequazioni di primo grado intere e fratte.
- Disequazioni di secondo grado intere e fratte.
- Richiami sulle funzioni reali di una variabile reale.
- Intervalli e Intorni di un punto.
- Concetto di funzione.
- Dominio e Codominio.
- Ricerca del dominio di una funzione.
- Intersezione tra gli assi cartesiani di una funzione.
- Insieme di Positività e di Negatività.

#### **MODULO 2 – RICHIAMI SULLA TEORIA DEI LIMITI**

- 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.
- Definizione di asintoto orizzontale e asintoto verticale.
- Grafico probabile di una funzione.

### **MODULO 3 - LA TEORIA DELLE DERIVATE**

- Definizione di derivata.
- Significato geometrico della derivata.
- Derivate fondamentali e regole di derivazione.
- Derivata di una costante.
- Derivata di una variabile  $x$ .
- Derivata di una somma, un prodotto e un quoziente.
- Derivate di ordine superiore.
- Teorema di De L'Hopital.
- Ricerca di eventuali massimi, minimi e flessi.

### **MODULO 4 – STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE**

- Crescenza e decrescenza di una funzione.
- Massimi e minimi relativi.
- Concavità, convessità e punti di flesso di una funzione.

### **MODULO 5 - CALCOLO INTEGRALE**

- Definizione di integrale.
- Integrale definito ed indefinito.
- Regole di integrazione - Definizione.

### **MODULO 6 – CENNI DI STATISTICA E PROBABILITA'**

- Eventi probabili ed eventi impossibili.
- Definizione di probabilità.

### **METODO DI INSEGNAMENTO**

- Esercitazioni collettive e individuali al fine di verificare la capacità di applicazione e di apprendimento.
- Lezioni-discussioni nelle quali gli alunni sono sollecitati a discutere sulle conoscenze acquisite ed eventualmente guidati alla formulazione dei concetti trattati.
- Colloqui e correzioni di elaborati come occasione di approfondimento disciplinare.

### **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo.
- Appunti.

- Calcolatrice.

## **SPAZI**

- Aula.

## **TEMPI**

L'insegnamento della matematica prevede 3 ore settimanali.

I tempi di impiego dei moduli trattati sono stati dilatati per permettere il recupero di alcune conoscenze preacquisite.

## **STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

- Verifiche scritte.
- Interrogazioni flash.
- Colloqui.
- Verifiche orali.
- Esercitazioni individuali e collettive.
- Prove parallele.

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.

**ROSSANO, 10- 05- 2017**

Il Docente  
Prof. Antonio **CONFORTI**

**MATERIA:** RELIGIONE

**PROF.ssa TERESA QUARTIERI**  
**CLASSE V B**

## **ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

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

**ORE EFFETTUATE:**                    **DA EFFETTUARE :**

**OBIETTIVI 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.**

Test:la piramide dei valori

L'individuo-persona

Il mistero dell' uomo

L' uomo : animale razionale (Aristotele) .L' uomo : immagine di Dio (Gen. 1,26)

Lettura e commento enciclica : Gaudium et spes 14

L' uomo: un individuo unico

Alcuni concetti base della morale: il bene e il male, la libertà umana , la coscienza e la legge naturale

I vari volti dell' amore

I valori che fondano le relazioni

Uscita didattica-visione film il Professor Cenerentolo

La mafia

I diritti umani . Costituzione della Repubblica Italiana , 1948 art.2,art.3

Una scienza per l' uomo : la bioetica

La bioetica cattolica

Le manipolazioni genetiche: manipolare la natura

Video –Definizioni dei temi affrontati

Le regole della cucina ebraica

La clonazione : creazione artificiale e finalità della clonazione

L' eutanasia attiva e passiva

La fecondazione assistita

L'aborto

La terra è una grande casa da custodire

Solidarietà e cooperazione per salvare la terra.

L'ingegneria genetica.

OGM: soluzione ad antichi problemi o nuovo problema?

Preoccupazioni per l'introduzione degli OGM

La terra senza più futuro

#### 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 studio personale.

Il Docente

**Teresa QUARTIERI**

**MATERIA :** [SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE](#)

**PROF.ssa EMANUELA BRUNO**

## **CLASSE V B**

**ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

Ore settimanali 2

Ore effettuate di lezione 48

Ore previste da effettuare 7

### **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.

**II DOCENTE**  
**Prof.ssa Emanuela Bruno**

### **PARTE QUINTA:**

#### **❖ ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO**

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 dagli Esami 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.

## **PROVE SCRITTE**

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.

La seconda prova scritta, è intesa a verificare le conoscenze ed abilità acquisite nella materia di indirizzo, **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** :

La prova pluridisciplinare, o terza prova, accerta la capacità di utilizzare ed integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno in corso, le griglie di valutazione, definite collegialmente vengono allegate al presente documento.

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

### Simulazione Prova pluridisciplinari effettuate :

Tipologia di verifica : Mista B + C (quesiti a risposta multipla , vero/falso e a risposta singola aperta)  
Tempo assegnato : 90 minuti  
Materie coinvolte : Storia – Inglese – Lab. Sala e Vendita – 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.

ARGOMENTI SCELTI PER IL COLLOQUIO ORALE

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 e il materiale prodotto verrà consegnato alla Commissione sotto forma cartacea o sussidio multimediale.

ALLEGATI:

1. SIMULAZIONI DELLE TRE PROVE SCRITTE;
2. GRIGLIE DI CORREZIONE ADOPERATE PER LE SIMULAZIONI;
3. GRIGLIE DI VALUTAZIONI DEL COLLOQUIO

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO V CLASSE

Anno scol. 2016-2017

Classe: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**- Tip. D - Tema di ordine generale**

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

## 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

Il Docente

**I.I.S. E. Majorana Rossano(CS)****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO V CLASSE**

Anno scol. 2016-2017

Classe: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**- 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 parziale/generica superficiale/incompleta	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>
<b>B</b>	<b>Individuazione della tesi</b>	evidente riconoscibile appena accennata	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>
<b>C</b>	<b>Struttura argomentativa ed espressione linguistica</b>	articolata/corretta coerente/quasi corretta schematica/con qualche errore disarticolata/frequenti errori	<b>4</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>
<b>D</b>	<b>Rielaborazione personale e valutazione critica</b>	significativa e ben articolata significativa essenziale modesta appena accennata	<b>5</b> <b>4</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>

### 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

Il Docente

**I.I.S. E. Majorana Rossano(CS)****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO V CLASSE**

Anno scol. 2016-2017

Classe: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Tip. B - Articolo di giornale**

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

### 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

Il Docente

**I.I.S. E. Majorana Rossano(CS)****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO V CLASSE**

Anno scol. 2016-2017

Classe: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**- Tip. C - Tema di argomento storico**

	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<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>
		poco significativa	<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>

### 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

Il Docente

**I.I.S. E. Majorana Rossano(CS)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO V CLASSE**

Anno scol. 2016-2017

Classe: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Tip. A - Analisi e commento di un testo letterario o non letterario**

	<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>

### 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

Il Docente

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

Sez. V/B

<b>PRIMA PARTE</b>			
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	40	
	Adeguate e pertinenti	30	
	Parzialmente adeguate	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

<b>SECONDA PARTE</b>				
			Q1	Q2
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	26		
	Adeguate	20		
	Parzialmente adeguate	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

Totale punteggio ...../15

*Anno Scolastico 2016 /2017*

***Simulazione Terza Prova - Data 23/aprile /2016***

***Tipologia usata : B + C***

***Classe V B I.P.S.E.O.A. Rossano***

***Candidato: Cognome\_\_\_\_\_ Nome\_\_\_\_\_***

***Discipline Coinvolte:***

- *Storia*
- *Inglese*
- *Matematica*
- *Diritto e Tecnica Amministrativa*
- *Laboratorio Sala e Vendita*

***Tempo Previsto 90 (novanta) minuti***

**Regole per la Terza prova:**

- Non è possibile uscire prima di 60 (sessanta) minuti.
- Il tempo a disposizione è di 90 (novanta) minuti. **|**
- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana ed inglese.
- E' consentito, qualora necessitasse, l'uso della Calcolatrice non programmabile.
- Non è consentita un'articolazione della risposta superiore allo spazio disponibile (**max 5 righe**).
- Ai quesiti posti in Lingua Inglese occorre rispondere in Lingua inglese.
- I fogli vanno tutti firmati dal Candidato

Griglia di valutazione 1^ Simulazione **3^ Prova**

Classe **V Sez. B**

**Alunno/a** \_\_\_\_\_

**Data 23/marzo/2017**

**Criteria di valutazione**

<b>Quesiti a risposta chiusa; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Sala e Vendita</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

<b>Quesiti a risposta aperta; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Sala e Vendita</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Conoscenza e comprensione dell'argomento	0.30
Capacità di analisi e di sintesi	0.30
Uso appropriato della specifica terminologia	0.30
<b>Totale</b>	<b>0.90</b>

<b>Prova di Inglese; Quesiti a risposta chiusa</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

<b>Prova di Inglese ;Quesiti a risposta aperta</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Linguistic accuracy and range of vocabulary	0.30
Content	0.30
Organization of thought	0.30
<b>Totale</b>	<b>0.90</b>

<b>Discipline</b>	<b>1° quesito</b>	<b>2° quesito</b>	<b>3° quesito</b>	<b>4° quesito</b>	<b>5° quesito</b>	<b>6° quesito</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Storia</b>							

<i>Inglese</i>							
<i>Matematica</i>							
<i>Diritto e Tec. Amm.</i>							
<i>Lab. Sala e Vendita</i>							
<b>Totale</b>							

**Voto Finale / 15**

**I Docenti:**

**Il Coordinatore**

---



---



---



---



---



---

## STORIA

Giolitti , durante il suo governo , fece ripetutamente ricorso:

- a. Al protezionismo
- b. Al trasformismo
- c. Al liberalismo
- d. Al militarismo

Lo zar Nicola II abdicò in seguito:

- a. Alla rivolta del 1905
- b. Alla rivoluzione di febbraio
- c. Alla rivoluzione di ottobre
- d. Alla guerra civile

La marcia su Roma:

- a. Fu duramente contrastata dall'esercito
- b. Fu guidata personalmente da Mussolini
- c. Costrinse il re Vittorio Emanuele III a fuggire da Roma
- d. Permise a Mussolini di ricevere l'incarico di formare il nuovo governo

Per "Aventino" si intende:

- a. La protesta dei partiti di opposizione al fascismo
- b. Il luogo dove si rifugiavano i partiti dell' opposizione
- c. Il luogo dove Mussolini pronunciò un appello alla nazione
- d. Il luogo dove Mussolini cacciò i partiti dell'opposizione

Quali sono gli schieramenti delle potenze europee alla vigilia della prima guerra mondiale? Max 3 r.

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

Quale fu l'atteggiamento dell'Italia allo scoppio della prima guerra mondiale? Spiega il perché in max. 4 r.

.....

**Choose the right statement**

- 1) A calorie
  - a) is a unit of measurement for the energy value of food.
  - b) isn't a unit of measurement for the energy value of food.
  - c) is a substance found in meat, eggs and milk necessary to the growth.
  - d) is a unit of measurement for the energy value of sugar.
  
- 2) Fats and seasonings oils
  - a) must be eaten in a very moderate quantity.
  - b) must be eaten in large quantity.
  - c) must be eaten five times a week.
  - d) can be eaten everyday.
  
- 3) Carbohydrates
  - a) are the main source of energy.
  - b) are essential for the growth and maintenance of the body structure.
  - c) can be found in pasta, bread and cheese.
  - d) are made of fatty acids and glycerol.
  
- 4) Vitamins are
  - a) furnished by sports activities.
  - b) essential elements for good health.
  - c) not essential for good health.
  - d) furnished by activities that are not essential for living.

**Answer the questions**

What do you know about Nutrition?

---

---

---

---

What does a healthy balanced diet consist of?

---

---

---

---

## MATEMATICA

Utilizzare le Tecniche e le Procedure di Calcolo per risolvere gli esercizi.

### Esercizio 1.

La Funzione

$$Y = \frac{3-x}{x+1} \quad \text{è:}$$

- A) Irrazionale intera    B) Razionale frazionaria    C) Razionale Intera    D) Irrazionale frazionaria.

### Esercizio 2.

Il Dominio della funzione

$$Y = \frac{x^2-3}{x^2-4x+3} \quad \text{è:}$$

- A)  $D = R - \{1; -3\}$     B)  $D = R - \{1; 3\}$     C)  $D = R - \{-1; -3\}$     D)  $D = R - \{0\}$

### Esercizio 3.

Il valore del limite

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \left( \frac{x^2+1}{3x^2+x-4} \right) \quad \text{è:}$$

- A)  $+\infty$     B)  $\frac{1}{6}$     C)  $\frac{1}{3}$     D) 0

### Esercizio 4.

Se in un intervallo (a,b) la derivata prima  $f'(x)$  di una funzione  $f(x)$ , è sempre positiva, allora la funzione in [a,b] è:

- A) Ha un punto di Massimo    B) Sempre decrescente    C) Sempre crescente    D) Ha un punto di Minimo

### Esercizio 5.

Si dia la definizione del Dominio di una funzione (max 4 righe)

### Esercizio 5.

Si dia la definizione di Asintoto Orizzontale per una funzione (max 4 righe).

## DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Indica la risposta corretta:

1) Il target è:

- a) un segmento di mercato;
- b) il segmento di mercato a cui l'azienda vuole rivolgere la sua offerta
- c) i segmenti del mercato che hanno le stesse caratteristiche;
- d) un campione di clienti che viene studiato

2) La strategia di Marketing indifferenziata:

- a) considera i clienti con bisogni diversificati;
- b) presuppone che i clienti abbiano bisogni simili;
- c) presuppone prezzi diversificati;
- d) presuppone vari tipi di prodotti da consumare con caratteristiche diverse

3) Il Business Plan ha per oggetto:

- a) un'attività bancaria;
- b) un progetto architettonico;
- c) il percorso che l'imprenditore deve seguire;
- d) dati sulla redditività e produttività dell'azienda

4) Il BEP ( Break Even Point) è il punto che determina:

- a) il volume di produzione dove i ricavi superano i costi;
- b) il volume di produzione dove i costi superano i ricavi;
- c) il punto dove l'azienda ha raggiunto un utile;
- d) il volume di produzione dove i costi totali sono uguali ai ricavi totali

DEFINISCI IL TURISMO

---

---

---

---

---

IL BUSINESS PLAN

---

---

---

---

## Laboratorio Enogastronomico (Sala e vendita)

### **1) Il menu à la carte è:**

- a) L'equivalente del menu turistico;
- b) Un menu con scelta limitata;
- c) Un menu con ampia possibilità di scelta;
- d) Un menu senza possibilità di scelta.

### **2) La gradazione alcolica della Grappa è:**

- a) Di 38° a un massimo di 60°;
- b) Di 28° a un massimo di 45°;
- c) Di 45° a un massimo di 75°;
- d) Di 40° a un massimo di 55°.

### **3) Le tecniche di distillazione sono:**

- a) L'alambicco tradizionale (detta distillazione continua e discontinua);
- b) L'alambicco tradizionale (detta distillazione discontinua) e a colonna (detta distillazione continua);
- c) Distillazione a colonna (detta distillazione discontinua);
- d) L'alambicco tradizionale (detta distillazione continua);

### **4) Lo spumante e lo champagne secco viene servito:**

- a) In una flûte tra i 6° - 8° C.
- b) In un Tumbler tra gli 8° - 10° C.
- c) In una flûte a 5° C.
- d) In una coppetta Martini tra i 10° - 12° C.

### **5) Descrivi la differenza tra il catering e il banqueting!**

---

---

---

---

### **6) Indica la classificazione dei vermouth con la relativa gradazione alcolica:**

---

---

---

---

*Anno Scolastico 2016 /2017*

## *2 ^ Simulazione Terza Prova - Data 29/aprile/2017*

*Tipologia usata : B + C*

*Classe VB I.P.S.E.O.A. Rossano*

*Candidato: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_*

### *Discipline Coinvolte:*

- *Storia*
- *Inglese*
- *Matematica*
- *Diritto e Tecnica Amministrativa*
- *Laboratorio Sala e Vendita*

*Tempo Previsto 90 (novanta) minuti*

### *Regole per la Terza prova:*

- Non è possibile uscire prima di 60 (sessanta) minuti.
- Il tempo a disposizione è di 90 (novanta) minuti.
- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana ed inglese.
- E' consentito, qualora necessitasse, l'uso della Calcolatrice non programmabile.
- E' consentita un'articolazione della risposta di max 5 righe.
- Ai quesiti posti in Lingua Inglese occorre rispondere in Lingua inglese.
- I fogli vanno tutti firmati dal Candidato

Alunno/a \_\_\_\_\_

Data 29/aprile/2017

**Criteria di valutazione**

<b>Quesiti a risposta chiusa; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Sala e Vendita</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

<b>Quesiti a risposta aperta; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Sala e Vendita</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Conoscenza e comprensione dell'argomento	0.30
Capacità di analisi e di sintesi	0.30
Uso appropriato della specifica terminologia	0.30
<b>Totale</b>	<b>0.90</b>

<b>Prova di Inglese; Quesiti a risposta chiusa</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

<b>Prova di Inglese ;Quesiti a risposta aperta</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
Linguistic accuracy and range of vocabulary	0.30

Content	0.30
Organization of thought	0.30
<b>Totale</b>	<b>0.90</b>

Discipline	1° quesito	2° quesito	3° quesito	4° quesito	5° quesito	6° quesito	Punteggio
<i>Storia</i>							
<i>Inglese</i>							
<i>Matematica</i>							
<i>Diritto e Tec. Amm.</i>							
<i>Lab. Sala e Vendita</i>							
<b>Totale</b>							

**Voto Finale / 15**

**I Docenti:**

**Il Coordinatore**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## STORIA

- 1) Hitler prese il potere :
  - a. Con la forza
  - b. In modo del tutto legale
  - c. Grazie a un colpo di stato
  - d. Con elezioni truccate
  
- 2) Hitler in Mein Kampf:
  - a. Indica con chiarezza gli obiettivi del nazismo che poi cercherà di realizzare
  - b. Racconta la propria vita
  - c. Sostiene le sue opinioni sulla storia tedesca
  - d. Indica in modo astratto gli obiettivi del nazismo
  
- 3) La “ Notte dei lunghi coltelli”:
  - a. Realizza l’eliminazione fisica degli oppositori del nazismo
  - b. Segna il passaggio dalla persecuzione all’eliminazione degli oppositori
  - c. E’ un tentativo di colpo di stato militare operato dai nazisti
  - d. Realizza l’eliminazione fisica dello stato maggiore delle SA da parte delle SS
  
- 4) La ” Notte dei cristalli” .
  - a. Segna la chiusura dei negozi degli Ebrei
  - b. Indica la fine della libertà per gli Ebrei
  - c. Segna l’inizio della persecuzione contro gli Ebrei
  - d. Realizza il saccheggio dei negozi degli Ebrei

5) Quale fu l’atteggiamento dell’Italia allo scoppio della Seconda guerra mondiale ? (Max 5 rig.)

.....

.....

.....

.....

.....

6) Durante la Seconda guerra mondiale come si giunse all’intervento degli Stati Uniti? (Max. 5 rig)

.....

.....

Tick the right item

- 1) A good diet and regular physical activity
  - a) can reduce the risks of heart disease, cancer, hypertension, diabetes, osteoporosis and so on.
  - b) don't prevent the risks of heart disease, cancer and hypertension.
  - c) can increase bad health conditions.
  - d) are not compatible with a healthy way of life.
  
- 2) A fad diet is any type of diet that
  - a) promises almost miraculous weight loss in a very short period of time.
  - b) includes animal fats.
  - c) does not avoid the use of highly processed foods.
  - d) is based on proteins.
  
- 3) GMOs
  - a) are plants or animals whose DNA has been altered.
  - b) are plants and animals whose DNA hasn't been altered.
  - c) aren't animals and plants whose DNA has been altered.
  - d) are plants whose DNA hasn't been altered.
  
- 4) Brunch is usually eaten
  - a) late in the morning.
  - b) early in the morning to replace breakfast.
  - c) late in the evening to replace dinner.
  - d) during the weekdays except the weekend.

Answer the following questions

- 5) Explain what the Mediterranean Diet is. (No more than five lines)

---

---

---

---

---

- 6) Talk about "Vegetarianism". (No more than five lines)

---

---

---

---

---

# MATEMATICA

Utilizzare le Tecniche e le Procedure di Calcolo per risolvere gli esercizi.

## Esercizio 1.

La Derivata della funzione

$$Y = \frac{2x^3}{x^2+1} \quad \text{è:}$$

A)  $Y' = \frac{2x^4}{(x^2+1)}$       B)  $Y' = \frac{2x^4+6x^2}{(x^2+1)^2}$       C)  $Y' = \frac{6x^2}{(x^2+1)^2}$       D)  $Y' = \frac{2x^2+6x^4}{(x^2+1)^2}$

## Esercizio 2.

Il Dominio della funzione

$$Y = \frac{x^2-4}{x^2-5x+6} \quad \text{è:}$$

A)  $D = R - \{2; 3\}$       B)  $D = R - \{-2; 3\}$       C)  $D = R - \{-2; -3\}$       D)  $D = R - \{-2; +2\}$

## Esercizio 3.

Il valore del limite

$$\lim_{x \rightarrow \infty} \left( \frac{2x^2-x+1}{3x^2+x-4} \right) \quad \text{è:}$$

A)  $+\infty$       B)  $\frac{2}{3}$       C)  $\frac{1}{4}$       D) 0

## Esercizio 4.

Una funzione  $f(x)$  è continua in un suo punto  $x_0$  se è:

A)  $\lim_{x \rightarrow x_0+} f(x) = \lim_{x \rightarrow x_0-} f(x) = f(x_0)$       B)  $\lim_{x \rightarrow x_0+} f(x) \neq \lim_{x \rightarrow x_0-} f(x) = f(x_0)$   
C)  $\lim_{x \rightarrow x_0-} f(x) = f(x_0)$       D)  $\lim_{x \rightarrow x_0+} f(x) = \lim_{x \rightarrow x_0-} f(x) \neq f(x_0)$ .

## Esercizio 5.

Si diano i criteri generali per la definizione del Dominio di una funzione razionale intera (polinomiale), razionale fratta e irrazionale intera con indice n pari ed n dispari (max 6 righe)

## Esercizio 6.

Si dia la definizione di Asintoto Verticale per una funzione (max 4 righe).

**1)** *Le aziende che sono orientate al Marketing hanno l'obiettivo di:*

- a) Incrementare le vendite;*
- b) ridurre i costi;*
- c) soddisfare le necessità dei clienti;*
- d) stabilire un rapporto duraturo con la clientela*

**2)** Il Macromarketing si propone:

- a) interessi di carattere generale;
- b) interessi di carattere privato;
- c) interessi delle famiglie;
- d) interessi degli albergatori

**3)** Con il termine ' Eat Out' si identifica:

- a) il consumo dei pasti negli slow food;
- b) il consumo dei pasti nei ristoranti ricercati;
- c) il consumo fuori casa per ragioni di necessità;
- d) il consumo fuori casa negli agriturismi

**4)** Il Posizionamento di un ristorante si può ottenere tenendo conto:

- a) trasformazione del settore ristorativo;
- b) segmento di mercato;
- c) soddisfazione dei bisogni primari;
- d) gratificazione personale dei clienti

Come è strutturata la Piramide di Maslow

-----  
-----  
-----

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

## Definisci il Marketing

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

## Laboratorio Enogastronomico (Sala e vendita)

### **2) L'esame visivo consente di determinare la:**

- e) Limpidezza, il colore, l'effervescenza e l'acidità;
- f) Fluidità, morbidezza e il bouquet;
- g) Il colore, la limpidezza, l'effervescenza, la fluidità e la viscosità;
- h) La viscosità, la persistenza e l'intensità.

### **2) La grappa è un distillato di:**

- e) Cereali;;
- f) Vegetali;
- g) Vinacce;
- h) Frutta.

### **3) I fattori che compongono un cocktail possono essere catalogati:**

- e) Di base, armonizzatore e distillati;
- f) Correttore/armonizzatore e bevande contenente anidride carbonica;
- g) Decorazione, correttore, sciroppi e distillati;
- h) Di base, correttore/armonizzatore, bevande per allungare e decorazione.);

### **4) Il metodo di produzione dello champagne è :**

- e) Metodo Champenoise.
- f) Metodo charmat.
- g) Metodo classico.
- h) Metodo semplice o metodo con macerazione carbonica .

### **5) Descrivi la differenza principale tra Vini liquorosi e vini passiti!**

---

---

---

---

---

---

### **6) Qual è la figura professionale che si occupa di organizzare un banchetto? Quali mansioni svolge?:**

---

---

---

---

---

---

---

---

<b>STORIA</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Peso</b>
<b>Comprensione del testo</b>	<i>Risposta omessa</i>	0
	<i>Il testo non è compreso completamente o in gran parte</i>	0.5
	<i>Il testo è compreso a tratti e il senso generale è lacunoso</i>	0.10
	<i>Il testo è compreso nella sua essenzialità</i>	0.20
	<i>Il testo è compreso adeguatamente</i>	0.25
	<i>Il testo è compreso nella sua interezza</i>	0.30
<b>Conoscenza degli argomenti e attinenza alla tematica specifica</b>	<i>Risposta omessa</i>	0
	<i>Molto lacunosa</i>	0.5
	<i>Disorganica e frammentaria-incerta</i>	0.10
	<i>Sufficiente</i>	0.20
	<i>Soddisfacente senza gravi errori</i>	0.25
	<i>Completa e puntuale</i>	0.30
<b>Capacità di analisi, sintesi e sequenzialità logica del discorso</b>	<i>Risposta omessa</i>	0
	<i>Del tutto inadeguata</i>	0.5
	<i>Stentata e approssimativa</i>	0.10
	<i>Sufficiente</i>	0.20
	<i>Soddisfacente senza gravi errori</i>	0.25
	<i>Rielaborata, completa e puntuale</i>	0.30
<b>totale</b>		

INGLESE		
INDICATORI	DESCRITTORI	PESO
<b>Correttezza formale, sintattica e corretto uso del linguaggio tecnico</b>	<i>Usi la lingua con alcuni errori, che nel complesso non inficiano la comunicazione</i>	0.10
	<i>Mostri un accettabile uso della lingua fatto di frasi semplici e per lo più corrette</i>	0.15
	<i>Evidenzi un uso della lingua corretto, ma non ricercato</i>	0.20
	<i>Evidenzi buona padronanza del mezzo linguistico e uso della terminologia specifica</i>	0.25
	<i>Evidenzi comando del mezzo linguistico e ottima padronanza nell'uso della terminologia specifica</i>	0.30
<b>Conoscenza degli argomenti ed attinenza alla tematica specifica</b>	<i>Mostri di conoscere in modo alquanto lacunoso la problematica richiesta dal quesito</i>	0.10
	<i>Conosci in maniera scolastica e mnemonica gli argomenti oggetto della problematica</i>	0.15
	<i>Dimostri una conoscenza diligente e a volte approfondita della problematica proposta dal quesito</i>	0.20
	<i>Dimostri una conoscenza sicura e interiorizzata degli argomenti richiesti</i>	0.25
	<i>Dimostri una conoscenza eccellente, interiorizzata e rielaborata degli argomenti</i>	0.30
<b>Capacità di analisi e sintesi e sequenzialità logica del discorso</b>	<i>Supporti poco le tue opinioni</i>	0.10
	<i>Supporti in maniera adeguata le tue opinioni</i>	0.15
	<i>Mostri discreta sicurezza delle tue opinioni e le supporti con argomentazioni abbastanza valide</i>	0.20
	<i>Evidenzi buona sicurezza delle tue opinioni e le supporti con solide argomentazioni</i>	0.25
	<i>Evidenzi assoluta sicurezza e coerenza delle tue opinioni, anche se divergenti, e le supporti con validissime argomentazioni</i>	0.30

<b>MATEMATICA</b>		
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PESO</b>
<b>Conoscenze</b>	Conosce gli elementi teorici e i procedimenti risolutivi in modo completo, ampio e approfondito	0.30
	Conosce gli elementi teorici e i procedimenti risolutivi in modo completo	0.25
	Possiede le nozioni fondamentali per comprendere e inquadrare il quesito	0.20
	Conosce i contenuti in modo superficiale, impreciso e incompleto	0.15
	Dimostra di non conoscere i contenuti	0.10
<b>Competenze</b>	Applica le conoscenze alla risoluzione con accuratezza nel calcolo, correttezza formale e terminologia Appropriata	0.30
	Applica le conoscenze alla risoluzione in modo ordinato e lineare, utilizza una terminologia appropriata.	0.25
	Applica le conoscenze in modo parziale ma sa operare correttamente sulle nozioni fondamentali. Qualche approssimazione nella terminologia	0.20
	Non utilizza correttamente le conoscenze per risolvere il quesito. Svolgimento disorganico. Terminologia poco precisa	0.15
	Commette gravi errori logici nel procedimento risolutivo e gravi errori nella terminologia	0.10
<b>Capacità</b>	Sa interpretare e organizzare le informazioni ricavate nello svolgimento del quesito con particolare efficacia e/o originalità. Sa operare collegamenti	0.30
	Sa organizzare e interpretare le informazioni ricavate nello svolgimento del quesito in modo chiaro e lineare	0.25
	Sa organizzare e interpretare le informazioni ricavate nello svolgimento del quesito in modo essenziale	0.20
	Non sa organizzare le informazioni ricavate nello svolgimento del quesito	0.15
	Non sa interpretare le informazioni ricavate nello svolgimento del quesito	0.10

**LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA. Art. "SALA E VENDITA"**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PESO</b>
<b>CONOSCENZA dei termini, principi, concetti, teorie, regole e metodi</b>	<i>Completa ed approfondita</i>	<b>0.30</b>
	<i>Adeguata e pertinente</i>	<b>0.20</b>
	<i>Parzialmente adeguata</i>	<b>0.10</b>
	<i>Nulla</i>	<b>0</b>
<b>COMPETENZA</b> <b>Saper fare: applicazione concreta delle conoscenze teoriche</b>	<i>Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica</i>	<b>0.30</b>
	<i>Qualche difficoltà nella sintesi</i>	<b>0.20</b>
	<i>Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia</i>	<b>0.10</b>
<b>CAPACITA'</b> <b>Saper elaborare in modo logicamente coerente, e sulla base delle competenze acquisite, la risposta ad un problema</b>	<i>E' in grado di analizzare e sintetizzare i contenuti con padronanza facendo collegamenti e rielaborazioni</i>	<b>0.30</b>
	<i>È in grado di esporre i contenuti, con discreta sicurezza nella sintesi</i>	<b>0.20</b>
	<i>Usa la terminologia specifica in modo sufficiente e corretto ed espone in modo chiaro e/o schematico</i>	<b>0.10</b>
	<i>Rifiuta di rielaborare</i>	<b>0</b>
<b>Totale</b>		

## GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO \_\_\_\_\_

Classe V<sup>^</sup> B

Indicatori	Descrittori	Peso	
<b>Competenza linguistica</b> <i>(Morfosintassi, lessico e sviluppo delle argomentazioni)</i>	Appropriata e sicura	7	
	Chiara e corretta	6	
	Sufficientemente chiara e corretta	5	
	Approssimativa	4	
	Scarsa	3	
<b>Conoscenza</b> <i>(padronanza dei contenuti)</i>	Completa e articolata	7	
	Esauriente e descrittiva	6	
	Essenziale	5	
	Frammentaria	4	
	Scarsa	3	
<b>Competenza pluridisciplinare</b> <i>(Uso dei linguaggi specifici, coerenza argomentativa, vivacità espositiva)</i>	Sintesi trasversale	7	
	Articolazione e intersezione logica del percorso.	6	
	Capacità di orientamento nei vari ambiti disciplinari	5	
	Carenza di collegamenti	4	
	Assenza totale di collegamenti	3	
<b>Organizzazione a livello di elaborazione</b> <i>(Analisi, sintesi, collegamenti personali)</i>	Articolata e funzionale	7	
	Organica e puntuale	6	
	Ordinata e strutturata	5	
	Strutturata nelle forme essenziali	4	
	Disorganica	3	
	Scarsa	2	

<b>Discussione elaborati scritti</b>			
<b>Capacità di autocorrezione</b>	<b>Sufficiente</b>	1	
	<b>Insufficiente</b>	0	
<b>Capacità di motivare le scelte</b>	<b>Sufficiente</b>	1	
	<b>Insufficiente</b>	0	
<b>Totale VOTO</b>			<b>/30</b>

Argomento scelto dal candidato

(Durata media: 15 minuti)

Argomenti proposti dalla Commissione

(Durata media: 35 minuti)

Discussione elaborati (1<sup>^</sup>-2<sup>^</sup>-3<sup>^</sup> prova scritta)

(Durata media: 10 minuti)

**CONSIGLIO DELLA CLASSE V^ B Artic. SALA E VENDITA****SEDE ASSOCIATA IPSEOA FRASSO A.S. 2016/2017**

<b>DISCIPLINE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
ITALIANO E STORIA	FAZIO RACHELE	
INGLESE	SCIGLIANO MARA ANTONELLA	
FRANCESE	CARIATI ADA PATRIZIA	
MATEMATICA	CONFORTI ANTONIO Supplente prof. PALDINO G.	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	FEDERICO ANTONIETTA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BASILE LUIGI	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	TURANO GIANFRANCO	
LABORATORIO DI CUCINA	SPATARO PIETRO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BRUNO EMANUELA	
RELIGIONE	QUARTIERI TERESA	