



Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPSEOA "E. Majorana"



Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano

csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it; C.F.: 87002040787

Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842

**Sede Associata: Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera"**

C/da Frasso 87067 Rossano Scalo (CS) - Tel. 0983/511085- 0983/514437



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

CLASSE V[^] SEZ. B

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

AFFISSO ALL'ALBO IL 15 MAGGIO 2018

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prot5849. del 15 Maggio 2018

Dott.ssa Prof.ssa Pina DE MARTINO

Indice

Informazioni sull'istituzione scolastica

Scheda informativa generale

Elenco dei candidati

Crediti scolastici Composizione del consiglio di classe

Risultati di apprendimento

Obiettivi generali

Verifiche e Valutazioni

Alternanza scuola-lavoro

Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso

Italiano

Storia

Francese

Lingua e civiltà inglese

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Religione

Attività alternativa religione cattolica

Laboratorio dei Servizi Enogastronomia ART. SALA E VENDITA

Matematica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina

Scienze Motorie

Argomenti scelti

Attività programmate dal consiglio di classe per l'Esame di Stato

Testi della simulazione della Prima Prova scritta con relative griglie

Testi della simulazione della Seconda Prova scritta con relative griglie

Questionari terza prova con relative griglie

Griglia di valutazione del colloquio

1) INFORMAZIONI SULL'ISTITUZIONE SCOLASTICA E ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'Istituto Professionale Alberghiero ha come finalità la formazione umana e professionale di un tecnico che deve operare nel settore della ristorazione.

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli allievi un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.

Le conoscenze che sostanziano il profilo di tale figura si possono ricondurre all'area umanistica sviluppata attraverso il corso di religione, di lingua e letteratura italiana unitamente a quello di storia, di lingua inglese e francese; sul versante tecnico professionale il corso permette di acquisire, le competenze fondamentali relative alla programmazione, costituzione, gestione e controllo della azienda; alla organizzazione dei settori di cucina, sala bar e ricevimento e nell'assunzione di responsabilità aziendali.

I corsi prevedono le seguenti scansioni didattiche:

Il biennio di formazione di base permette di acquisire nozioni relative ai tre campi legati alle strutture recettive: cucina, sala bar e accoglienza turistica.

Il biennio superiore prepara l'alunno ad assumere livelli di responsabilità in un'azienda di ristorazione. Dopo il quarto anno è obbligatorio un significativo periodo di stage presso realtà di ristorazione.

Il titolo di studio quinquennale consente l'accesso dei giovani a:

- attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale;
- abilitazione all'insegnamento della disciplina di Enogastronomia;
- iscrizioni a tutte le facoltà Universitarie;
- pubblico impiego.

L'Istituto Professionale Alberghiero di Rossano nasce nell'anno scolastico 2002/2003, in questo breve arco di tempo gli alunni sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi alunni pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland rossanese. Tale affluenza testimonia come l'IPSEOA di Rossano si connota chiaramente come

Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un buon livello di specializzazione o di proseguire gli studi negli indirizzi di settore a livello universitario.

L'Istituto è ubicato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, nella rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche).

A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche l'istituto dispone:

- una cucina nel rispetto delle normative;
- una mensa dove vengono quotidianamente serviti i pasti agli alunni del semiconvitto (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar dove acquisire esperienza e professionalità, gestita direttamente dagli alunni sotto la guida del docente Tutor;
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer;

I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola (il famoso percorso a KM ZERO).

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti gli alunni delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione.

Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi vegetali, sia in modo indiretto, trasformando le materie prime in prodotti finiti consumati direttamente dagli alunni all'interno dell'istituto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Profilo della classe

La classe V B, Enogastronomia settore cucina ,è costituita da 17 allievi di cui 13 femmine e 4 maschi. Sono provenienti tutti dalla classe IV B dello stesso istituto IPSEOA di Rossano, solo un gruppo è residente nell'area urbana ,tutti gli altri sono pendolari, provenienti da comuni limitrofi. Nella classe si è perfettamente integrata un'alunna in condizione di disabilità che segue una programmazione paritaria ,supportata da docente di sostegno; per i dettagli e le indicazioni necessarie allo svolgimento delle prove d'esame di questa allieva si rimanda alla relazione allegata al presente documento e depositata agli atti in via riservata .Gli alunni hanno dimostrato nel corso del triennio ,di essere affiatati e solidali fra loro. Questa caratteristica ,anche se fondamentalmente positiva ,li ha portati ad assumere atteggiamenti di vivacità contenuta da definire costruttiva e finalizzata ad un buon andamento comportamentale e didattico .Il comportamento degli allievi si è dimostrato corretto e rispettoso nei confronti sia dei docenti che nel rapporto interpersonale .La frequenza è stata abbastanza regolare, quasi tutti i ragazzi hanno sempre dimostrato disponibilità alle attività didattiche e al confronto con gli insegnanti tutto ciò ha comportato il regolare svolgimento delle attività didattiche ,ma al momento dello studio individuale alcuni degli allievi si sono dimostrati poco assidui e puntuali nel rispettare le scadenze e gli impegni. I docenti si sono attivati con strategie e metodi di lavoro flessibili, da adattare alle diverse modalità al fine di rendere il dialogo didattico-educativo vivace, interessante e produttivo. Per le difficoltà e carenze in alcune discipline sono stati attivati modalità di recupero in itinere. Le famiglie sono state sollecitate a cooperare con la scuola per la crescita formativa dei propri figli, per il conseguimento degli stessi risultati migliori sul piano didattico-formativo. Nell'ambito professionale, nell'area tecnico-pratica ,tutti gli allievi hanno evidenziato un buon livello di operatività .I discenti sono stati coinvolti in diverse attività integrative finalizzate all'arricchimento culturale, professionale e formativo .Un piccolo gruppo ha partecipato mostrando impegno e valide capacità professionali alle tante manifestazioni organizzate dalla scuola. I risultati, in generale, tenuto conto delle diverse situazioni di partenza, possono considerarsi solo positivi per alcuni discenti, discreti e ottimi per molti, eccellenti per pochi. Le informazioni sullo svolgimento dell'esame di stato hanno riguardato le tipologie proprie delle prove scritte, i criteri di attribuzione del credito scolastico, del punteggio delle prove scritte e del colloquio d'esame.

Infine è da sottolineare che una parte cospicua della classe è già inserita nel mondo del lavoro, pertanto, le competenze professionali sono arricchite ulteriormente dall'esperienza maturata

ELENCO DEI CANDIDATI DELLA CLASSE V^A SEZ. B

- 1) ALBAMONTE GIORGIO 02/02/1999
- 2) ARCIDIACONO LEONARDO 05/02/1999
- 3) BENINCASA LUCA 10/09/1999
- 4) CHIMENTO MORENA 12/08/1998
- 5) CURINO ROBERTA 05/02/1999
- 6) DE LUCA CARMEN 04/12/1999
- 7) DE LUCA ROSSELLA 04/12/1999
- 8) FARINA SARA 10/07/1999
- 9) GACCIONE ANGELA 16/10/1998
- 10) GALLO IDA 05/10/1998
- 11) GALLO IDA 14/06/1999
- 12) MANGO NICOLINA 14/03/2000
- 13) MARINO STEFANIA 06/06/1999
- 14) MAZZEI VIKTORIJA 14/11/1999
- 15) PANTALEO MARIA LAURA 15/06/1999
- 16) SETA ROSARIO COSIMO 23/09/1998
- 17) SPOSATO CLARISSA 04/05/1999

Crediti scolastici

Nome	Cognome	Crediti 3°anno	Crediti 4° anno
1 GIORGIO	ALBAMONTE	5	6
2 LEONARDO	ARCIDIACONO	6	7
3 LUCA	BENINCASA	5	4
4 MORENA	CHIMENTO	5	5
5 ROBERTA	CURINO	4	5
6 CARMEN	DE LUCA	6	6
7 ROSSELLA	DE LUCA	6	6
8 SARA	FARINA	5	4
9 GACCIONE	ANGELA	4	4
10 IDA	GALL98	5	5
11 IDA	GALLO99	5	6
12 NICOLINA	MANGO	6	6
13 STEFANIA	MARINO	5	4
14 VIKTORIJA	MAZZEI	6	6
15 MARIA LAURA	PANTALEO	5	5
16 ROSARIOCOSIMO	SETA	4	5
17 CLARISSA	SPOSATO	5	4

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.ssa Pina DE MARTINO

DOCENTI	DISCIPLINA
CARMELA CASTROVILLARI	Italiano e Storia
ANTONELLA MARA SCIGLIANO	Inglese
ALIDA LUCIA SANTO	Francese
MARIA STELLA BORRINO	Scienze Motorie e Sportive
GIUSEPPE PALDINO	Matematica
ANTONIETTA FEDERICO	Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive
PATRIZIA MARANO	Scienza e cultura dell'alimentazione
PIETRO SPATARO	Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina
ANGELO LUCA CANONICO	Lab. Servizi per l'Enogastronomia E l'Ospitalità Alberghiera Art. SALA E VENDITA
TERESA QUARTIERI (Coordinatrice di classe)	Religione
ACHIROPITA ARCIDIACONO	Sostegno
ANTONIO FELICETTI	Attività alternativa IRC

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE TECNOLOGICO /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.

Programmazione collegiale del Consiglio di Classe

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

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

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.

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

Capacità di osservare e comprendere:

esaminare fatti, situazioni, fenomeni e testi;

decodificare e riconoscere le tipologie dei vari messaggi.

Capacità espressive:

completezza e ricchezza di contenuti;

uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;

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.

Obiettivi specifici per aree disciplinari

AREA COMUNE

acquisire la capacità di decodificare un testo

acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta

acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica

confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni

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

AREA DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

1. potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle imprese dei diversi rami (montagna, mare) del settore ristorativo, approfondendo la conoscenza dei canali di ristorazione, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto-servizio

2. acquisire una competenza comunicativa nell'uso delle due lingue straniere studiate

3. potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità di un'azienda ristorativa.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

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;

- 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;
- Gli alunni sono stati abituati all'espletamento delle prove d'Esame tramite simulazione di varia tipologia in classe e a casa con esercitazioni e progettazioni.

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 in itinere utilizzando le ore curriculari, mentre le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti e in iniziative laboratoriali, di ricerca, di discussione su temi e argomenti scolastici e di attua

VERIFICHE 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.

Sono stati Somministrati test, questionari, prove strutturate e semi-strutturate , tutte finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Ribadito che la preparazione coincide con l'itinerario complessivo di formazione scolastica offerto durante il corso dell'anno, non sono mancati momenti specifici di introduzione alle singole prove d'esame.

La prima prova scritta rileva la padronanza della lingua italiana, le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato, consentendo la libera espressione della personale creatività." Nel corso dell'anno agli alunni sono state proposte verifiche strutturate secondo le modalità tipiche dell'esame finale di stato. La seconda prova è intesa ad accertare le competenze tecnico-professionali degli allievi. Per la formulazione della terza prova è stata scelta la tipologia mista B-C, in quanto più consona alle abilità degli alunni. Le simulazioni effettuate nel secondo quadrimestre hanno coinvolto le seguenti materie: storia, inglese, matematica, diritto e tecnica amministrativa, lab. serv. enogastronomici settore cucina.

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.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Criteria approvati dal C.d.D. in vigore per l'a.s. 2017-2018

Criteria per la deroga al limite delle assenze

Fonte normativa DPR 122/09 (art. 14, comma 7)

*“ai fini della validità dell'anno scolastico, ... per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di **almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato**. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, ... motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo”.*

La C.M. 20 del 4 marzo 2011, indica fra le casistiche apprezzabili ai fini delle deroghe previste, le assenze dovute a:

1. gravi motivi di salute adeguatamente documentati;
2. terapie e/o cure programmate;
3. donazioni di sangue;
4. partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.;
5. adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo.

In conformità con la normativa, il Collegio dei Docenti del **07.02.2017**, adotta i seguenti **criteria di deroga** al limite delle assenze:

???? Persistenti motivi di salute, sia fisici sia psicologici, documentati con certificato del medico specialista, dello psicologo, dei Servizi Sociali, **N.B.** La famiglia dovrebbe segnalare, fin dall'inizio dell'anno scolastico, i problemi di salute del figlio. La comunicazione va allegata al fascicolo personale; non sostituisce comunque i certificati che devono essere presentati di volta in volta.

???? Gravi motivi di famiglia (lutto, trasferimento, separazione dei coniugi, assistenza a familiari in gravi condizioni di salute), debitamente documentati mediante autocertificazione di un genitore, anche nel caso di studente maggiorenne.

???? Periodi di assenza di uno o più giorni, debitamente documentati dalla Associazione sportiva di riferimento, autorizzati dalla Dirigenza e notificati per tempo al Consiglio di classe, per la partecipazione individuale a campionati o eventi sportivi di carattere provinciale, regionale, nazionale, internazionale.

???? Periodi di assenza di uno o più giorni per partecipare ad attività musicali riferite ad associazioni culturali e/o conservatori musicali riconosciuti almeno a livello nazionale, autorizzate dalla Dirigenza e notificate per tempo al Consiglio di classe

5. Permesso temporaneo di entrate posticipate o uscite anticipate, terapeutici o agonistici, sempre debitamente documentati e previamente autorizzati dalla Dirigenza e dal Consiglio di classe.

Entrate posticipate o uscite anticipate eccezionali e imprevedibili, autorizzate dalla Dirigenza, per motivi di trasporto.

7. Partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di Classe, attività di orientamento, ecc.);

8. Attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, alternanza scuola lavoro, ecc.);

9. assenza per adesione a confessioni religiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo.

I Consigli di classe sono inoltre delegati a valutare ponderatamente altri casi eccezionali e documentati, tra i quali ricomprendere anche casi di disagio psicologico, sociale o familiare, che rendono problematica la regolare frequenza. Tutte le casistiche descritte devono essere adeguatamente documentate e in ogni caso non devono pregiudicare, a giudizio del Consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati.

Criteria di ammissione/non ammissione/sospensione del giudizio

Definizioni:

- **insufficienza** il voto pari a 5;
- **insufficienza grave** il voto pari a voto 4;
- **insufficienza gravissima** il voto inferiore a 4.

Criteria:

in presenza di valutazioni positive in tutte le materie, comportamento compreso, lo studente è **ammesso alla classe successiva**;

in presenza di valutazioni negative il Consiglio di Classe, in sede di valutazione finale, terrà sempre in considerazione **la possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto propri delle discipline interessate** entro il 31 agosto, mediante lo studio personale svolto autonomamente;

verrà deliberata la **sospensione del giudizio** quando:

o il Consiglio di Classe, sulla base del profilo cognitivo e motivazionale dello studente, ravviserà una **reale** possibilità di recupero;

o comunque con insufficienze in **non più di tre materie**, non tutte gravemente insufficienti (ad es. al massimo due 4 e un 5).

Criteria di attribuzione del credito scolastico

Fonte normativa: D.P.R. 323/1998 art 11 e D.M. 99/2009.

In sede di scrutinio finale (di giugno o di agosto), viene attribuito il credito massimo della fascia di oscillazione, secondo i criteri presenti nell'allegato A.

Crediti formativi¹

¹ **1 Decreto Ministeriale 24 febbraio 2000, n. 49 – CREDITI FORMATIVI Art. 1**
fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

1. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi, di cui all'art.12 del Regolamento citato in premessa, sono acquisite, **al di**

fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Il Collegio dei Docenti ha deliberato i criteri di riconoscimento di crediti formativi (*Decreto Ministeriale 24 febbraio 2000, n. 49 1*)

Si riconoscono tutte le attività citate dalla norma, cioè:

“esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport” purché documentate, praticate con continuità o per un adeguato numero di ore e comunque su valutazione del consiglio di classe.

Valutazione dei risultati raggiunti:

Il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e pertanto deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti. Sarà cura quindi del collegio dei docenti e dei dipartimenti fissare preventivamente le tipologie di verifica nel rispetto dei principi definiti dai decreti istitutivi dei nuovi ordinamenti.

Le istituzioni scolastiche, pertanto, adotteranno modalità e forme di verifica adeguate e funzionali all'accertamento degli obiettivi e dei risultati di apprendimento, declinati in competenze, conoscenze e abilità, come previsto dalle *Indicazioni nazionali* per i percorsi liceali, dalle *Linee guida* per gli istituti tecnici e per gli istituti professionali e dal D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione.

La stretta connessione esistente tra i risultati di apprendimento e le forme di verifica e di valutazione è del resto già sottolineata dall'art. 1, comma 4, del citato D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009: *“Le verifiche intermedie e le valutazioni periodiche e finali sul rendimento scolastico **devono essere coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal piano dell'offerta formativa, definito dalle istituzioni scolastiche ai sensi degli articoli 3 e 8 del decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275.”** A sua volta il piano dell'offerta formativa “è coerente con gli obiettivi generali ed educativi dei diversi tipi e indirizzi di studi determinati a livello nazionale [...]”* (art. 3, comma 2, D.P.R. 275/2009). La valutazione, periodica e finale, costituisce una delle principali responsabilità delle scuole, anche con riguardo all'efficacia della comunicazione e del dialogo educativo con gli allievi e le loro famiglie, e deve pertanto rispondere a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche, hanno condotto alla sua formulazione.

Si richiama a questo proposito il diritto di ciascun alunno ad una valutazione trasparente e tempestiva, principio basilare richiamato dall'art. 1 del più volte citato regolamento sulla valutazione.

Nei piani dell'offerta formativa delle istituzioni scolastiche dovranno di conseguenza

2. La partecipazione ad iniziative complementari ed integrative non dà luogo all'acquisizione dei crediti formativi, ma rientra tra le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza, che concorrono alla definizione del credito scolastico essere esplicitate, preventivamente, le tipologie e le forme di verifica utilizzate *in itinere*, le modalità e i criteri di valutazione adottati al termine di ogni periodo valutativo. Ciò al fine di rendere **l'intero processo di valutazione trasparente e coerente con gli specifici obiettivi di apprendimento e con i risultati di apprendimento.**

Quale esigenza è tanto più forte in caso di scelta, per lo scrutinio intermedio, della modalità di valutazione attraverso un voto unico che esprimerà necessariamente la sintesi di differenti tipologie di prove, adottate in corrispondenza di diverse attività didattiche di aula, di laboratorio e sul campo.

Con riferimento alla scelta delle prove di verifica le istituzioni scolastiche dovranno, altresì, porre particolare attenzione alle discipline di indirizzo che potranno essere oggetto della seconda prova scritta dell'esame di Stato, come previsto dall'art. 3, comma 2, della legge 11 gennaio 2007 n.

1. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La tabella in vigore per l'attribuzione dei crediti scolastico stabilisce le bande di oscillazione:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO		
	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
M=6	3-4	3-4	4-5
6 < M ≤ 7	4-5	4-5	5-6
7 < M ≤ 8	5-6	5-6	6-7
8 < M ≤ 9	6-7	6-7	7-8
9 < M ≤ 10	7-8	7-8	8-9

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il credito scolastico tenendo conto dei seguenti indicatori:

1. il profitto
2. l'assiduità della frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa¹

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, **ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.**

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (**salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe**) è: il 10% di assenze riferito a tutte le discipline e il 20% di assenze riferito ad una singola disciplina (d'ora in avanti LSA= limite di superamento delle assenze).

Di seguito sono specificati i criteri operativi:

M = 6	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
6 < M ≤ 7	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso 6,50 ≤ M ≤ 7 e non superamento del LSA ²

¹ Solo o in caso di alunni avvalentesi dell'I.R.C. o impegnati nell'attività alternativa

	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,30 \leq M < 6,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,00 < M < 6,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
7 < M ≤ 8	<p>Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,50 \leq M \leq 8$ e non superamento del LSA²</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,30 \leq M < 7,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,00 < M < 7,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
8 < M ≤ 9	<p>Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,50 \leq M \leq 9$ e non superamento del LSA²</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,30 \leq M < 8,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,00 < M < 8,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
9 < M ≤ 10	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso di non superamento del LSA²</p>

² salvo diversa indicazione del Consiglio di Classe in mancanza del criterio dell'assiduità e della partecipazione

Alunni promossi dopo il superamento dei debiti formativi

Fatto salvo il requisito LSA, si attribuirà il massimo di banda solo in caso di M \geq 6,75, 7,75, 8,75, 9,75 e la presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo). In caso di promozione dopo superamento dei debiti formativi si richiede anche che l'alunno sia stato promosso senza voto di consiglio.

Alternanza Scuola-Lavoro

L'alternanza scuola-lavoro è un percorso formativo che potenzia l'autonomia scolastica; qualifica l'offerta formativa, esalta la flessibilità, risponde ai bisogni diversi degli alunni, agisce per la forte valenza orientativa, come mezzo di contrasto alla dispersione. Gli allievi hanno conseguito le ore richieste nell'arco della durata del secondo biennio e del monoennio in maniera differenziata, rispetto al monte ore totale stabilito dalla Legge (400 ore previste), visto che l'ASL non sarà requisito di ammissione all'Esame di Stato novità che scatterà solo dal prossimo anno come previsto dal decreto legislativo 62 del 2017 e ribadito dal MIUR con una circolare di sintesi sull'argomento. Tutti gli studenti si sono comportati in maniera adeguata e rispettosa durante il tirocinio, collaborando in maniera propositiva con tutto il personale delle aziende, hanno dimostrato puntualità ed impegno conseguendo giudizi positivi. Tutta la documentazione e le schede individuali, necessarie per la certificazione delle competenze sono state raccolte dal tutor scolastico e consegnate in segreteria per essere inserite nei fascicoli individuali. Anche nel corso del presente anno scolastico 2017/2018, l'I. I. S. "Majorana" di Rossano ha attivato per le classi quinte un percorso di alternanza scuola-lavoro, accogliendo l'invito dell'U. S. R. della Calabria rivolto a tutte le scuole secondarie di II grado e in linea con quanto stabilito dal D. D. 936 del 15 settembre 2015. L'idea è quella di mettere in campo una gamma di tipologie di esperienze strutturate per favorire l'incontro con il mondo del lavoro e attività propedeutiche di formazione e di orientamento come:

- visite guidate, stage, esperienze di realtà all'interno dei laboratori dell'Istituto in cui gli allievi vengono impegnati in attività di catering e banqueting e coinvolti nel servizio-bar all'interno della scuola;
- formazione sui temi della sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'attività di alternanza ha mirato a incrementare le potenzialità degli studenti acquisite a scuola, integrandole e arricchendole con le attività promosse dalla scuola, oltre che in strutture ristorative del territorio, perseguendo il raccordo tra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ciò ha contribuito a far vivere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto

Obiettivi

Gli obiettivi formativi prefissati sono risultati coerenti con le competenze richieste dal P. E. C. U. P. dello studente(profilo educativo culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226) ed hanno consolidato e integrato le competenze degli allievi per l'acquisizione di abilità tecniche e specifiche, favorito e promosso la formazione specialistica di figure professionali, rafforzando il ruolo centrale assunto dall'istruzione e formazione nel processo di crescita e modernizzazione della società calabrese; favorito la motivazione allo studio, al sapersi orientare nel mondo del lavoro.

La classe negli ultimi tre anni ha aderito a tutte le attività organizzate dalla scuola che extra scolastiche quali:

- Manifestazione Casa Circondariale “ Santa Messa del Natale”
- Seminario tecnico formativo: “ La qualità dell’olio extravergine d’oliva”
- Manifestazione “ Festa dello sport”
- Manifestazione “ Festa della musica e dell’arte”
- Partecipazione all’incontro dibattito, educazione alla legalità : “ LA LEGGE DELLA FORZA; LA FORZA DELLA LEGGE”
- Partecipazione alla giornata della Memoria presso IPSEOA.
- Partecipazione alla giornata “VIRGO FIDELIS” parrocchia Santa Teresa.
- Visione del film “WONDER” sul bullismo presso il cinema teatro San Marco di Rossano.
- Manifestazione “ Le donne contro la mafia”
- Allestimento e servizio buffet per Open Day
- Allestimento e servizio buffet per incontri scuola famiglia
- Allestimento e servizio buffet progetto :” Cucina Solidale Caritas Diocesana”IPSEOA
- Partecipazione alla settimana della Scienza e Tecnologia 2° edizione Workshop, con la scuola partner LUCREZIA Della VALLE di Cosenza “ Fare meglio e di più con meno” Promuovere e investire nello sviluppo sostenibile presso IPSEOA
- Partecipazione “ La Prova del Cuoco” Roma
- Manifestazione con l’ ammiraglio Sauro
- Manifestazione: ”trattore e gusto “ Malavolta Corigliano
- Manifestazione con la federazione:” La cucina innovativa”
- Manifestazione: “Unical Cosenza”
- Orientamento Università della Calabria Cosenza
- Visita guidata: Rimini-Sigep -Fico-Salumificio Parma-Cantine Antinori-
Consorzio aceto balsamico di Modena-Parmigiano Reggiano
- Manifestazione presso Hotel San Luca, Hotel Roscianum ,Rossano Centro.

Alternanza : Scanzano-Sicilia(Porto Rosa)e (Capo Calavà)

- Alternanza: Barcellona
- Alternanza :”Comunità di San Patrignano”
- Manifestazione :”Capitaneria di porto”Corigliano
- Manifestazione : “Magna Grecia”
- Scuola di cucina Alma (Università della cucina)
- Progetto :”Sibaris Laos”
- Corso di pasticceria pomeridiano
- Corso di cucina regionale pomeridiano
- Visita guidata al Castello Ducale di Corigliano
- Visita guidata : Castiglione di Paludi”
- Fabbrica del cedro
- Concorso :” basta vittime sulla 106”
- Manifestazione presso l’Hotel” San Luca ”Rossano con la comunità Russa e con la comunità Marocchina. Sono state stipulate varie convenzioni con diverse aziende di settore ,tra cui Gruppo Valtur ed altre anche del territorio.
- Visita guidata nelle seguenti località: Sestriere, Pila, Marilleva.

CONSUNTIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE Carmela Castrovillari

MATERIA: Italiano; ore settimanali :4

CLASSE: 5 B ALBERGHIERO

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:

La classe, composta da 17 alunni ,mi è stata affidata solo dall'inizio di quest'anno scolastico ,ma da subito ho potuto constatare, con l'aiuto di prove, di conversazioni di gruppo, che il livello di maturità per la maggior parte di essa è soddisfacente. durante l'anno scolastico gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione, raggiungendo un livello di conoscenze e di competenze

Adeguate ,e proporzionate all'impegno più o meno costante dei singoli alunni. I risultati sono stati sufficienti per alcuni, discreti e ottimi per molti, eccellenti per pochi. Nel corso dell'anno ho ritenuto opportuno ,per il consolidamento di alcuni argomenti affrontati, darvi più spazio ,approfondendo la lezione con apporti multimediali, recensioni storiche ecc. Altro dato molto significativo rilevato nella classe è l'aggregazione, il rispetto e la capacità a socializzare fra loro.

CONOSCENZE:

Gli alunni sono stati portati a conoscere:

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

COMPETENZE:

- Esporre per iscritto argomenti di studio e di attualità in forma semplice e corretta
- Esporre oralmente un argomento in modo autonomo o sotto la guida del docente;
- Individuare i nuclei tematici fondamentali di un testo letterario;
- Produrre sintesi, commenti, articoli, saggi;
- Applicare i procedimenti di analisi di testi letterari.

CAPACITA':

- Essere in possesso di sufficienti capacità di analisi e di rielaborazione;
- Saper riformulare testi di genere diverso, rielaborandoli con parole proprie,;
- Saper produrre una riflessione personale su una questione data relativa a problematiche di varia natura;
- Saper collegare le conoscenze apprese anche appartenenti ad ambiti disciplinari diversi.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

U.d.A n.1 L'ETA' DEL REALISMO.

Il Naturalismo francese;

Il Verismo italiano:..Giovanni Verga.

Lettura e analisi della novelle:LaLupa,Libertà."

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

U.d.A n 2 IL DECADENTISMO E LA LETTERATURA DECADENTE.

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

La poesia futurista: "Il Manifesto futurista" di F.T. Marinetti.

-Giovanni Pascoli, vita-opere-poetica

Da *Myrica*: "Lavandare"; "X Agosto"; "Arano".

Da *I Canti di Castelvecchio*: "La mia sera".

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

Da *Alcyone*: "La sera fiesolana".

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

Trama de "l'Innocente".

U.d.A.n 3 LA NARRATIVA TRA LE DUE GUERRE.

-Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero;

Il romanzo "Il fu Mattia Pascal", Lettura di alcuni brani tratti dal romanzo.

.Le novelle "Il treno ha fischiato" , "La carriola". Una Giornata.

Il saggio sull'Umorismo.

Italo Svevo: vita, opere e pensiero;

I romanzi;

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

U.d.A.n 4 LA POESIA TRA LE DUE GUERRE

-G. Ungaretti, vita, pensiero e opere; Da *L'Allegria*: "Veglia",

da *Il Dolore* "Non gridate più"

Da *Sentimento del tempo* "La madre".

-E. Montale: vita, pensiero, opere. Da *Ossi di Seppia*:

"Spesso il male di vivere ho incontrato";

"Meriggiare pallido e assorto".

Da "le Occasioni" "Non recidere, forbice quel volto".

-Salvatore Quasimodo: vita, pensiero, opere.

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

"Alle fronde dei salici".

-U. Saba: vita, pensiero e opere.

U.d.A.n 5 IL NEOREALISMO

Introduzione al periodo;

A. Moravia e le opere più significative.

Primo Levi e la sua opera.

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

Lavori sulle tesine, percorsi

Ore effettive svolte entro il 09-05-18:108.

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

2. METODOLOGIE:

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

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

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

3. VALUTAZIONE– CRITERI E STRUMENTI:

Le prove orali e i test hanno accertato:

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

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

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

Le prove scritte hanno accertato:

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

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

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

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

4. TIPOLOGIA DELLE PROVE:

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

5. MATERIALI DIDATTICI:

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

approfondimento letterario.

6. OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

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

Rossano, 09-05-2018

La Docente

Prof.ssa Carmela Castrovillari

DOCENTE: Carmela Castrovillari

MATERIA: STORIA; ore settimanali: 2

CLASSE: 5 B ALBERGHIERO

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:

La classe, composta da 17 alunni, ha avuto una maturazione graduale nella disciplina quindi il livello di conoscenze e competenze si attesta ad un livello soddisfacente. Il gruppo è risultato fin dall'inizio dell'anno scolastico eterogeneo sia sul piano propriamente didattico che su quello motivazionale e comportamentale. La maggior parte degli alunni hanno dimostrato un interesse ed una partecipazione per alcuni sufficiente, per molti discreta e ottima, per pochi eccellente. Per la materia che ha quindi permesso un clima di lavoro positivo.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti

OBIETTIVI in termini di:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

- Comprendere ed esporre i concetti-chiave essenziali.
- Collocare nel tempo e nello spazio gli avvenimenti principali e collegarli tra loro.
- Collegare un evento con la situazione politica, economica e sociale ad esso connessa.
- Ricostruire connessioni sincroniche e sviluppi diacronici di un problema.
- Confrontare versioni diverse di un medesimo evento e spiegarle, anche mediante ipotesi personali
- Cogliere le correlazioni con la storia letteraria.

CAPACITA':

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

1. CONTENUTI DISCIPLINARI

U.d.A n.1 L'ETA' GIOLITTIANA

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

U.d.A n.2 LA PRIMA GUERRA MONDIALE

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

U.d.A n.3 RIVOLUZIONI E CRISI DELLE DEMOCRAZIE TRA LE DUE GUERRE

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

U.d.A.n.4 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

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

U.d.A n.5 L'ITALIA REPUBBLICANA

Situazione politica in Italia.

Ore effettive svolte entro la fine dell'anno:09-05-18: 47

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

2. METODOLOGIE:

Le metodologie didattiche utilizzate sono state principalmente: la lezione frontale, per la trattazione degli argomenti più complessi e articolati, seguita da frequenti momenti dedicati al ripasso; la lezione partecipata, al fine di stimolare i ragazzi alla discussione e alla costruzione collaborativa del sapere. Ampio spazio quindi, è stato riservato oltre che al dibattito in classe, alle richieste di chiarimento e di approfondimento. Lo studio della storia inoltre, è sempre stato condotto in maniera complementare a quello della letteratura italiana, facendo notare agli allievi i vari collegamenti ed invitandoli a riflettere sulla compenetrazione delle due materie.

3. VALUTAZIONE – CRITERI E STRUMENTI:

In vista del colloquio finale previsto dall'Esame di Stato, la valutazione delle conoscenze e competenze acquisite dai ragazzi è stata effettuata attraverso interrogazioni orali, ma ricorrendo anche a prove di verifica scritta con test e risposte commentate per ciascuno modulo storico sviluppato e studiato ai fini di una migliore comprensione delle tematiche e per la verifica delle conoscenze. La classe si è inoltre esercitata per imparare a realizzare un tema di storia (tipologia C dell'Esame di Stato) e un articolo di giornale-saggio breve sull'argomento storico-politico (tipologia B dell'Esame di Stato). La valutazione,

per la quale ci si è attenuti alla tabella predisposta dal Collegio dei docenti e fatta propria dal Consiglio di classe, ha tenuto conto anche della proprietà del linguaggio e dell'efficacia espositiva.

4. TIPOLOGIA DELLE PROVE:

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

5. MATERIALI DIDATTICI:

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

6. OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

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

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

Rossano, 09 Maggio 2018

LA DOCENTE:

Prof.ssa Carmela Castrovillari

IIS "E: MAJORANA": IPA sede di Rossano (CS)

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

DOCENTE: ALIDA LUCIA SANTO

A.S. 2017/2018

CLASSE: V B - Settore Lab. Di Cucina

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA :

n °3 ore settimanali x 33 settimane di lezione : 99 ore

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 74 ore, comprese quelle dedicate ai compiti in classe ed alla loro revisione, quelle per le altre attività organizzate dalla scuola nonché quelle perse per le assenze degli Alunni. Se ne prevedono altre 15 fino al termine delle lezioni.

LIBRO DI TESTO: SAVEURS DE FRANCE

Autori I. Médeuf / B. Monaco / A. Bailly. Eurelle edizione

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe V B, fin dai primi giorni di scuola ha evidenziato, in maniera differenziata, partecipazione ed entusiasmo verso la disciplina mostrando interesse ad ogni attività proposta e non ha evidenziato problemi dal punto di vista comportamentale ma si è presentata corretta verso le norme che regolano la vita scolastica e tutti si sono mostrati compatti e solidali. Da osservazioni sistematiche effettuate è stato rilevato che, una parte degli alunni, grazie al loro impegno costante e al loro interesse è in possesso di adeguate capacità e di un valido livello di competenze, comprende il significato di un messaggio orale e/o scritto, produce messaggi chiari e completi con linguaggio adeguato allo scopo e alla funzione. Un gruppetto comprende nelle linee essenziali il significato di un messaggio verbale scritto, ma oralmente non sempre utilizza la terminologia specifica e mostra ancora alcune difficoltà e incertezze dovute ad lacune pregresse. Nella classe è presente un'alunna con disabilità e con PEI, supportata da docente di sostegno. Per i suoi dettagli e le indicazioni necessarie allo svolgimento delle prove d'esame, si fa riferimento agli allegati riservati del Documento. In vista degli esami, il lavoro in classe ha mirato a potenziare in particolare le competenze comunicative nella produzione orale, abilità nella quale si notano maggiori difficoltà rispetto a quella scritta e l'acquisizione di un metodo adeguato di studio e di ricerca.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

<i>Disciplina</i>	<i>Competenze</i>
Lingua e civiltà Francese	<ul style="list-style-type: none">• padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);• utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici

	<p>della comunicazione in rete, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità del discorso tecnico e scientifico.
--	---

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA:

- Agire in modo responsabile e autonomo
- Imparare ad imparare
- Comunicare; Collaborare e partecipare
- Acquisire ed interpretare l'informazione ;
- Progettare.

UDa n°.1 GÉOGRAPHIE, LE NORD-OUEST, LES PRODUITS DU TERROIR, LA RESTAURATION: BRETAGNE, NORMANDIE ET PAYS DE LA LOIRE

Competenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essere in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che si affrontano normalmente a scuola, a lavoro, nel tempo libero. 2. Sapersela cavare in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. 3. Saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale. 4. Scoprire le regioni della Francia, saperne presentare i prodotti tipici del territorio. 5. Utilizzare l'imperativo dei verbi
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale. • Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana. • Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali. • Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. • Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. • Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale. • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso del dizionario. • Conoscenza di un repertorio essenziale di parole e frasi di uso comune. • Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, conoscenze relative alle diverse tipologie (lettera informale, descrizioni) alla pertinenza lessicale e alla sintassi. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.
--	--

<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La France physique et politique • La Bretagne et les produits du terroir • Les Huîtres • Le coquille Saint-Jacques • Le Label rouge • Le bon beurre • Les Galettes et les Crêpes • Le Cointreau • La Normandie et les produits du terroir • Le Cidre • Le Calvados • Les Pays De La Loire. Une grande région viticole • Les produits du terroir • Revision grammaticale: L'Impératif; les pronoms personnels compléments
------------------	---

UDA n.° 2 LES ENSEMBLES REGIONAUX, PRODUITS DU TERROIR, CUISSON ET CONSERVATION :ALSACE, LORRAINE ET FRANCHE-COMTÉ

<p>Competenze</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essere in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che si affrontano normalmente a scuola, a lavoro, nel tempo libero. 2. Sapersela cavare in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. 3. Saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale. 4. Scoprire le regioni della Francia, saperne presentare i prodotti tipici del territorio. 5. Utilizzare i verbi
<p>Obiettivi specifici di apprendimento o (abilità e conoscenze)</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale. • Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana. • Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all’ambito personale e sociale. • Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali. • Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. •Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. • Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale. • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso del dizionario. • Conoscenza di un repertorio essenziale di parole e frasi di uso comune.

	<ul style="list-style-type: none"> Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, conoscenze relative alle diverse tipologie (lettera informale, descrizioni) alla pertinenza lessicale e alla sintassi. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> L'Alsace La Lorraine La Franche-Comté Les produits du terroir La Choucroute Le Pain d'épices Le Foie Gras Les vins d'Alsace: Pinot blanc, Pinot noir, Sylvaner, Riesling, Gewürztraminer, Pinot gris, Edelzwicker, Crémant. Les spécialités Lorraines: La quiche lorraine, la potée lorraine, Le fumé lorraine, le pâté lorraine, les Madeleines La cuisson Revision grammaticale: Imparfait/Futur/Conditionnel

UDA n:°3

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

TITOLO :I prodotti a km 0: “La Pasta Fresca

TITOLO I prodotti a km 0: “La Pasta Fresca”

<i>Competenze</i>	<i>Obiettivi di apprendimento</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	<p>Conoscenze: Pacchetto office e navigazione internet, Utilizzo della biblioteca; Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti; Conoscenza della lingua italiana, modalità di produzione di un testo; glossario tecnico in L2/L3; tecnica di cottura; Tipologia dei prodotti; Le attrezzature.</p> <p>Abilità: Reperire idonee informazioni attraverso la rete internet, di testo e della biblioteca; Leggere e interpretare le etichette alimentari; Elaborare il questionario, redigere la relazione; individuare e selezionare la terminologia specifica; Utilizzare correttamente le attrezzature di laboratorio e le tecniche di conservazione</p>	Dicembre Gennaio/Febbraio	Tutte

--	--	--	--

UdA n.°4 PARCOURS À TRAVERS LES BEAUTÉS DE LA FRANCE, LES PRODUITS DU TERROIR, OGM ET PRODUITS BIO: RÉGION PACA ET CORSE

<p>Competenze</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essere in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che si affrontano normalmente a scuola, a lavoro, nel tempo libero. 2. Sapersela cavare in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. 3. Saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale. 4. Essere in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti. 5. Saper fare confronti.
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale. • Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana. • Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale. • Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali. • Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. •Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale. • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso del dizionario. • Conoscenza di un repertorio essenziale di parole e frasi di uso comune. • Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, conoscenze relative alle diverse tipologie (lettera informale, descrizioni) alla pertinenza lessicale e alla sintassi. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.
Contenuti	La Région Paca Les produits du terroir: L'Huile d'olive

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

Il programma è stato svolto ma non come programmato. Non è stato infatti possibile rispettare i tempi per la realizzazione dei contenuti e le cadenze temporali previsti in fase di programmazione poiché molte sono state le ore di lezione che sono coincise con manifestazioni, festività chiusura della scuola per allerta meteo elezioni, stages. Tuttavia su ognuno di essi sono state fatte le opportune verifiche orali e scritte.

Contenuti da sviluppare dopo il 15.05.2018

UdA n.°5 PARCOURS À TRAVERS LES BEAUTÉS DE LA FRANCE, LES PRODUITS DU TERROIR, OGM ET PRODUITS BIO: RÉGION PACA ET CORSE

Contenuti	La Corse: île de beauté Les produits du terroir Les OGM et les produits BIO
-----------	---

UdA4 TITOLO LES AUTRES RÉGIONS, PRODUITS DU TERROIR, RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE, ARDENNE ET BOURGOGNE

Contenuti	La Région Rhône-Alpes La Champagne-Ardenne La Bourgogne Les produits du terroir L'hygiène alimentaire
-----------	---

METODOLOGIA

Per quanto riguarda le strategie didattiche saranno si é privilegiato un tipo di approccio comunicativo con una costante interazione tra docente e alunno : Lezione frontale, soprattutto per la spiegazione delle strutture morfosintattiche, seguendo il metodo induttivo; lezione interattiva, lavori individuali e di gruppo per una didattica laboratoriale, ascolto di CD relativi a situazioni quotidiane, peereducation, ProblemSolving, Cooperative Learning. il CIRCLE TIME, metodo di lavoro con lo scopo di proporre agli alunni uno strumento valido per facilitare la comunicazione e la conoscenza reciproca nei gruppi, favorire l'inclusione e la partecipazioni di tutti.

STRUMENTI

Per il raggiungimento degli obiettivi e delle competenze prefissati sono stati utilizzati strumenti vari quali: Libri di testo, PC, laboratori, fotocopie di altri testi per potenziamento e approfondimenti di ogni singolo contenuto, vocabolari, CD, video, documentari, relativi a situazioni quotidiane con testi autentici e professionali.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante l'anno sono state somministrate prove scritte e prove orali. Le verifiche orali sono state senza alcun limite, una continua interazione tra docenti e gruppo classe, con correzioni, spiegazioni , riflessioni e domande sui contenuti svolti per testare la comprensione; Per le prove scritte somministrate sono state di diversa tipologia: prove strutturate e semi-strutturate con esercizi di trasformazione, sostituzione, completamento, esercizi di comprensione di un testo con questionario, ProblemSolving. Per la valutazione sia scritta che orale si é conto della griglia predisposta dai Dipartimenti .La valutazione è stata formativa e sommativa, per verificare in itinere l'adeguatezza dell'azione didattica ai fini del processo di apprendimento e come accertamento delle conoscenze acquisite, delle abilità strumentali e delle competenze raggiunte. Per la valutazione del profitto e della condotta si sono utilizzate la griglia di valutazione inserita nel Ptof e le griglie predisposte dai Dipartimenti, che definiscono il livello raggiunto, il corrispondente giudizio sintetico e voto in decimi. Sono stati individuati inoltre criteri comuni in relazione agli obiettivi educativi: la frequenza, i progressi rilevati nel percorso dell'apprendimento, l'impegno e il rispetto delle scadenze, la partecipazione e l'interesse, il comportamento in classe e durante le manifestazioni a cui gli alunni hanno preso parte tipo: gite scolastiche ,banchetti, manifestazione interne ed esterne alla scuola, stages. Anche per l'attribuzione del credito, fine anno, si osserverà la tabella dell'attribuzione dei crediti inserita nel Ptof.

MODALITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Per il recupero e il potenziamento è stata adottata la modalità in itinere e la pausa didattica

Rossano 15 maggio 2018.

La Docente

Alida Lucia Santo

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE

CLASSE V Sez. B Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

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

Ore curricolari : N.03 settimanali.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V Sez. B Articolazione Enogastronomia Cucina è composta da studenti provenienti da Rossano e dal suo hinterland e da famiglie di modeste condizioni economiche, sociali e culturali che chiedono alla Scuola di qualificare le competenze specifiche richieste dal mondo del lavoro.

All'interno del gruppo classe vi è un elemento diversamente abile che risulta ben integrato e che segue una programmazione con obiettivi minimi.

Dal punto di vista disciplinare gli alunni non hanno mai destato particolari problemi, hanno rispettato le regole e sono stati disponibili al dialogo e al confronto. La partecipazione alle lezioni è stata abbastanza attiva, anche se l'impegno nello studio non sempre è stato coerente e proficuo; la frequenza è stata, per la maggior parte della classe, abbastanza regolare.

Una parte della classe risultava carente in termini di conoscenze, abilità e competenze a causa di lacune a livello grammaticale, lessicale, nonché di contenuti culturali e difficoltà in termini di interesse e motivazione allo studio. Si è cercato di rafforzare le quattro abilità linguistiche, soprattutto la produzione, sia scritta che orale, con attività di recupero in itinere, specifiche e mirate. Inoltre è stato effettuato il potenziamento di alcune strutture morfosintattiche di base, per migliorare l'esposizione dei contenuti in microlingua.

Il metodo di lavoro ha preso in considerazione le inclinazioni degli studenti e gli argomenti svolti in Scienze degli Alimenti e in Laboratorio di Cucina al fine di creare una base condivisa di conoscenze, interesse e sviluppo delle argomentazioni.

OBIETTIVI PREFISSATI E RAGGIUNTI

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, non ha consentito loro di essere autonomi. L'esposizione rimane, tuttavia, legata all'elencazione dei contenuti e alla semplice descrizione dei processi delle situazioni studiate, in quanto l'apprendimento degli alunni, per la maggior parte, è risultato essere mnemonico.

Per sviluppare un programma con obiettivi raggiungibili, si è partiti da queste basi cognitive, per procedere verso l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità linguistiche, necessarie per le competenze professionali e culturali richieste. Per il conseguimento degli obiettivi prefissati si è privilegiato l'analisi di testi riguardanti argomenti relativi all'Area Professionale 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 incertezza.

PROFITTO

Dal punto di vista del profitto si può affermare che la classe ha partecipato al dialogo educativo, ma solo pochi elementi hanno raggiunto risultati soddisfacenti, grazie ad impegno costante e tanta buona volontà e riescono in una rielaborazione abbastanza consapevole e personale dei contenuti studiati. Altri, invece, se guidati, sono in grado di argomentare in modo accettabile sulle tematiche affrontate, in quanto il loro impegno è stato discontinuo e maggiormente profuso in vista di valutazioni periodiche. Ma una parte della classe mostra ancora difficoltà d'espressione con una produzione orale poco fluida e una conoscenza basilare dei contenuti. Questi alunni sono gli stessi che nel corso degli anni precedenti hanno riportato il debito formativo in Inglese e, nonostante i continui interventi, la loro competenza linguistica necessita di ulteriori rinforzi.

PROGRAMMA SVOLTO

UDA N.1 " Nutrition, a matter of information"

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

UDA N.2 " The Agricultural Revolution "

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

UDA N.3 " International Cooking"

- Rice cultivation and cooking
- The Land of Rice
- Japanese-style meals
- Pasta, an Italian passion
- Where does Pizza come from?
- The bread eaters
- Meat lovers
- Fish lovers
- The USA

UDA 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 15.05.2018

UDA N. 5

Le ore di lezione effettuate alla data del 15 Maggio 2018 sono state 78; se ne prevedono altre 8 da svolgersi nel periodo compreso tra il 16.05.2018-09.06.2018.

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, cooperative learning e compiti di realtà).

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 stimolare 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.

Rossano, li 14.05.2018

Prof.ssa Mara Antonella **SCIGLIANO**

PROF. ANTONIETTA FEDERICO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE V B

ANNO SCOLASTICO 2017/18

MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ORE DI LEZIONE : 165

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE alla data del 15 Maggio : 110

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 per n. 4 Unità di apprendimento 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 tuttomirato ad avvantaggiare un ruolo attivo dell'allievo, in modo da valorizzare gli apprendimenti e renderli spendibili anche al di fuori del percorso scolastico. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali che partecipate . Si è ritenuto applicare il metodo cooperative -learning per coinvolgere in modo positivo tutti gli allievi

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 : Uno studio piu approfondito si è svolto attraverso la lettura a cadenza settimanale del « Sole 24 ore »

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Ai fini della valutazione sommativa sono state utilizzate

- Tre verifiche scritte per ogni quadrimestre
- Un congruonumero 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

UDA N. 1

IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

LEZIONE 1 LE DESTINAZIONE TURISTICHE

LEZIONE 2 LA GESTIONE DELLE DESTINAZIONE TURISTICHE

LEZIONE 3 EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO

UDA N. 2

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

UDA N. 3

LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE

LEZIONE 1 PIANIFICAZIONE E REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN

LEZIONE 2 IL BUDGET E IL CONTROLLO DI GESTIONE

UDA N. 4

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

UDA INTERDISCIPLINARE

ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

IL Docente

Antonietta FEDERICO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI ANNO SCOLASTICO 2017/2018
CLASSE V^B IPA.

MATERIA: Religione.

DOCENTE: Prof.ssa. Teresa Quartieri.

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

ORE EFFETTUATE:28; Da effettuare:4.

BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE.

La classe è formata da 17 alunni, che hanno dimostrato un rendimento e un metodo di studio quasi eterogeneo, tutti si sono mostrati interessati alla disciplina. Gli alunni stanno affrontando l'ultimo anno di corso con un bagaglio di conoscenze, competenze e abilità più che discreti e un gruppo anche con ottimi livelli. Gli alunni hanno partecipato alle lezioni contribuendo alle stesse con loro proposte e dubbi risolti in cooperazione tra gli stessi e l'insegnante, il comportamento dei discenti è stato corretto e responsabile.

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

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

CONTENUTI.

TEST:La piramide dei valori

La necessità delle regole

Valori per un progetto di vita dei giovani

Etica e morale

L' ecologia

Test: i valori giovanili

L' uomo e l'ambiente

Partecipazione santa messa: Virgo Fidelis

La globalizzazione

La globalizzazione delle comunicazioni

Lettura e commento: Populorum Progressio

Il lavoro e' un dovere sociale, ma anche un diritto

Il lavoro, discussione sul tema e questionario

UDA:presentazione e organizzazione del lavoro

UDA:lavoro di gruppo

UDA:il cibo nelle religioni non cristiane

UDA:i piatti tipici calabresi

UDA:realizzazione dei lavori

L'ingegneria genetica

Fin dove può spingersi la scienza?Ricerca e rispetto della vita

La clonazione:problemi etici

Le manipolazioni genetiche

Enciclica:Donum Vitae

L'aborto

Il valore della vita

Enciclica:Evangelium Vitae

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.

La docente Teresa Quartieri.

PROF. ANTONIO FELICETTI

MATERIA: MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

CLASSE V B – ALUNNA CHIMENTO MORENA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

MATERIA : LA MATERIA SVOLTA IN ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE E' STATO IL DIRITTO E L'ECONOMIA

ORE DI LEZIONE : 27

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE alla data del 15 Maggio : 23

OBIETTIVI REALIZZATI

A fine anno posso concludere che l'allieva ha:

acquisito i contenuti fondamentali della disciplina giuridica ed economica ; fatto proprio un accettabile linguaggio tecnico ;

-ha interiorizzato l'importanza dello studio come strumento di elevazione culturale e personale e rafforzato la fiducia nelle proprie capacità;

-ha migliorato la capacità di riflessione critica sugli argomenti trattati.

METODI DI INSEGNAMENTO

L'azione didattica si è sviluppata per n. 4 Unità di apprendimento presentando i vari percorsi calati nella realtà per poi guidarla, 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'allieva, in modo da valorizzare gli apprendimenti e renderli spendibili anche al di fuori del percorso scolastico. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali e con test vero o falso, domande a scelta multipla, ed a risposta aperta .

STRUMENTI DI LAVORO

Il testo utilizzato (Cittadino competente – Roberta Acquaviva- Plan Edizioni) è stato un riferimento di base. Allo stesso tempo sono stati aggiunti di volta in volta, informazioni provenienti dal mondo giuridico ed economico con slide, articoli della stampa a carattere locale e nazionale.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Ai fini della valutazione sommativa sono state utilizzate

- 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

Uda N. 1

La Costituzione Italiana Ed I Principi Fondamentali

Lezione 1 Caratteri E Struttura Della Costituzione

Lezione 2 I Principi Fondamentali Della Costituzione

Lezione 3 Il Principio Di Uguaglianza E Del Lavoro

Uda N. 2

L'ordinamento Della Repubblica

Lezione 1 Gli Organi Costituzionali : Il Parlamento,

Lezione 2 Il Governo

Lezione 3 Il Presidente Della Repubblica

Lezione 4 La Magistratura

Uda N. 3

Le Attivita' Economiche

Lezione 1 Le Imprese Economiche

Lezione 2 L'imprenditore Ed I Rischi D'impresa

Lezione 3 Le Societa'

Uda N. 4

Il Mercato Del Lavoro

Lezione Il Contratto Di Lavoro Individuale E Collettivo

Lezione 2 La Normativa Sulla Sicurezza

Lezione 3 I Contratti Di Lavoro Nella Ristorazione

Uda Interdisciplinare

I Prodotti A Km. 0 : La Pasta Fresca

IL Docente

Antonio FELICETTI

Disciplina; LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA articolazione; Sala e Vendita;

Classe; V B

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

DOCENTE ; Angelo Luca CANONICO

Ore settimanali; 2

Ore di lezione effettuate al 15/05/2018; 46

Ore previste per l'anno scolastico 2017/2018; 66

Ore residue : 20

OBIETTIVI REALIZZATI

Nel corso del quinto anno l'insegnamento , nelle classi di indirizzo "Cucina" , ha il compito di proseguire ed ampliare il processo di preparazione tecnico e culturale avviato nel primo biennio.

Questo percorso specifico,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 e le conoscenze che sono proprie di un tecnico che oggi opera nel settore ricettivo-turistico.

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 e sono in grado di effettuare collegamenti concettuali sia nell'ambito disciplinare che pluridisciplinare.

Per quanto riguarda le competenze specifiche nel campo tecnico è da evidenziare che quasi tutti gli allievi conoscono sufficientemente la normativa tecnica del settore e sono in grado di attuare percorsi organizzativi e gestionali ed interpretare i risultati ottenuti.

Conoscenze

Gli allievi conoscono:

- ✓ 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 DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

<u>Titolo</u> :Professionista e venditore.	
<u>Competenze</u>	<p>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</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<u>Obiettivi specifici di apprendimento</u> (abilità e conoscenze)	<p><u>Abilità</u></p> <p>Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base riguardanti i soggetti coinvolti e le tipologie diverse delle nuove forme di ristorazione.</p> <p>Essere in grado, adoperando le tecniche specifiche, di eseguire e gestire i ricevimenti</p> <p>Essere in grado di capire i vantaggi provenienti dall'uso di una corretta determinazione e valutazione dei costi</p>

	<p>Lo studente dovrà essere in grado di riconoscere i principali prodotti tipici locali e nazionali.</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Conoscere gli aspetti e le tecniche adatte alla preparazione, consegna e somministrazione di alimenti in luoghi diversi da quelli di produzione.</p> <p>Conoscere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering. Conoscere i diversi soggetti coinvolti nel catering e le sue diverse forme.</p> <p>Avere le conoscenze di base per calcolare i costi dell'azienda.</p> <p>Capire gli aspetti e le diverse forme di calcolo dei costi di cibo e bevande</p> <p>Capire l'importanza e l'impatto sul mercato dei prodotti tipici</p>
<p><u>Contenuti</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> · Il Catering: soggetti coinvolti e tipologie · Il Banqueting: Le diverse forme · L'inside e l'outside banqueting · Il banqueting cerimoniale. · Il banqueting manager. · Come organizzare un evento · Il Beverage cost · La tipicità come elemento strategico · Forze e debolezze dei prodotti tipici · I marchi di tutela dei prodotti
<p><u>Tempi</u></p>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>ottobre – dicembre n.ore: circa 20 ore</p>
<p><u>Fasi di lavoro</u></p>	<p>I fase:Recupero prerequisiti.</p> <p>II fase: individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>III fase: presentazione del materiale oggetto di studio (il libro di testo e slide in p.p.t.).</p> <p>IV fase: verifica delle competenze</p>
<p><u>Metodologia</u></p>	<p>Lezioni frontali e partecipate in aula con il libro di testo e video proiettore.</p> <p>Simulazioni di tipo operativo in aula e susseguente role play.</p>

<u>Strumenti</u>	Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt).
<u>Tipo di verifica:</u>	Verifica finale al termine del U.d.A.
<u>Valutazione</u>	La valutazione del prodotto/processo e delle competenze avverrà al termine di ogni unità didattica e terrà conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

<u>Titolo: Professione Cameriere</u>	
<u>Competenze</u>	<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 la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione.</p> <p>Individuare la produzione enoica italiana. Alcuni vini di pregio europei(Francia) ed internazionali.</p>
<u>Obiettivi specifici di apprendimento</u> (abilità e conoscenze)	<p><u>Abilità</u></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 delle diverse regioni italiane. Acquisire le nozioni tecniche enologiche sui principali vini esteri, base indispensabile ad ogni professionista.</p> <p><u>Conoscenze</u></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>

<u>Contenuti</u>	<ul style="list-style-type: none"> · I banchetti. · I vini e la cucina delle regioni italiane. · Il turismo enogastronomico. · La Francia del vino (cenni) · Gli altri paesi europei. · I paesi extraeuropei.
<u>Tempi</u>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>gennaio – febbraio n.ore: circa 20 ore</p>
<u>Fasi di lavoro</u>	<p>I fase:Recupero prerequisiti.</p> <p>II fase: individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>III fase: presentazione del materiale oggetto di studio (il libro di testo e slide in p.p.t.).</p> <p>IV fase: verifica delle competenze</p>
<u>Metodologia</u>	<p>Lezioni frontali e partecipate in aula con il libro di testo e video proiettore.</p> <p>Simulazioni di tipo operativo in aula e susseguente role play.</p>
<u>Strumenti</u>	<p>Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt).</p>
<u>Tipo di verifica:</u>	<p>Verifica finale al termine del U.d.A.</p>
<u>Valutazione</u>	<p>La valutazione del prodotto/processo e delle competenze avverrà al termine di ogni unità didattica e terrà conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

<u>Titolo:</u> Professione Barman	
<u>Competenze</u>	<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>
<u>Obiettivi specifici di</u>	<u>Abilità</u>

<p><u>apprendimento</u> (abilità e conoscenze)</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><u>Conoscenze</u></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>
<p><u>Contenuti</u></p>	<p>Classificare i cocktails</p> <p>Inventare un cocktail</p> <p>Il colore dei drinks</p> <p>L'american bartending system.</p> <p>Attrezzature specifiche.</p> <p>Free pouring system ed il Premix.</p>
<p>Tempi</p>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>marzo – maggio n.ore: circa 20 ore</p>
<p>Fasi di lavoro</p>	<p>I fase:Recupero prerequisiti.</p> <p>II fase: individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</p> <p>III fase: presentazione del materiale oggetto di studio (il libro di testo e slide in p.p.t.).</p> <p>IV fase: verifica delle competenze</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate in aula con il libro di testo e video proiettore.</p> <p>Simulazioni di tipo operativo in aula e susseguente role play.</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt).</p>

Tipo di verifica: (Verifica finale al termine del U.d.A.
Valutazione	La valutazione del prodotto/processo e delle competenze avverrà al termine di ogni unità didattica e terrà conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

TITOLO: I prodotti a "Km 0 " La pasta fresca		COMPITO DI REALTA'		
<i>Competenze</i>	<i>Obiettivi di apprendimento</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, attraverso piatti e bevande di rilevanza storica e qualitativa, individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ Creare abbinamenti e collegamenti tra la tradizione e le nuove tecniche di cottura e di servizio dei cibi e delle bevande. 	Circa 10 ore durante il secondo quadrimestre.	Tutte	

STRUMENTI E METODOLOGIA

- **STRUMENTI**

Gli strumenti che il docente intende utilizzare sono i seguenti;

Il libro di testo, dispense fotocopiate e riviste del settore, proiettore video per materiale multimediale (DVD, slides e presentazioni in ppt)

- **METODOLOGIA**

Saranno privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione di apprendimento:

- Lezione frontale.
- Didattica laboratoriale con dimostrazioni dell'insegnante e susseguente performance dell'allievo

Sarà adottato, inoltre, il metodo di lavoro di gruppo (Brainstorming).

VALUTAZIONE E VERIFICHE

- **TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA**

Verranno effettuate almeno tre verifiche orali a quadrimestre. La valutazione degli alunni sarà effettuata secondo le griglie di valutazione approvate dal Collegio dei Docenti

- **TIPOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione sarà di tipo formativa per l'intero anno scolastico e di tipo sommativa durante i quadrimestri.

I criteri per valutare gli studenti terranno conto dello studio, dell'impegno, della partecipazione e del comportamento.

MODALITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Recupero:

recupero in itinere, pausa didattica, recupero individualizzato

Potenziamento:

esercizi di arricchimento delle conoscenze;

esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;

OBIETTIVI MINIMI

- **Competenze**

Acquisire una terminologia tecnica adeguata e sapersi muovere all'interno di una squadra di lavoro con ordine e garbo.

Saper interpretare ed applicare le norme di settore, adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto.

Accogliere l'ospite, utilizzare gli strumenti di lavoro per compiere le fasi operative in sala ed al bar.

Acquisire una terminologia tecnica adeguata, interpretare le esigenze del turismo moderno anche in relazione al territorio

- **Abilità**

Saper collocare, utilizzare e valorizzare le eccellenze locali.

Capire gli aspetti principali della ristorazione e dell'accoglienza in sala ed al bar

Capire gli aspetti e le tecniche adatte a fronteggiare le diverse situazioni operative, in funzione della tipologia di cliente.

Riconoscere le aziende enogastronomiche e la loro destinazione d'uso.

Classificare in base agli attuali marchi di tutela i prodotti tipici locali e quelli nazionali di maggior rilevanza.

Individuare i principali vitigni della produzione enologica italiana.

- **Conoscenze**

Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

Conoscere le eccellenze enogastronomiche locali e nazionali.

Conoscere le modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.

Conoscere i principi base dell'enologia.

Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.

Rossano, 14 maggio 2018

Il docente Prof. Angelo L. CANONICO

CONSUNTIVO DI MATEMATICA

Ore settimanali n. 3

OBIETTIVI SPECIFICI

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

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

OBIETTIVI DIDATTICI REALIZZATI

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

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

CONTENUTI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1 : FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2: LIMITI DI UNA FUNZIONE

Approccio intuitivo al concetto di limite – Definizione di limite finito di una funzione per x che tende ad un valore finito – Teorema dell'unicità del limite – Operazioni sui limiti – Forme indeterminate o di indecisione-Definizione di Asintoto Orizzontale e Verticale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 3: FUNZIONI CONTINUE

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4: TEORIA DELLE DERIVATE

Definizione di derivata - Significato geometrico della derivata – Derivate fondamentali e regole di derivazione–derivata di una somma- Derivata di un prodotto- Derivata di una costante –Derivata di una variabile x Continuità delle funzioni derivabili – Derivate successive – Teorema di De L’Hospital – Forme indeterminate.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.5 INTEGRALI

Definizione di Integrale - Integrale definito – Proprietà dell’integrale definito - Integrali indefiniti immediati- Proprietà dell’integrale indefinito – Metodi di integrazione .

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

METODOLOGIA D’INSEGNAMENTO

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

STRUMENTI DI LAVORO

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

IL DOCENTE

Prof. Giuseppe Paldino

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: V SEZIONE B

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

PROF.ssa MARANO PATRIZIA

Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente	MARANO PATRIZIA
Destinatari	5° CLASSE SEZIONE- C- ORE SETTIMANALI n° 3. Ore complessive: n° 99
Libro di testo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A. MACHADO POSEIDONIA
Ore di lezione effettuate	Alla data del 15 Maggio risultano effettuate n°72 h di lezioni. Restano da effettuare n°11 ore. Pertanto le ore complessive sono n°83.
Obiettivi realizzati	La classe, da me seguita solo dall'inizio di questo anno scolastico, ha mostrato il giusto interesse, un atteggiamento maturo e responsabile e una corretta partecipazione al dialogo educativo. Gli alunni hanno variamente raggiunto le competenze programmate, in relazione alle capacità, all'interesse e all'impegno profuso. Alcuni discenti, grazie ad un maggiore impegno e a migliori conoscenze e competenze di base, hanno raggiunto una preparazione in termini di conoscenze, competenze ed abilità discreta e buona. Qualche allievo è riuscito ad ottenere ottimi risultati. Altri discenti hanno raggiunto risultati solo sufficienti. Nel corso dell'anno sono stati organizzati interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
Metodi di insegnamento	L'insegnamento della disciplina è stato svolto per numero 4 unità di apprendimento (UdA). I contenuti di ogni UdA sono stati presentati in maniera semplice, tenendo conto anche delle conoscenze pregresse degli allievi, dei diversi ritmi di apprendimento e senza mai trascurare la terminologia specifica propria della disciplina. Gli argomenti sono stati trattati con lezioni sia frontali che partecipate, integrate con letture e commenti di altri testi. Si è ritenuto applicare il metodo del cooperative-learning, dei lavori individuali e di gruppo e del problem-solving per coinvolgere in modo positivo tutti gli allievi creando l'opportuno interesse ed impegno.

Mezzi e strumenti di lavoro	Libro di testo, riviste scientifiche, mappe concettuali, schemi riassuntivi, appunti personali e altri testi.
Spazi	Aula didattica
Strumenti di verifica e valutazione.	Le verifiche sono state sia scritte che orali; le scritte sono state tre a quadrimestre secondo le tipologie del nuovo ordinamento; quelle orali sono state effettuate al termine di ogni itinerario didattico. A livello di esercitazione, sono state effettuate anche prove strutturate e semi-strutturate. Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti indicatori: interesse, costanza e partecipazione al dialogo educativo; capacità di assimilazione dei contenuti proposti; capacità di esporre con linguaggio tecnico-specifico appropriato; capacità di analisi, sintesi ed elaborazione personale; raggiungimento delle competenze stabilite nelle UdA.

CONTENUTI SVOLTI

UdA 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Cibo e religioni. I nuovi prodotti alimentari.

UdA 2: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE.

Prerequisiti: La bioenergetica e il metabolismo. Fabbisogno energetico, dispendio energetico, bilancio energetico, Peso corporeo e sua valutazione, tipi morfologici.

Composizione corporea l' IMC. I LARN e la dieta equilibrata, Fabbisogno dei macro e micro-nutrienti. 10 punti delle linee guida. Le piramidi alimentari. Le diete dall'età evolutiva alla terza età. La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice. Diete e stili alimentari, la dieta mediterranea, la piramide della dieta mediterranea, l'alimentazione nello sport.

UdA 3: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

Le malnutrizioni. Le malattie cardiovascolari, le malattie metaboliche, le malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione tumori e DCA.

UdA PLURIDISCIPLINARE: I PRODOTTI A KM ZERO: La pasta fresca.

Dopo il 15 maggio, fino al termine delle attività didattiche, si prevede di completare la seguente UdA:

UdA 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE.

ROSSANO, 15-05-2018

LA DOCENTE

MARANO PATRIZIA

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
DELL'OSPITALITA'ALBERGHIERA**

C/DA FRASSO ROSSANO-SCALO

PROGRAMMA SVOLTO DELLA CLASSE 5° SEZ B A/S 2017-2018

DOCENTE: Prof.Spataro Pietro

MATERIA D'INSEGNAMENTO: Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2017/18

Ore settimanali : 4

Ore complessive previste dal Ministero: 132

Ore effettive di lezione: 101

La classe e' composta da tredici femmine e quattro maschi, che seguo con continuita' didattica da tre anni,

il numero delle ore di lezioni effettivamente svolte è comprensivo delle ore dedicate alle verifiche orali, nonché quelle utilizzate per manifestazioni organizzate dall'Istituto, comprese le ore di laboratorio come esercitazioni pratiche di cucina, con un mio progetto di piatti della tradizione italiana. Se ne prevedono altre 16 fino al termine dell'anno scolastico dove si approfondiranno tutte le U.D-A svolte da programma.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA MODULARE

U.D-A 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

U.D-A 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.

U.D-A 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

U.D-A N°4

L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING

UD.N°1 LE TECNICHE DI CATERING

UD. N°2 UN CATERING ALL INCLUSIVE:ILBANQUETING

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Conoscenza delle principali forme di catering e catering industriale, le differenze che le caratterizzano. Conoscenza delle forme di servizio più adatte alle diverse circostanze. Conoscenza di tutti gli 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

U.D-A N°5

REALIZZARE PIATTI

UD.N°1 IL PROCESSO EVOLUTIVO DELLA RICETTA

UD.N°2 REALIZZARE PIATTI ATTRAVERSO IL METODO DELLA RICERCA

UD.N°3 SCHEDE DI PRODUZIONE ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

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

Metodi di insegnamento:

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

Mezzi e strumenti di lavoro:

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

Spazi: laboratorio di cucina,

Strumenti di verifica e criteri di valutazione:

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

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

ROSSANO Li 10-05-2018

IL DOCENTE

SPATARO PIETRO

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

A.S. 2017-2018

DISCIPLINA: Scienze Motorie

DOCENTE: Prof.ssa Maria Stella Borrino

TESTI ADOTTATI: Sullo Sport

ORE DI LEZIONE

Monte ore annuali:66

Svolte: 33

Da svolgere: 10

COMPETENZE CONSEGUITE

- ✓ Conoscere gli elementi che caratterizzano le discipline sportive
- ✓ Assumere comportamenti conformi ai principi di sicurezza
- ✓ Conoscere le funzioni e le potenzialità corporee e riuscir ad elaborare risposte motorie personali
- ✓ Conoscere gli apparati ed i sistemi del corpo umano
- ✓ Utilizzare le capacità motorie in situazioni dinamiche complesse
- ✓ Conoscere la cultura dello sport
- ✓ Consapevolezza della salute dinamica e del benessere psicofisico.

METODO D'INSEGNAMENTO

- ✓ Lezione frontale dialogata
- ✓ Lavori di gruppo
- ✓ Dibattiti e discussioni
- ✓ Lezione guidata

STRUMENTI DI VERIFICA

- ✓ Registrazione quali l'interesse, l'assiduità e la partecipazione responsabile
- ✓ Verifiche attraverso osservazioni sistematiche
- ✓ Esposizioni orali

TEMPI

✓ Scansione quadrimestrale modulare

CONTENUTI (al 10 maggio 2017)

UdA 1: Il Corpo Umano e le Capacità Motorie

Conoscere gli apparati ed i sistemi del corpo umano ed in particolare l'apparato locomotore;

Utilizzare le capacità motorie in situazioni dinamiche complesse;

Migliorare la coordinazione motoria e l'equilibrio corporeo;

Acquisire le cognizioni dell'allenamento specifico delle capacità fisiche.

UdA 2: Benessere Psicofisico

Acquisizione di una corretta alimentazione;

Attività fisica e salute dinamica;

Postura e rieducazione posturale;

Sostanze Proibite e Doping.

UdA 3: La cultura dello Sport

Conoscere l'evoluzione storica della disciplina;

Le Olimpiadi antiche e moderne;

Gli Sport individuali e di squadra.

ESPERIENZE DI RICERCA E DI PROGETTO

ARGOMENTI SCELTI

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

ALUNNI	TITOLO
Albamonte Giorgio	Dottor jekyll and Mr.Hyde
Arcidiacono Leonardo	Le emozioni, abitanti della nostra mente
Benincasa Luca	Lo spreco del cibo nel mondo
Chimento Morena	Regresso o Progresso
Curino Roberta	L'alimentazione nel mondo : passato, presente e futuro
De Luca Carmen	Il culto della bellezza
De Luca Rossella	Il disagio e l'adolescenza
Farina Sara	La pasticceria :una fabbrica di piacere
Gaccione Angela	Ratatouille (l'amore per la cucina)
Gallo Ida 98	Il mio colore preferito è il cioccolato
Gallo Ida 99	Il mondo visto attraverso gli occhi di un bambino
Mango Nicolina	Mens sana in corpore sano
Marino Stefania	Uno, nessuno, centomila alimenti
Mazzei Viktorija	La famiglia

Pantaleo Maria Laura	Futuro: innovazione o tradizione
Seta Rosariocosimo	La cultura del sol levante
Sposato Clarissa	La follia: quel mistero oltre la ragione

ATTIVITÀ PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per UDA. 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**, effettuata ad aprile, 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**, effettuata ad aprile, 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.

Prove di simulazioni pluridisciplinari effettuate : Le simulazioni effettuate nel corso del 2° Quadrimestre (la prima a fine aprile; la seconda inizio maggio) hanno coinvolto le seguenti discipline:

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 – Matematica –Diritto e Tecnica Amministrativa
Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina

Prove di simulazione di colloquio effettuate:

E' stata prevista una simulazione di colloquio a fine maggio.

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 PROVE SCRITTE;
2. GRIGLIE DI CORREZIONE ADOPERATE PER LE SIMULAZIONI;
3. GRIGLIE DI VALUTAZIONI
4. PROSPETTO ORE SVOLTE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

PROVA DI ITALIANO



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
**P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO
(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

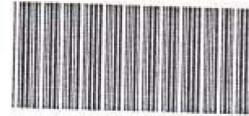
TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

L. PIRANDELLO, *Il piacere dell'onestà*

ATTO PRIMO - SCENA OTTAVA

BALDOVINO, FABIO.

- 1 BALDOVINO (*seduto, s'insella le lenti su la punta del naso e, reclinando indietro il capo*) Le chiedo, prima di tutto, una grazia.
FABIO Dica, dica...
BALDOVINO Signor marchese, che mi parli aperto.
5 FABIO Ah, sì, sì... Anzi, non chiedo di meglio.
BALDOVINO Grazie. Lei forse però non intende questa espressione «aperto», come la intendo io.
FABIO Ma... non so... aperto... con tutta franchezza...
- 10 *E poiché Baldovino, con un dito, fa cenno di no:*
...E come, allora?
BALDOVINO Non basta. Ecco, veda, signor marchese: inevitabilmente, noi ci **costruiamo**. Mi spiego. Io entro qua, e divento subito, di fronte a lei, quello che devo essere, quello che posso essere - mi **costruisco** - cioè, me le presento¹ in una forma adatta alla relazione che debbo contrarre con lei. E lo stesso fa di sé anche lei che mi riceve. Ma, in fondo, dentro queste costruzioni nostre messe così di fronte, dietro le gelosie² e le imposte, restano poi ben nascosti i pensieri nostri più segreti, i nostri più intimi sentimenti, tutto ciò che siamo per noi stessi, fuori delle relazioni che vogliamo stabilire. - Mi sono spiegato?
- 15 FABIO Sì, sì, benissimo... Ah, benissimo! [...]
BALDOVINO Comincio io, allora, se permette, a parlarle aperto. - Provo da un pezzo, signor marchese -
20 **dentro** - un disgusto indicibile delle abiette costruzioni di me, che debbo mandare avanti nelle relazioni che mi vedo costretto a contrarre coi miei... diciamo **simili**, se lei non s'offende.
FABIO No, prego... dica, dica pure...
BALDOVINO **Io mi vedo**, mi vedo di continuo, signor marchese: e dico: - Ma quanto è vile, ma com'è indegno questo che tu ora stai facendo!
- 25 FABIO (*sconcertato, imbarazzato*) Oh Dio... ma no... perché?
BALDOVINO Perché sì, scusi. Lei, tutt'al più, potrebbe domandarmi perché allora lo faccio? Ma perché... molto per colpa mia, molto anche per colpa d'altri, e ora, per necessità di cose, non posso fare altrimenti. Volerci in un modo o in un altro, signor marchese, è presto fatto: tutto sta, poi, se **possiamo essere** quali ci vogliamo. [...] Ora, scusi, debbo toccare un altro tasto molto delicato.
- 30 FABIO Mia moglie?
BALDOVINO Ne è separato. - Per torti... - lo so, lei è un perfetto gentiluomo - e chi non è capace di farne, è destinato a riceverne. - Per torti, dunque, della moglie. - E ha trovato qua una consolazione. Ma la vita - trista usuraja - si fa pagare quell'uno di bene che concede, con cento di noje e di dispiaceri.
- 35 FABIO Purtroppo!
BALDOVINO Eh, l'avrei a sapere! - Bisogna che ella sconti la sua consolazione, signor marchese! Ha davanti l'ombra minacciosa d'un protesto senza dilazione. - Vengo io a mettere una firma d'avallo, e ad assumermi di pagare la sua cambiale. - Non può credere, signor marchese, quanto piacere mi faccia questa vendetta che posso prendermi contro la società che nega ogni credito alla mia firma. Imporre questa mia firma: dire: - Ecco qua: uno ha preso alla vita quel che non doveva e ora pago io per lui, perché se io non pagassi, qua un onestà fallirebbe, qua l'onore d'una famiglia farebbe bancarotta: signor marchese, è per me una bella soddisfazione: una rivincita! Creda che non lo faccio per altro. [...]
- 40



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Analisi del testo

A. La figura di Baldovino

1. Cerca e commenta nelle battute di Baldovino le parole e le espressioni che meglio rivelano le sue posizioni e intenzioni nella trattativa.
2. Nel brano dalla riga 19 alla riga 41 quali esperienze affiorano della precedente vita di Baldovino?
3. In quale brano emerge più chiaramente il quadro delle «apparenze» da salvare? Individuale e commentalo.

B. La figura di Fabio

1. Come si caratterizza il linguaggio di Fabio rispetto a quello di Baldovino?
2. Quando Fabio (righe 42 e 43) parla di «onestà» e «bontà dei sentimenti» da parte di Baldovino, a che cosa sembra riferirsi?
3. In questo dialogo, Fabio fa finta di non capire i discorsi di Baldovino o non li comprende davvero? Argomenta la tua risposta.

Commento complessivo e approfondimenti

1. Da questa vicenda, che per lungo tratto ci presenta personaggi pieni di ipocrisia e abituati al raggirio, si ricava alla fine anche una morale positiva? In che modo il pessimismo di Pirandello, quale si riscontra in questa ed in altre sue opere a te note, vuole aiutarci a trovare il filo per una condotta onesta nella vita, così piena di difficoltà per tutti?
2. Pirandello è tra i nostri scrittori moderni che propongono per primi una lingua finalmente di "uso medio", cioè di tipo parlato. Cerca e commenta le espressioni vicine al parlato di oggi. Puoi spiegare, ad esempio, il significato dell'avverbio «allora» qui più volte usato.
3. Nel rispondere alle domande che ti sono state poste, riferisciti anche al contesto culturale europeo dell'epoca.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di "saggio breve" o di "articolo di giornale", utilizzando i documenti e i dati che lo corredano.

Se scegli la forma del "saggio breve", interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandola, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Da' al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizzane una destinazione editoriale (rivista specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro).

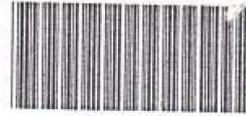
Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

Se scegli la forma dell' "articolo di giornale", individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo 'pezzo'.

Da' all'articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro).

Per attualizzare l'argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (mostre, anniversari, convegni o eventi di rilievo).

Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I. AMBITO ARTISTICO - LETTERARIO

ARGOMENTO: Affetti familiari

DOCUMENTI

In morte del fratello Giovanni

Un dì, s'io non andrò sempre fuggendo
di gente in gente, me vedrai seduto
su la tua pietra, o fratel mio, gemendo
il fior de' tuoi gentili anni caduto.

La Madré or sol, suo di tardo traendo,
parla di me col tuo cenere muto;
ma io deluse a voi le palme tendo,
e sol da lunge i miei tetti saluto.

Sento gli avversi Numi, e le segrete
cure che al viver tuo furon tempesta,
e prego anch'io nel tuo porto quiete.

Questo di tanta speme oggi mi resta!
Straniere genti, l'ossa mie rendete
allora al petto della madre mesta.

U. FOSCOLO, *Sonetti* (1802)



Michelangiolo Buonarroti, *Sacra famiglia* (1504)

A mia moglie, in montagna

Dal fondo del vasto catino,
supini presso un'acqua impaziente
d'allontanarsi dal vecchio ghiacciaio,
ora che i viandanti dalle braccia tatuate
han ripreso il cammino verso il passo,
possiamo guardare le vacche,
Poche sono salite in cima all'erta e pendono
senza fame né sete.
l'altre indugiano a mezza costa
dov'è certezza d'erba
e senza urtarsi, con industri strappi,
brucano: finché una
leva la testa a ciocco verso il cielo,
muggisce ad una nube ferma come un battello.
E giungono fanciulli con frasche che non usano,
angeli del trambusto inevitabile.

e subito due vacche si mettono a correre
con tutto il triste languore degli occhi
che ci crescono incontro.

Ma tu di fuorivia, non spaventarti,
non spaventare il figlio che maturi.

G. ORELLI, *L'ora del tempo* (1962)

Ed amai nuovamente: e fu di Lina
dal rosso scialle il più della mia vita.
Quella che cresce accanto a noi, bambina
dagli occhi azzurri è dal suo grembo uscita

Trieste è la città, la donna è Lina,
per cui scrissi il mio libro di più ardita
sincerità: né dalla sua fu fin'
ad oggi mai l'anima mia partita.

Ogni altro conobbi umano amore:
ma per Lina torrei di nuovo un'altra
vita, di nuovo vorrei cominciare.

Per l'altezza l'amai del suo dolore,
perché tutto fu al mondo, e non mai scaltra,
e tutto seppe, e non se stessa, amare.

U. SABA, *Autobiografia* (1924)

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.
Anche così è stato breve il nostro lungo viaggio.
Il mio dura tuttora, né più mi occorrono
le coincidenze, le prenotazioni,
le trappole, gli scorni di chi crede
che la realtà sia quella che si vede.

Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio
non già perché con quatt'occhi forse si vede di più.
Con te le ho scese perché sapevo che di noi due
le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate,
erano le tue.

E. MONTALE, *Satura* (1971)

Il compleanno di mia figlia, 1966

Siano con selvaggia compunzione accese
le tre candele.

Saltino sui coperchi con fragore i due
compari di spada compiuti uno
sei anni e mezzo, l'altro cinque
e io trentaquattro e la mamma trentadue
e la nonna, se non sbaglio, sessantotto.
Questa scena non verrà ripetuta.

La scena non viene diversamente effigiata. E chi
si sentisse esule o in qualche
percentuale risulta ingrugnato
parli prima o domani.

Accogli, stregghina di marzapane, la nostra sospettosa tenerezza.
Seguano come a caso stridi
di vagoni piombati, raffiche di mitragliatrice...

G. RABONI, *Cadenza d'inganno* (1975)

fig. 5/9
N° 067287/03



Prima prova scritta

11233.1.1/1



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

La madre

E' il cuore quando d'un ultimo battito
Avrà fatto cadere il muro d'ombra
Per condurmi, Madre, sino al Signore,
Come una volta mi darai la mano.

In ginocchie, decisa,
Sarai una statua davanti all'Eterno,
Come già ti vedeva
Quando eri ancora in vita.

Alzerai tremante le vecchie braccia,
Come quando spirasti
Dicendo: Mio Dio, eccomi.

E solo quando m'avrà perdonato,
Ti verrà desiderio di guardarmi.

Ricorderai d'avermi atteso tanto,
E avrai negli occhi un rapido sospiro.
G. UNGARETTI. 1930

2. AMBITO SOCIO - ECONOMICO

ARGOMENTO: Le trasformazioni provocate dai mutamenti sociali degli ultimi decenni nella struttura della famiglia italiana

DOCUMENTI

"Alla base della formazione e della sopravvivenza di una famiglia "tradizionale" tutta pervasa dalla morale cristiana, come era la famiglia italiana fino agli anni Cinquanta, vi erano due regole fondamentali: 1) rapporti sessuali consentiti solo tra coniugi; 2) matrimonio considerato una unione per la vita. Ad esse si dovevano aggiungere: l'asimmetria fra i due sessi riguardo ai ruoli nella famiglia; l'atteggiamento *childoriented* (orientato verso il bambino) della coppia per il grande valore attribuito ai figli; il forte legame con tutta la parentela [...]. Lo straordinario incremento dell'istruzione e una grande crescita politica e ideologica hanno portato le donne ad una diffusa e radicata presa di coscienza dei propri diritti e del proprio status (il che ha comportato, fra l'altro, una loro larghissima immissione nelle forze del lavoro che ha modificato gli stereotipi dei ruoli dei due sessi) e una conseguente crescita di identità e di autoconsiderazione fuori del quadro familiare. Tutto ciò ha contribuito a modificare fortemente la struttura asimmetrica della unione coniugale, spingendola sempre più verso una struttura simmetrica."

A. GOLINI, *Profilo demografico della famiglia italiana*, in "La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi", Laterza, Bari 1988

Ministero della Pubblica Istruzione

"La famiglia moderna è oggi in una situazione di crisi: si stanno mettendo gradualmente in discussione i suoi lati positivi come pure la sua validità all'interno della società occidentale e ciò avviene in modo più radicale, come si può immaginare, tra i giovani [...]. La famiglia è comunque senza dubbio l'istituzione più importante della sfera privata [...]. Si è avuto un sostanziale mutamento nella posizione sociale complessiva della famiglia. Ciò comporta una conseguenza degna di nota, vale a dire un'enorme differenza nel rapporto microcosmo e macrocosmo [...]. Oggi, nelle società moderne, la barriera tra il microcosmo della famiglia e il macrocosmo della società è in genere molto marcata e palese, ne consegue che l'individuo, dalla sua nascita alla maturità, varca una serie di soglie sociali chiaramente definite. Il varcare queste soglie molto frequentemente lo conduce ad estraniarsi dalla famiglia dove ha iniziato la sua carriera nella società."

P.L. - B. BERGER, *La dimensione sociale della vita quotidiana*, il Mulino, Bologna, 1987

"I figli del 2000: cresce il numero dei bambini da 0 a 13 anni con ambedue genitori occupati (39,3); diminuisce il numero dei bambini con padre occupato e madre casalinga (41,3), aumentano i bambini senza fratelli (26,7) o con un fratello (52,5); diminuiscono i bambini con 2 o più fratelli (20,6) [...]. Aumentano le persone sole (21,3); aumentano le coppie senza figli (20,8); aumentano le famiglie di 2 componenti (26,4) [...]. Nasce "la coppia pendolare": sono 2 milioni e mezzo di persone, il 4,5% della popolazione che vive per lunghi periodi fuori dalla dimora abituale, per motivi di studio o di lavoro. Tra questi però anche partner che preferiscono mantenere due abitazioni. Pendolari per scelta o per necessità. Ci sono poi nuovi tipi di famiglie: quelle costituite da single genitori soli non vedovi, le libere unioni e le famiglie ricostituite: 3 milioni e mezzo di nuclei familiari, il 10,4% della popolazione italiana."

(dal "Corriere della Sera", 30 marzo 1999)

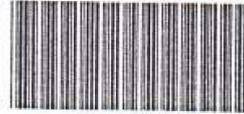
3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: Il terrore e la repressione politica nei sistemi totalitari del '900.

DOCUMENTI

Scheda:

- Il *fascismo* italiano fece centinaia di prigionieri politici e di confinati in domicilio coatto, migliaia di esiliati e fuoriusciti politici.
- Il *nazismo* tedesco dal 1933 al 1939 ha eliminato circa 20.000 oppositori nei campi di concentramento e nelle prigioni; tra il 1939 e il 1941 ha sterminato nelle camere a gas 70.000 tedeschi vittime di un programma di eutanasia. Durante la guerra si calcola che siano stati uccisi circa 15 milioni di civili nei paesi occupati, circa 6 milioni di ebrei; 3.300.000 prigionieri di guerra sovietici, più di un milione di deportati e decine di migliaia di zingari sono morti nei campi di concentramento; più di 8 milioni sono stati inviati ai lavori forzati.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

USI E SPRECHI: "Destino veramente strano quello dell'acqua: se un essere umano ne è privato solo per pochi giorni, muore. Se una zona attraversa un lungo periodo di siccità, migliaia o addirittura milioni di persone muoiono di fame. Senza di essa, niente può vivere, crescere, produrre. E tutto questo si riflette nelle idee che ci facciamo sull'acqua e nella sacralità che spesso ancora la circonda. Allo stesso tempo, però, l'acqua è sprecata, sporcata, ignorata e dimenticata forse più di qualunque altra risorsa naturale."

M. FONTANA, *L'acqua, natura, uso, consumo, inquinamento e sprechi*, Editori riuniti, 1984

ACQUA. FONTE DI SICUREZZA ALIMENTARE: "Affinché vi sia cibo occorre che vi sia acqua. E' quindi fondamentale investire per garantire la disponibilità e l'uso efficiente delle risorse idriche, in un indispensabile contesto di salvaguardia ambientale. Acqua e cibo rappresentano il motore di quello sviluppo autosostenibile cui tutti dobbiamo dare priorità assoluta."

Introduzione a *"Celebrazioni Ufficiali Italiane per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2002"*
da parte del presidente del Consiglio dei Ministri

PROSPETTIVE FUTURE: "La società contemporanea si è abituata all'idea che risorse essenziali per la vita e per le attività economiche e produttive, come l'acqua, siano inesauribili, a portata di mano, sempre disponibili. Non tutti sanno, tuttavia, che questa fondamentale risorsa è limitata e, in alcune situazioni, comincia anche a scarseggiare. Occorre, quindi, migliorare la conoscenza e la tutela dell'acqua come elemento fondamentale esistente in natura e dell'acqua come risorsa per lo sviluppo, necessaria per la vita, per la salute, per le città e per le campagne, e in particolare per l'agricoltura e per una sana alimentazione... In futuro - è ormai evidente - l'acqua diventerà sempre più un bene prezioso ed insostituibile, anche raro. Le difficoltà di approvvigionamento, il declino della qualità, la penuria, il consumo disattento, gli sprechi dell'acqua sono già motivo di preoccupazione... L'acqua non dovrà essere un fattore di incertezza o, nel caso delle catastrofi, minaccia per la popolazione del mondo, anche nei luoghi dove il clima favorevole, le piogge, l'innervamento, l'alternarsi delle stagioni l'hanno resa abbondante."

Atti della Giornata mondiale per l'alimentazione 2002

È L'ANNO DELLA VITA: "E' certamente una coincidenza che il 2003, atteso da tempo per celebrare i cinquant'anni dalla scoperta della struttura a doppia elica del Dna, sia stato dedicato anche all'acqua. L'accostamento non poteva essere, comunque, più pertinente. Il Dna è, soprattutto nell'immaginario collettivo, il simbolo biologico della vita, ed è un luogo non meno comune che l'acqua è una condizione indispensabile per la vita. Nonché un ambiente che offre straordinarie opportunità evolutive. Con conseguenze non sempre benefiche per l'uomo: nel passaggio a una civiltà più sedentaria l'acqua ha infatti cominciato a rappresentare un grave rischio di morte per l'umanità, veicolando gli agenti di malattie come il tifo e il colera o favorendo lo sviluppo di artropodi in grado di trasmettere virus, o parassiti come la malaria. Il rapporto fra acqua e vita è stato intuito da molti miti della creazione, in particolare presso quelle civiltà che si svilupparono sulle sponde dei grandi fiumi e fatto proprio addirittura dal primo filosofo naturalista, Talete."

G. CORBELLINI, *Una molecola nell'oceano*, in IL SOLE 24 ORE, 5 gennaio 2003

"La molecola è sempre H₂O ma in molte parti del mondo è marrone, sporca di fango e portatrice di funghi e batteri e quindi di malattie e di morte: Oppure è assente del tutto. Per l'Organizzazione mondiale della Sanità la situazione peggiora: nel 2025 l'oro blu potrebbe essere insufficiente per due persone su tre. Urgono nuovi accordi internazionali. L'acqua è un problema globale, ma a differenza del riscaldamento del clima, è affrontabile su scala locale. Lo stress idrico è, per esempio, spesso causato da sprechi locali: in primo luogo dalle inefficienze in agricoltura (attività per la quale utilizziamo il 70% dell'acqua), ma anche da semplici, stupide perdite delle tubature o contaminazioni evitabili... Ma ciò che in Italia è un problema, in Bangla Desh può diventare un dramma. Fino a una trentina di anni fa, tutti bevevano acqua contaminata dalle fognature. Ascoltando i geologi, però, si scopre che basterebbe scavare i pozzi a una profondità di 80 metri, anziché di 50 circa per eliminare il problema alle radici nel 99% dei casi."

M. MERZAGORA, *Un patto sul colore dell'acqua*, in IL SOLE 24 ORE, 5 gennaio 2003

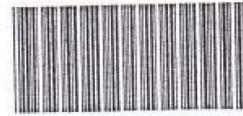
/19

067291/03



Prima prova scritta

11233.1.1/1



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

L'EMERGENZA IDRICA E LA STIMOLAZIONE DELLA PIOGGIA: "L'agricoltura italiana può contare sempre meno sulle piogge... Una situazione che provocherà pesanti ripercussioni economiche se si considera che più del 50% del valore lordo della produzione agricola italiana dipende dall'irrigazione e che i due terzi del valore delle esportazioni è costituito da prodotti che provengono da territori irrigati. Alla stimolazione delle piogge si lavora nei Paesi più avanzati al mondo, come gli Stati Uniti, e in nazioni, come Israele, che hanno adottato la tecnologia italiana e si avvalgono della consulenza dei nostri esperti. Non solo. Il convegno dell'Organizzazione meteorologica mondiale ha riaffermato, lo scorso anno a Ginevra, il grande interesse per la stimolazione della pioggia riprendendo l'indicazione data dalla Conferenza di Rio de Janeiro che cita questa tecnologia quale sistema di lotta alla desertificazione della terra. Cos'è la stimolazione della pioggia? La tecnologia messa a punto da un'associazione italiana riproduce in sostanza il processo naturale di formazione delle precipitazioni. Ci si avvale di piccoli aerei che volano alla base dei sistemi nuvolosi, rilasciando microscopiche particelle di ioduro di argento in grado di accelerare il processo di condensazione trasformando il vapore in pioggia che cade al suolo."

AGRICOLTURA, marzo/aprile 2002

3

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Tutti gli esseri umani, senza distinzione alcuna di sesso, razza, nazionalità e religione, sono titolari di diritti fondamentali riconosciuti da leggi internazionali. Ciò ha portato all'affermazione di un nuovo concetto di cittadinanza, che non è più soltanto "anagrafica", o nazionale, ma che diventa "planetaria" e quindi universale.

Sviluppa l'argomento analizzando, anche alla luce di eventi storici recenti o remoti, le difficoltà che i vari popoli hanno incontrato e che ancor oggi incontrano sulla strada dell'affermazione dei diritti umani.

Soffermati inoltre sulla grande sfida che le società odierne devono affrontare per rendere coerenti e compatibili le due forme di cittadinanza.

4

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Paesi e città d'Italia custodiscono un immenso patrimonio artistico e monumentale che, oltre a rappresentare una importantissima testimonianza della nostra storia, costituisce al tempo stesso una primaria risorsa economica per il turismo e lo sviluppo del territorio.

Affronta la questione anche in relazione all'ambiente in cui vivi, ponendo in evidenza aspetti positivi e negativi che, a tuo giudizio, lo caratterizzano per la cura, la conservazione e la valorizzazione di tale patrimonio.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno Scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

- Tip. D - Tema di ordine generale

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

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

Tabella di valutazione

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

Il Docente

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno Scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

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

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

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

Tabella di valutazione

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

Il Docente

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno Scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

Tip. B - Articolo di giornale

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

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

Tabella di valutazione

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno Scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

- Tip. C - Tema di argomento storico

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

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

Tabella di valutazione

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 2° BIENNIO-V CLASSE

Anno Scol. 2017-2018

Classe: _____

Data: _____

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

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Comprensione del testo e analisi delle singole parti	precisa ed esauriente	4
		con qualche imprecisione	3
		con qualche lacuna	2
		incompleta	1
B	Struttura del discorso	coerente/ordinata	3
		poco ordinata e coerente	2
		spesso disordinata e incoerente	1
C	Approfondimenti personali	molto significativi	4
		significativi	3
		abbastanza significativi	2
		poco significativi	1
D	Espressione linguistica	corretta	4
		lievi imprecisioni	3
		alcuni errori	2
		con frequenti errori	1

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

Tabella di valutazione

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

Il Docente

Seconda prova scritta

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Malattie correlate all'alimentazione

PRIMA PARTE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha recentemente pubblicato, sul tema "Obesità e sovrappeso", il "Foglio informativo N°311 – aggiornamento Gennaio 2015".

I dati chiave riportati sono i seguenti:

- ☒ l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;
- ☒ nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- ☒ il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- ☒ la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- ☒ 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- ☒ l'obesità può essere prevenuta.

(Fonte: traduzione da World Health Organization, "Fact sheet N°311 – Obesity and overweight – update January 2015")

I dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed il sovrappeso hanno sulla salute di un individuo.

Come riportato anche dal Ministero della Salute, sovrappeso e obesità rappresentano il quinto più importante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8 milioni/anno nel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dal Ministero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultati ottenuti nel 2014 su un campione di 48.426 bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutte le Regioni italiane, ha evidenziato quanto segue:

- ☒ i bambini in sovrappeso sono in media il 20,9%;
- ☒ i bambini obesi sono in media il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono in

media il 2,2%;

☒ le prevalenze più alte sono state osservate nelle regioni del Sud e del Centro (Figura 1).

Seconda prova scritta

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Figura 1. Bambini di 8-9 anni in sovrappeso e obesi per regione. (OKkio alla SALUTE, 2014)

(Fonte: Ministero della Salute)

Il candidato proponga una trattazione del tema dell'OBESITÀ. Nello specifico:

☒ definisca cosa si intende per obesità;

☒ analizzi le possibili cause dell'obesità;

☒ spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesità;

☒ fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma;

☒ descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

Seconda prova scritta

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.

2. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari.

3. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 obbliga gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) a "elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema

HACCP". In riferimento al piano HACCP, il candidato individui un pericolo legato alla preparazione di un alimento o di una bevanda, analizzandone la gravità ed un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio.

4. Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita: "Più cereali, legumi, ortaggi e frutta". Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

In riferimento alla **seconda prova scritta**, che verifica le conoscenze ed abilità acquisite nella materia di **Scienza e Cultura dell'alimentazione** è stata adottata la seguente griglia:

ALUNNO: _____

Sez. V/B

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

SECONDA PARTE				Q1	Q2
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	26			
	Adeguata	20			
	Parzialmente adeguata	16			
	Frammentaria	8			
COMPETENZE: saper applicare e valorizzare le conoscenze nei diversi contesti	Appropriate e ampie	12			
	Adeguate	8			
	Limitate	4			
USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	Complessivamente corretto	12			
	Non sempre preciso	8			
Totale					

Punteggio	Prima parte	Q1	Q2
Max	100	50	50

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

Totale punteggio...../15

Anno Scolastico 2017 /2018

Simulazione Terza Prova - Data 27/Aprile/2017

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*
- *Lab.Serv.Enogastronomici Settore Cucina*
- **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.

TERZA PROVA

di

STORIA

1)QUALI TERRITORI OTTENNE L'ITALIA ALLA FINE DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE?

- a)Fiume,La Dalmazia,Il Trentino;
- b)Il Trentino,Trieste,L'Istria;
- c)Trieste,Fiume,Il Peloponneso;
- d)Il Peloponneso,L'Istria,La Dalmazia.

2)A CAPO DEL PARTITO RIVOLUZIONARIO BOLSCEVICO IN RUSSIA C'ERA:

- a)Stalin;
- b)Kerenski;
- c)Lenin;
- d)Trockij.

3)NEL PERIODO TRA LE DUE GUERRE ALCUNI PAESI SI TRASFORMARONO IN STATI TOTALITARI ESSI FURONO:

- a)Grecia,Spagna,Italia;
- b)Spagna,Germania,Italia;
- c)Spagna,Belgio,Italia;
- d)Italia,Francia,Germania.

4)QUALE EPISODIO DIEDE INIZIO ALLA SECONDA GUERRA MONDIALE?

- a)L'invasione da parte della Germania alla Polonia;
- b)L'invasione da parte della Germania alla Finlandia;
- c)L'invasione da parte della Germania alla Cecoslovacchia;
- d)L'invasione da parte della Germania al Belgio.

5)SINTETIZZA IN MAX 5 RIGHE L'OLOCAUSTO.

6)SINTETIZZA IN MAX 5 RIGHE LA CONCLUSIONE DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE.

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 seasoning oils
 - a) must be eaten in a very moderate quantity.
 - b) must be eaten in large quantities.
 - 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 a good health.
 - c) not essential for a good health.
 - d) furnished by activities that are not essential for living.

Answer the questions

What do you know about Nutrition?(No more than five lines)

What does a healthy balanced diet consist of?(No more than lines)

MATEMATICA
QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1) Il dominio di $Y = (15x-19)/(3x-9)$ è :

- a) Tutto R
- b) $D =] - \infty ; -3/2[\cup] 3/2 ; + \infty [$
- c) D= TUTTI I NUMERI REALI TRANNE (2)
- d) $D =] - \infty ; -3/2] \cup [3/2 ; + \infty [$

2) La formula per calcolare la derivata di una somma è:

- a) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g(x) + f(x)g'(x)$
- b) $D[f(x)+g(x)] = f'(x) + g'(x)$
- c) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g'(x)/[g(x)]$
- d) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g(x) - f(x)g'(x)$

3) La derivata di $[x^2 \cdot 3x^2]$ è :

- a) $12x^3$
- b) $20x^2+1$
- c) $15x-1$
- d) $20x^3$

4) La teoria dei limiti si studia per :

- a) calcolare max, min e flessi
- b) trovare il dominio di una funzione
- c) trovare l'intersezione con gli assi cartesiani
- d) trovare eventuali asintoti

QUESITI A RISPOSTA APERTA

1) Calcola il seguente limite: $\lim_{x \rightarrow 2} (x^2-x-2)/(x^2+x-6)$ (max 3 righe)

1) Enuncia il teorema di De L'Hopital'

Simulazione Terza Prova **Diritto e Tecnica Amministrativa**

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

LAB.SERV.ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

QUESITI A RISPOSTA APERTA MAX, QUATTRO RIGHE

AFFINCHE' I COLLABORATORI SIANO MAGGIORMENTE MOTIVATI E MAGGIORMENTE DISPONIBILI NEI CONFRONTI DEL SISTEMA PRODUTTIVO SARA' CONSIGLIABILE GARANTIRE LORO:

LE ATTREZZATURE DEVONO POSSEDERE DETERMINATE CARATTERISTICHE TECNICHE CHE GARANTISCONO LE PIU' AMPIE GARANZIE DI SICUREZZA E AFFIDABILITA'.TUTTAVIA OLTRE CHE AL MOMENTO DELL'ACQUISTO E NECESSARIO PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ANCHE NELLE FASI SUCCESSIVE,QUALI:

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1) SECONDO I METODI DI VEICOLAZIONE DEGLI ALIMENTI LA TEMPERATURA DEL LEGAME FRESCO/CALDO DEVE ESSERE:

- 1) AD UN LIVELLO SUPERIORE A +65°
- 2) AD UN LIVELLO SUPERIORE A +85°
- 3) AD UNA TEMPERATURA DI – 18°
- 4) A TEMPERATURA AMBIENTE PROTETTA

2) LA COTTURA IN SOTTOVUOTO AVVIENE :

- 1) IN FORNO STATICO A 180°
- 2) IN FORNO COMBINATO A 160°
- 3) IN FORNO CONVENZIONE VAPORE A 100°
- 4) IN FORNO A BASSA DENSITA' DI CALORE A 60°

3) UNA CARTA CON AMPIA SCELTA DI VINI GENERALMENTE VIENE SUDDIVISA PER:

- 1) PER PREZZO (PER SCALA ASCENDENTE)
- 2) PER GRADAZIONE ALCOLICA

3) PER AREE GEOGRAFICHE(REGIONI NAZIONI)

4) PER SEPARAZIONI TRA BIANCHI E ROSSI

4) LA VICOSITA' NEI VINI E' DETERMINATA DA:

1) DALLA LIMPIDEZZA, COLORE, VISCOSITA', EFFERVESCENZA

2) DALLA DOLCEZZA, ACIDITA', TANNICITA'

3) DALLA LIMPIDEZZA, COLORE, ACIDITA' E TANNICITA'

4) DALLA MORBIDEZZA, CORPOSITA', E ACIDITA'

Anno Scolastico 2017 /2018

Simulazione Terza Prova - Data 10/Maggio/2018

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*
- *Lab.Serv.Enogastronomici Settore Cucina*
- **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.

Materia: Storia

A01	- Tra la fine del XIX e l'inizio del XX (belle époque) L'Europa si trovava nel pieno... <input type="checkbox"/> a) Di un'epoca di benessere,dalla stabilità e dal progresso tecnologico; <input type="checkbox"/> b) Di un'epoca caratterizzata da un nazionalismo che divenne sempre più militarista,antidemocratico; <input type="checkbox"/> c) Di un'epoca ideologica aggressiva che si sposò con razzismo e antisemitismo; <input type="checkbox"/> d) Di un'epoca che rifiutava le teorie naturaliste di Charles Darwin.	PUNTI
A02	- L'arciduca Francesco Ferdinando venne assassinato..... <input type="checkbox"/> a) il 23 Luglio 1913; <input type="checkbox"/> b) il 24 Giugno 1915; <input type="checkbox"/> c) il 28 Giugno 1914; <input type="checkbox"/> d) il 26 Aprile 1913.	PUNTI
A03	- Mussolini era convinto che era facile impadronirsi del potere perché: <input type="checkbox"/> a) aveva il consenso popolare e democratico del paese; <input type="checkbox"/> b) il re ed il governo erano molto permissivi; <input type="checkbox"/> c) aveva l'appoggio di una potenza straniera; <input type="checkbox"/> d) aveva ben guidato l'esercito nella grande guerra.	PUNTI
A04	- In Italia,in molti parlarono di "vittoria mutilata "per la mancata concessione... <input type="checkbox"/> a) Trentino e Fiume; <input type="checkbox"/> b) Dalmazia e Fiume; <input type="checkbox"/> c) Trieste e Fiume; <input type="checkbox"/> d) Tirolo(alto Adige) e della Dalmazia.	PUNTI
A05	- Esponi brevemente come si instaurò il regime dittatoriale in Italia. 	PUNTI

A06	- Esponi brevemente la crisi del '29 ed il New Deal. 	PUNTI
------------	--	--------------

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)

QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA

1) La teoria delle derivate si studia per :

- a) calcolare max, min e flessi
- b) trovare il dominio di una funzione
- c) trovare l'intersezione con gli assi cartesiani
- d) trovare eventuali asintoti

2) La formula per calcolare la derivata di un prodotto è:

- a) $D[f(x) \cdot g(x)] = f'(x) \cdot g(x) + f(x) \cdot g'(x)$
- b) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)+g'(x)$
- c) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g'(x)/[g(x)]$
- d) $D[f(x)+g(x)] = f'(x)g(x)-f(x)g'(x)$

3) La derivata di $y = 2x^3 + 4x^2 - 5x + 3$ è :

- a) $14x^3$
- b) $20x^2+1$
- c) $6x^2+8x-5$
- d) $8x^2+8x-5x$

4) Nel grafico di una funzione gli asintoti sono rappresentati da :

- a) un punto
- b) una retta
- c) una curva
- d) due rette parallele

QUESITI A RISPOSTA APERTA

1) Calcola la derivata terza : $D [x^3 + 3x^2 - 5]$ (max 5 righe)

2) Calcola il seguente limite di funzione applicando, se richiesto, il Teorema di de l'Hopital

$$\lim_{x \rightarrow 3} \frac{2x^2 - 3x - 9}{3x^2 - 10x + 3}$$

1) La destinazione turistica individua:

- a) un luogo geografico dai confini indefiniti;
- b) un luogo geografico dai confini precisi;
- c) un prodotto turistico;
- d) l'aggregazione di beni, servizi e attrattive situati in un certo territorio e richiesti dai turisti

2) La destinazione corporate si caratterizza per:

- a) La partecipazione di tutti gli operatori turistici del territorio;
- b) l'assenza di coinvolgimento degli operatori turistici del territorio;
- c) offrire ospitalità a basso costo;
- d) offrire ospitalità a costi elevati

3) Il piano d'impresa o business plan serve a:

- a) conoscere la clientela;
- b) definire le figure professionali da assumere
- c) formalizzare l'idea imprenditoriale e la sua realizzazione;
- d) determinare il risultato economico d'esercizio

4) Nel budget finanziario sono considerati;

- a) i documenti informatici ;
- b) gli oneri finanziari;
- c) gli acquisti online;
- d) le vendite all'ingrosso

La destinazione turistica nella prospettiva olistica

Il Piano d'impresa o Business Plan

Lab. Serv. Enogastronomici Settore Cucina

QUESITI A RISPOSTA APERTA MAX, QUATTRO RIGHE

QUALI SONO LE OSSERVAZIONI PREVENTIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI NELLA FASE DI RICEVIMENTO DELLE MERCI?

ELENCA I PRODOTTI ALIMENTARI CHE FANNO PARTE DELLA 1°-2°-3°-4°-5° GAMMA.

QUESITI A SCELTA MULTIPLA

1) COME DEVE ESSERE EFFETTUATA LA FASE DI SCONGELAMENTO?

- 1) IN ACQUA TIEPIDA
- 2) FUORI CELLA FRIGORIFERA
- 3) IN CELLA FRIGORIFERA A 4 °C
- 4) SOTTO ACQUA CORRENTE FREDDA

2) LE FUNZIONI DELL'ECONOMO IN UNA STRUTTURA ALBERGHIERA E STRATEGICA, QUALI SONO I SUOI COMPITI'

- 1) COMPRARE SCORTE DI DERRATE IN SCADENZA
- 2) REGISTRARE I MOVIMENTI DELLE MERCI MEDIANTE SCHEDE
- 3) COMPRARE LE DERRATE DA QUALSIASI FORNITORE
- 4) STOCCARE I PRODOTTI TUTTI INSIEME IN UN UNICO LOCALE

3) QUALI SONO I VANTAGGI DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP PER I CONSUMATORI FINALI.

- 1) IL RISPETTO DELLE NORMATIVE DI TUTELA PER IL CONSUMATORE FINALE

2) CONTROLLARE OGNI DUE SETTIMANE LE CONDIZIONI IGIENICHE DEGLI UTENSILI

3) IL CONSEGUIMENTO DI ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

4) VERIFICA E CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEI FRIGORIFERI DUE VOLTE AL MESE

4) IL FASCICOLO DELLA DOCUMENTAZIONE HACCP CONTIENE, FRA L'ALTRO:

1) AUTORIZZAZIONE SANITARIA DEI LOCALI, PLANIMETRIA DEI LOCALI VIDIMATA DALL'ASL, SCHEDE DI REGISTRAZIONE, SCHEDE SMALTIMENTO PRODOTTI SCADUTI

2) DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEGLI IMPIANTI E DELL'IMPIANTO DITERRA RILASCIATA DALL'ISPESL

3) ELABORATI TECNICI DEGLI IMPIANTI DEL GAS, IDRAULICI E TRMICI, DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DELL'IMPIANTO TERMICO.

4) LA COSTRUZIONE DI UN DIAGRAMMA DI FLUSSO

Alunno/a _____

Criteria di valutazione

Quesiti a risposta chiusa; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., LAB. SERV. ENOG. Settore Cucina	
Indicatori	Punti
Risposta errata o omessa	0
Risposta esatta	0.30

Quesiti a risposta aperta; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., LAB. SERV. ENOG. Settore Cucina	
Indicatori	Punti
Conoscenza e comprensione dell'argomento	0.30
Capacità di analisi e di sintesi	0.30
Uso appropriato della specifica terminologia	0.30
Totale	0.90

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

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

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. SERV. ENOG. Settore Cucina</i>							
Totale							

Voto Finale / 15

I Docenti:

Il Coordinatore

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.

Griglia valutazione colloquio

Candidato _____ Classe V/B

Indicatori	Descrittori	Peso	
Competenza linguistica <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	
Conoscenza <i>(padronanza dei contenuti)</i>	Completa e articolata	7	
	Esauriente e descrittiva	6	
	Essenziale	5	
	Frammentaria	4	
	Scarsa	3	
Competenza pluridisciplinare <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	
Organizzazione a livello di elaborazione <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	
Discussione elaborati scritti			
Capacità di autocorrezione	Sufficiente	1	
	Insufficiente	0	
Capacità di motivare le scelte	Sufficiente	1	
	Insufficiente	0	
Totale VOTO			/30

Argomento scelto dal candidato (Durata media: 15 minuti)

Argomenti proposti dalla Commissione (Durata media: 35 minuti)

Discussione elaborati (1[^]-2[^]-3[^] prova scritta) (Durata media: 10 minuti)

La Commissione

1. _____

4. _____

2. _____

5. _____

3. _____

6. _____

Il Presidente

Prospetto Ore svolte di Alternanza Scuola Lavoro

Nome e cognome	Ore svolte al III anno	Ore svolte al IV	Aziende
Giorgio Albamonte			
Leonardo Arcidiacono			
Luca Benincasa			
Morena Chimento			
Roberta Curino			
Carmen De Luca			
Rossella De Luca			
Sara Felicia Farina			
Angela Gaccione			
Ida Gallo (98)			
Ida Gallo (99)			
Nicolina Mango			
Stefania Marino			
Viktorija Mazzei			
Maria Laura Pantaleo			
Rosario Cosimo Seta			
Clarissa Sposato			

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa CARMELA CASTROVILLARI

(italiano e storia)

Prof. GIUSEPPE PALDINO

(matematica)

Prof.ssa ANTONELLA MARA SCIGLIANO

(lingua e civiltà inglese)

Prof.ssa ALIDA LUCIA SANTO

(lingua e civiltà francese)

Prof. MARIA STELLA BORRINO

(ed. fisica)

Prof. ANTONIETTA FEDERICO

(diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive)

Prof. PIETRO SPATARO

(lab. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ART.CUCINA)

Prof. ANGELO LUCA CANONICO

(lab. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ART.SALA E VENDITA)

Prof.ssa PATRIZIA MARANO

(scienza e cultura dell'alimentazione)

Prof.ssa TERESA QUARTIERI

(religione)

Prof. ANTONIO FELICETTI

(Attività alternativa)

Prof.ssa ACHIROPITA ARCIDIACONE

(sostegno)

Clarissa S