



Istituto di Istruzione Superiore

ITI - ITA - IPSEOA E. Majorana

Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano

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

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

SedeAssociata

**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.42510/12/1997)

CLASSE V^A SEZ. C

a.s. 2017/2018

TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

**AFFISSO ALL'ALBO IL 15 Maggio 2018
Prot 5850 del 15 Maggio 2018**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Prof.ssa Pina DE MARTINO**

SOMMARIO

PARTE PRIMA

Analisi del territorio edell'utenza

Presentazione e profilo della classe

Elenco Candidati.

Crediti

PARTE SECONDA

Composizione del Consiglio di Classe

Profilo professionale del Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita

PARTE TERZA

Obiettivi generali

Verifiche e valutazioni

PARTE QUARTA

Are di alternanza scuola lavoro e didattica alternativa

Moduli interdisciplinari

Metodologie, mezzie tempi

Risultati di apprendimento dei percorsi del settore tecnologico /professionale

Consuntivi delle singole discipline

PARTE QUINTA

Attività programmate dal Consiglio di Classe per l'Esame di Stato

Area di attività, ricerca e progetto

Proposte di griglie per le prove scritte e per il colloquio pluridisciplinare

ALLEGATI

Test delle prove simulate

Griglie delle prove e del colloquio

UDA interdisciplinare "PANA AL PANE ...VINO AL VINO"+CD

PARTE PRIMA

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPSEOA, Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera, sede aggregata dell'IIS "Ettore Majorana", nasce nell'anno scolastico 2002/2003 e rappresenta una vera svolta nel panorama dell'offerta scolastica di Rossano e dello Jonio cosentino, riuscendo a colmare un vuoto formativo che per troppi anni aveva costretto gli studenti di Rossano e del suo ampio territorio circostante, a lunghe trasferte ed in moltissimi casi, addirittura a dover lasciare le proprie famiglie per frequentare la scuola desiderata. L'Istituto, ubicato nella contrada Frasso di Rossano Scalo, partito con un solo corso di cinque classi, passa a contarne oggi ben diciassette. Fruttori dell'Istituto sono ragazzi di Rossano soprattutto i ragazzi pendolari residenti nei comuni limitrofi quali: Corigliano, San Demetrio Corone, Vaccarizzo Albanese, San Cosmo, Crosia, Caloveto, Cropalati etc. L'Istituto risponde alla sfida che l'odierna società pone ai processi educativi e contribuisce a formare persone che possono svolgere la loro attività lavorativa nel delicato settore turistico e alberghiero, innovando la didattica in un autentico quadro pedagogico che pone al centro dell'azione formativa la persona, la sua complessità e la sua dignità. L'offerta formativa del nostro Istituto prevede tre diverse articolazioni: Laboratorio di Enogastronomia settore cucina, Laboratori di Sala e vendita e Accoglienza turistica, che permettono agli studenti di specializzarsi nell'ambito di loro interesse. I Diplomatici di questo Istituto non incontrano difficoltà ad inserirsi nel mondo del lavoro, in quanto si sono registrate testimonianze di casi che ricoprono ruoli di un certo prestigio in campo nazionale ed estero. I titoli rilasciati dall'IPSEOA di Rossano consentono già di proporsi al mondo del lavoro, ma per chi volesse proseguire negli studi e perfezionare la sua formazione, può scegliere di iscriversi all'università e frequentare qualsiasi facoltà o corsi di alta formazione che consentono di acquisire competenze e conoscenze sempre più approfondite sui settori di ristorazione e dei servizi alberghieri.

Il segreto di tale risultato positivo è da ricercarsi nell'abilità di saper coniugare l'applicazione delle buone pratiche, l'uso delle moderne strategie metodologiche basate sul principio dell'inclusione, della collaborazione e della comunicazione e nel far nascere nei discenti la consapevolezza che l'Istituzione Scolastica è l'unica agenzia educativa in grado di introdurli nella realtà sociale, culturale, per la loro crescita umana e professionale, in quanto l'ambiente familiare di provenienza risulta privo, nella maggior parte dei casi,

limitato di stimoli culturali ed input adeguati . Inoltre nel corso degli anni si sono rilevate delle criticità e ci si è adoperati per trovare delle soluzioni alternative e migliorative, specialmente, nel contesto delle discipline professionalizzanti le quali assumono un rilievo di particolare importanza.

Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della città, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale, questa scuola si pone come perno di congiunzione fra un territorio a forte vocazione turistica e una richiesta di formazione altamente qualificata e specializzata. Il plesso dell'IPSEOA, ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente riadattati allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche) è dotato di laboratori per le attività tecnico pratiche, che comprendono nello specifico:

- un Bar ad uso didattico, con una saletta annessa, che viene utilizzato anche per il progetto di Impresa Simulata :“Il Bar dei Ragazzi”
- una cucina centrale ed un laboratorio di pasticceria e panificazione
- una Sala principale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa si è fatta promotrice
- una postazione di Reception situata nella hall dell'Istituto con la doppia funzione: offrire un servizio di accoglienza e assistenza ai visitatori della scuola e far svolgere attività tecnico-pratiche agli alunni che apprendono di più e meglio.

PRESENTAZIONE E PROFILO DELLA CLASSE

La Classe 5 C, ad indirizzo “Servizi di Sala e di Vendita” è formata da 16 alunni di cui 5 maschi e 11 femmine, provenienti per promozione dalla classe 4^a C dell'anno scorso. Nella classe sono presenti due alunni con disabilità, uno con PEI differenziato e l'altro con PEI per obiettivi minimi, supportati da due docenti di sostegno. Per i dettagli e le indicazioni necessarie allo svolgimento delle prove d'esame di questi allievi si rinvia alle relazioni allegare al presente documento e depositate agli atti in via riservata. Quasi tutti gli allievi sono impegnati in attività lavorative che hanno contribuito alla loro maturazione e allo sviluppo del loro senso di responsabilità. Infatti molti di loro, nelle ore pomeridiane, serali e durante i fine settimana, lavorano presso strutture ricettive e ristorative del territorio per cercare di raggiungere un certo grado di autonomia, essendo le famiglie di provenienza svantaggiate economicamente. Essi sono molto apprezzati nel mondo del lavoro in quanto dimostrano ed applicano quella professionalità che le discipline tecnico-pratiche loro insegnano e per le quali loro provano particolare interesse ed attenzione, confermando la

validità della scelta dell'indirizzo scolastico. Complessivamente per diversi ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica, per altri si sono alternati nuovi Docenti che, anche se con metodi diversi, hanno cercato di venire incontro ai bisogni dei singoli alunni favorendo il superamento del disagio iniziale.

DISCIPLINA E FREQUENZA

Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si è relazionato in modo corretto con tutte le componenti dell'istituzione scolastica, ha vissuto ed operato in un clima piuttosto sereno, non ha presentato casi di comportamento indisciplinato o di particolare vivacità, ma tutti hanno partecipato al dialogo educativo che è stato sempre inclusivo nei confronti di ognuno. La frequenza di alcuni di loro non sempre è stata regolare, a volte saltuaria soprattutto nel fine settimana, dovuta alla loro attività lavorativa e spesso si sono verificate assenze nelle prime ore della mattinata e non solo, probabilmente dovute al fenomeno del pendolarismo, a problemi temporanei di salute e alla scarsa collaborazione delle famiglie con i Docenti, inficiando, in parte, la qualità della loro preparazione. Il Consiglio di classe, tuttavia, ha sempre cercato di affrontare il problema sollecitando gli allievi ad un maggior senso di responsabilità e a rendersi consapevoli di una frequenza assidua, mantenendo la comunicazione con le famiglie, specialmente durante i colloqui e con segnalazioni telefoniche, facendo comprendere l'importanza dell'osservanza degli orari, del rispetto e delle regole stabilite all'interno del Regolamento di Istituto in quanto costituiranno indicatori precisi per l'assegnazione del voto di condotta in sede di Scrutinio per l'ammissione a sostenere gli Esami di Stato.

PROFITTO

Fin dall'inizio del corrente anno scolastico la classe ha rivelato una partecipazione alla vita scolastica diversificata, discreta per un piccolo gruppo, altalenante per altri. Sul piano apprenditivo infatti, evidenziando difficoltà sia nella comprensione che nella produzione di testi scritti e orali, con un lessico specifico carente, una parte della classe ha avuto un approccio non sempre positivo alle attività proposte e si è limitata ad una registrazione mnemonica dei dati. Un'altra parte invece, ha profuso impegno nella rielaborazione personale dei contenuti migliorando nettamente la preparazione e le competenze. L'applicazione allo studio, non sempre adeguata, sia in classe che a casa, ha richiesto ai docenti controlli e stimoli per sostenere la motivazione e l'attenzione. Sono state realizzate attività di recupero e potenziamento, in itinere per assimilare meglio e con un approccio critico i contenuti proposti, potenziare le abilità e le competenze didattico-

professionali e non finalizzare lo studio soltanto in vista delle verifiche. Nonostante alcuni esiti negativi riscontrati durante il primo quadrimestre, la classe incrementando notevolmente l'impegno e l'interesse, sia a casa che a scuola è riuscita, a raggiungere mediamente risultati quasi sufficienti ,più che sufficienti e fatta eccezione per alcuni studenti, un profitto ottimo. Nelle discipline di laboratorio la classe si distingue per impegno e buona volontà, tutti gli eventi che hanno visto gli alunni coinvolti, sono stati svolti con ottimi risultati e i ragazzi sono distinti tra i migliori, a detta degli esperti esterni, nelle partecipazioni di eventi organizzati fuori e nella scuola stessa. I livelli di apprendimento raggiunti dalla classe, al termine del corso di studi sono da ritenersi, nel complesso, pienamente sufficienti.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI SVOLTE NELL'A.S. 2017/2018

Partecipazione alla Settimana della scienza e tecnologia 2ª edizione. Workshop con la scuola partner Lucrezia della Valle di Cosenza” **FARE MEGLIO E DI PIU' CON MENO”**
Promuovere e investire nello sviluppo sostenibile, presso IPSEOA.

Allestimento e servizio Buffet presso Casa Circondariale di Rossano.

Allestimento e servizio Buffet per Open Day.

Allestimento e servizio Buffet per incontri Scuola-Famiglia.

Partecipazione alla giornata “ **Virgo Fidelis**” parrocchia Santa teresa

Partecipazione alla Giornata della Memoria presso IPSEOA

Visione film “**Wonder**” sul bullismo presso il cinema teatro San Marco di Rossano

Giornata dello Sport

Manifestazione **Le donne contro la mafia**

Partecipazione al seminario tecnico formativo: “**La qualità dell'olio extravergine d'oliva,** presso IPSEOA.

Partecipazione **Festa della Musica e dell'Arte**

Partecipazione all'incontro dibattito, educazione alla legalità:”**La legge della forza, la forza della legge”**

ELENCO DEICANDIDATIDELLACLASSE V^SEZ.C

Cognome e nome	Luogo e data di nascita
ABATE DESIDERIA	Rossano 05/02/1999
CICERO GIUSEPPE	Rossano 17/03/1999
COLUCCI ADRIANA	Corigliano Calabro
CONDITO ALMA	Castrovillari 14/11/1999
DE BIASE ADRIANO	Scafati 09/11/1999
DE SIMONE MARIANNA	Rossano 23/09/1999
FEDERICOFRANCESCO	Rossano10/03/1999
FERRAROALESSANDRO	Corigliano Calabro 13/09/1998
GARGIULLIMARIA	Corigliano 30 /07/1998
LE FOSSE ANGELA	Rossano 24/02/2000
MONTALTO BIANCALISA	Corigliano Calabro 11/07/1999
PACINI REBECCA	Corigliano Calabro 18/09/1999
PERFETTI ANGELA	Germania 03/06/1998
PETRINI MATTEO	Rossano 22/09/1999
RUSSOGIULIA	Villafranca di Verona 19/12/1999
STRICAGNOLO GESSICA	Corigliano Calabro 08/07/1999

CREDITI SCOLASTICI

COGNOME	NOME	Credito III anno	Credito IV anno
1) ABATE	DESIDERIA	4	4
2) CICERO	GIUSEPPE	4	4
3) COLUCCI	ADRIANA	6	6
4) CONDITO	ALMA	7	5
5)DE BIASE	ADRIANO	6	7
6)DE SIMONE	MARIANNA	5	5
7) FEDERICO	FRANCESCO	5	5
8) FERRARO	ALESSANDRO	4	4
9) GARGIULLI	MARIA	4	4
10) LE FOSSE	ANGELA	4	4
11) MONTALTO	BIANCALISA	6	6
12) PACINO	REBECCA	5	6
13)PETRINI	MATTEO	5	6
14) PERFETTI	ANGELA	4	4
15) RUSSO	GIULIA	5	5
16) STRICAGNOLO	GESSICA	5	4

PARTE SECONDA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO: Dott.ssa Pina DEMARTINO

DOCENTI	DISCIPLINA
RACHELE FAZIO	Italiano e Storia
MARA ANTONELLA SCIGLIANO	Lingua e civiltà straniera Inglese
ALIDA LUCIA SANTO (Coordinatrice) (Coordinatrice di classe)	Lingua e civiltà straniera Francese
MARIA STELLA BORRINO	Scienze Motorie e Sportive
LORETTA LONGO	Sostegno Area Tecnologica
UBALDO MASSIMILIANO GOLEMME	Sostegno Area Tecnologica
ANTONIO FELICETTI	Attività Alternative
GIUSEPPE PALDINO	Matematica
GILDA VOZZO	Diritto ed Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
PATRIZIA MARANO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
ANGELO LUCA CANONICO	Laboratorio Settore Sala e Vendita
OCCHIUZZO sostituito dal prof. RAVATTI MARINO	Laboratorio Settore Cucina
QUARTIERI TERESA	Religione

PROFILO PROFESSIONALE

La classe V C che affronterà gli Esami di Stato 2017/2018 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio unitario modellato sul progetto della precedente Riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'Area Comune, vengono studiate le discipline dell'Area di Indirizzo, al termine del secondo anno si prevede la scelta dell'Indirizzo (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica) in cui le discipline professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza. La Classe ha proseguito il percorso formativo frequentando il secondo Biennio e poi l'ultimo Monoennio.

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

PARTE TERZA

OBIETTIVI

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

Rispetto delle regole di convivenza civile.

Conoscenza e accettazione di se stessi per 'saper essere', 'saper interagire', 'saper fare'.

Accettazione degli altri per collaborare e progettare insieme nel rispetto delle differenze

Disponibilità a ricevere stimoli culturali e formativi.

Capacità di assolvere il proprio dovere e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole

Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.

Elaborazione di un metodo di studio funzionale, consapevole, critico

Formazione di uno soggetto capace di riflettere autonomamente ed 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.

Capacità di comprendere la realtà problematica del mondo attuale

Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina.

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

Capacità di osservare e comprendere:

Esaminare fatti, situazioni, fenomeni e testi;

Riconoscere proprietà costanti e variazioni;

Decodificare e riconoscere le tipologie dei vari messaggi.

Capacità espressive:

Completezza e ricchezza di contenuti;

Uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;

Individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);

Creatività e originalità.

Capacità logico-critiche:

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

AREA COMUNE

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

OBIETTIVI SPECIFICI PER AREA DISCIPLINARI

COMPETENZE LINGUISTICO-COMUNICATIVE

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

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</p> <p>Saper interpretare, analizzare e contestualizzare testi di vario tipo;</p> <p>Saper costruire quadri di civiltà in base ad indicatori di tipo letterario-storico, sociale, economico, tecnologico, culturale e religioso;</p> <p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi</p>	<p>Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici;</p> <p>Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista;</p> <p>Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo;</p> <p>Formulare un'ipotesi e</p>	<p>Acquisizione, sviluppo e potenziamento delle basi comunicative linguistiche per operare in modo autonomo e critico nei vari ambiti disciplinari ;</p> <p>Acquisizione delle specifiche</p>

<p>con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p>	<p>svilupparne una tesi;</p> <p>Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità con l'apporto della L2.</p>	<p>conoscenze delle discipline dell'area.</p>
--	--	---

COMPETENZE STORICO- SOCIALI (Storia)

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

COMPETENZE MATEMATICO-SCIENTIFICHE (Matematica)

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>	<p>Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. Calcolare limiti di successioni e</p>	<p>Variabili e quantificatori</p> <p>Funzioni polinomiali</p>

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando soluzioni.	funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Calcolare l'integrale di funzioni elementari.	Funzioni di due variabili Concetto di derivata di una funzione. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze
--	---	--

COMPETENZE PROFESSIONALI (Alimenti/Sala e Vendita /Cucina)

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ed accoglienza turistico-alberghiera.	Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.	Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Individuare la produzione enoica internazionale.	Caratteristiche generali dell'enografia europea ed estera.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.	Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compreso il nomenclaturario internazionale codificata.	Cenni sulla produzione enoica dei nuovi paesi produttori di vino;
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.	Nuova Zelanda, Cile, Australia ecc.
applicare le normative vigenti, nazionali	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
	Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte inno	Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia

<p>einternazionali,infattodisicurezza,trasparenza etracciabilitàdeiprodoti.</p> <p>Controllareeutilizzare glialimenti elebevandesottoilprofiloorganolettico ,merceologico,chimico-fisico, nutrizionalegastronomico.</p> <p>Predisporremenucoerenti conilcontestoeeesigenzedellaclientela , ancheinrelazioneaspecifichenecessità dietologiche.</p> <p>Adeguareeorganizzare laproduzioneelavenditainrelazionealla domandadeimercati,valorizzandoipro dottitipici.</p>	<p>vative.</p> <p>Simulareladefinizionedimenuecartec hesoddisfinoleesigenzedi unaspecificaclientelaerispondanoacri teridieconomicitàdella gestione.</p> <p>Utilizzaretecniciediapprovvigionam entoperabbattereicosti (Foodandbeveragecost).</p> <p>Simulalagestionedegliapprovvigiona menti,deglistockedella cantina.</p> <p>Elaborarenuovebevande (cocktails e drinks in genere) e simularne la commercializzazione.</p>	<p>.</p> <p>Softwaredisettore.</p> <p>Aspettisocio-culturalidellalinguaedeiPa esiincuièparlata,con particolare riferimentoall'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Organizzazione e programmazione della produzione .</p>
---	---	---

COMPETENZE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

METODOLOGIA

Le modalità di lavoro variamente utilizzate dal Consiglio di Classe sono state

la lezione frontale per un inquadramento iniziale dell'argomento; la lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento; spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà; didattica laboratoriale; Problem solving; Attività di tutoraggio; Flipped classroom; cooperative learning

Classe virtuale;

le ricerche per stimolare all'approfondimento;

controlli mirati e verifiche periodiche scritte e orali per accertare i livelli di acquisizione di conoscenze, le competenze e le capacità di collegamento;

controlli dei lavori assegnati a casa, contatti costanti con le famiglie.

MEZZI E STRUMENTI

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

testi, riviste, laboratori e altre attrezzature disponibili presso l'Istituto, supporti audiovisivi, rapporti con l'extra-scuola (mondo produttivo), strumenti multimediali, fotocopie fornite dai docenti per approfondimenti disciplinari, attrezzi sportivi, dizionari, strumenti multimediali, piattaforma Fidenia., tablet, Smartphone. 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 curricolari e mirando a fornire agli alunni gli strumenti che consentissero loro di colmare le lacune più rilevanti, impossessarsi di un metodo di studio più funzionale ai diversi apprendimenti e di raggiungere una maggiore autonomia operativa nel lavoro quotidiano, sia a scuola che a casa.

Come modalità di recupero, si sono trattati argomenti precedentemente affrontati, attraverso differenti modalità di spiegazioni e interventi mirati.

Le attività di approfondimento hanno coinvolto gli alunni in momenti ed iniziative laboratoriali, di ricerca, di discussione su temi e argomenti scolastici e di attualità.

VERIFICA E VALUTAZIONE

STRUMENTI PER LA VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Per le verifiche formative sono state adoperate principalmente interrogazioni, sondaggi dal posto, prove strutturate e semi-strutturate, questionari, relazioni ed esercizi vari.

Per le verifiche sommative sono state adoperate principalmente interrogazioni orali, verifiche scritte di tipologia varia, soluzioni di problemi, prove strutturate e semi-strutturate, quesiti a risposta multipla e aperta, tutte finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa. Le verifiche 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 state effettuate in classe anche prove pluridisciplinari con tipologia e tempi di attuazione diversificati.

PARTE QUARTA

AREA DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO E DIDATTICA ALTERNATIVA

PREMESSE GENERALI E RIFERIMENTI NORMATIVI

L'A.S.L. è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di competenze introdotta con il D.lgs. 77/2005, successivamente regolamentata con il DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare. La L.107/2015 (La Buona Scuola) commi da 33 a 41, rilancia i percorsi di A.S.L, incrementando il numero di ore da compiere nel secondo biennio e quinto anno (400 ore per i professionali) con il dovere di concretizzare l'attivazione di percorsi di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro, cercando di divenire un deterrente contro i fenomeni di disagio e la dispersione scolastica. L'A.S.L è anche normata da altre fonti quali: L. 196/1997 art. 18 (promozione dell'occupazione), D.M 142/1998 (attuazione legge 196/97), L. 977/1967 (tutela dei minori), D.lgs. 81/2008 (sicurezza e salute dei luoghi di lavoro), D.L. 138/2011 art. 11 (misure a sostegno dell'occupazione), L. 148/2011 (attuazione DL138). Gli stessi riferimenti normativi trovano applicazione per quanto riguarda i tirocini formativi e di orientamento delle classi seconde. Il progetto di L'Alternanza Scuola-Lavoro è un progetto delineato dal Consiglio di classe in cui parte dell'apprendimento, per la maturazione delle competenze, più legate all'attività pratica, viene svolta in un'azienda. È una metodologia formativa che permette di introdurre una didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Gli studenti che frequentano gli

Istituti Professionali, realizzano una parte dell'azione formativa presso aziende, affidati al tutor aziendale, dove possono verificare, in situazioni reali, le competenze specifiche acquisite durante il corso formativo attuato dall'Istituto. L'esperienza del tirocinio formativo in A.S.L, rappresenta quindi una sorta di prova per poter capire i propri limiti e le proprie potenzialità, i punti deboli e quelli di forza, potendo sviluppare maggior coscienza critica che possa rappresentare il presupposto di obiettivi futuri, in ambito lavorativo, non solo dal punto di vista remunerativo ma soprattutto da quello personale. L'obiettivo primario è quindi quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, arricchire la formazione attraverso l'acquisizione di tutte le competenze spendibili un domani nel mondo del lavoro e favorire l'orientamento professionale nel settore, facendo sviluppare delle vocazioni personali e dei talenti.

FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE DELL'ALTERNANZA

FINALITA'

L'A.S.L. quale opzione formativa rispondente ai bisogni individuali di istruzione e formazione dei giovani persegue le seguenti finalità:

Attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di progettazione personale.

Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Innalzare il numero dei giovani che conseguano il Diploma.

Approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo.

Favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e nel mondo del lavoro.

Sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento.

Promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa.

Rafforzare il rispetto delle regole.

OBIETTIVI

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si pone una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie:

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

Favorire e rafforzare la motivazione allo studio.

Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari.

Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani.

Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.).

Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica.

Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo.

Sollecitare capacità critiche e di problem solving.

Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni .

Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera.

Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione.

Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE

Tecnico dei servizi della ristorazione-settore sala bar.

Competenze Tecnico Professionali

Competenze teorico-tecniche

Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale

Conoscere le procedure o Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.

Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.

Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Competenze Procedurali

Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar;

Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore ;

Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar;

Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande;

Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici;

Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala

COMPETENZE CONSEGUITE

La classe V C ha svolto le attività di Alternanza a cominciare dalla classe terza. Una parte degli alunni l'ha svolta presso Aziende del settore, fuori regione, seguita dal Prof. Responsabile Funzione Strumentale , il quale ha tenuto i contatti con i tutor aziendali e informato il Consiglio di Classe sull'andamento dell'attività ,un' altra, in aziende del territorio di Rossano-Corigliano e una piccola parte ha partecipato a percorsi organizzati nel nostro stesso istituto per motivi personali.. 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 Prof. Responsabile Funzione Strumentale, consegnate in segreteria per essere inserite nei fascicoli individuali .

.A compimento dell'Alternanza Scuola-Lavoro i nostri studenti:

conoscono l'organizzazione ristorativa;

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

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

Conoscono e sanno effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative. Qui di seguito si elencano le attività che sono state realizzate al fine di potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle varie imprese turistiche ed approfondire la conoscenza dei canali di ristorazione, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, e dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto.

Attività interne realizzate durante l'a.s. 2017/2018 dalla classe V^C

Organizzazioni di allestimenti speciali in sede, intesi come Catering

Inside & outside banqueting ed eventi in genere

Incontri con esperti dell'Alimentazione e dell'Enologia

Simulazione d'Impresa

Attività nei diversi Laboratori didattici in dotazione all'Istituzione scolastica

Corsi di perfezionamento ed approfondimento interni tenuti da esperti

Attività Esterne

Attività di lavoro presso strutture ricettive/ristorative

Formazione continua presso strutture locali

Visite in aziende di settore

Partecipazioni ad eventi (SIGEP)

Stage: Club Valtur di Pila – Gressan (AO)

Club Valtur Sestriere (TO)

CLUB Valtur Capo Calavà – Patti - Sicilia

Club Tour Marilleva-Val di Sole (TN)

Milano Gruppo Mondotondo Villaggi "Porto Greco e Torre del Faro" Scanzano Ionico

Strutture ricettive e ristorative di Livigno.

A.S.L su nave Grimaldi Lines con rotta Barcellona

Tenendo dunque conto che al fine dell'ammissione agli esami di stato la normativa nulla dispone circa l'obbligo per gli studenti di aver svolto il monte ore massimo di attività di Alternanza, sulla base delle certificazioni delle relative competenze acquisite entro la data dello scrutinio di ammissione all'esame di Stato, il Consiglio di classe, procederà alla valutazione degli esiti delle suddette esperienze, della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di comportamento.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE TEC. /PROFESSIONALE

(D.P.R. n. 87/2010)

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

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di

vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
 individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
 utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
 compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base costituiscono, nella giusta misura gli elementi che concorrono alla formulazione del voto.

La valutazione periodica e finale si tradurrà,

per alcune discipline in 2 voti, uno per lo scritto o per le prove pratiche e l'altro per l'orale, in numeri decimali con scala 1/10.

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media conseguita di voti alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla norma vigente.

Il Consiglio di Classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico. Saranno considerati di fondamentale importanza:

la regolarità nella frequenza alle lezioni

la partecipazione alle attività didattiche, curriculari ed extracurriculari

il rispetto degli orari

la qualità della partecipazione

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	<p>Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)</p>
6 < M ≤ 7	<p>Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso 6,50 ≤ M ≤ 7 e non superamento del LSA²</p>

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

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

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 irreligiose per le quali esistono specifiche intese che considerano il sabato come giorno di riposo.
6. 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 alivello nazionale, autorizzate dallaDirigenzaenotificate per tempo al Consiglio di classe.
- 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 posticipateo 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**.

Criteri:

- 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 (ades. 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 *Decreto Ministeriale 24 febbraio 2000, n.49 – CREDITI FORMATIVI Art.1*

*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***

Il Collegio dei Docenti ha deliberato i criteri di riconoscimento di crediti formativi (*Decreto Ministeriale* 24 febbraio 2000, n. 491)

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 e dalla 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, al 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 da ID.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 alunni 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**

Quest'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.

CONSUNTIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLIA: ITALIANO

CLASSE : V[^] SEZ. C IPSEOA

Anno Scolastico 2017/2018

DOCENTE : prof.ssa Rachele Fazio

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

- gli studenti, che hanno fatto registrare , nell'iter formativo, serietà, costanza, impegno e soprattutto buona volontà, hanno conseguito risultati buoni e/o discreti, in termini di conoscenze, competenze e capacità. Questi, oltre a possedere un bagaglio culturale approfondito, si esprimono in modo appropriato e corretto e sono in grado di apportare spunti critici e rielaborazioni personali. Un allievo, si è poi, sempre distinto, dando il meglio di sé con lavori spesso autonomi e personali, raggiungendo obiettivi e risultati soddisfacenti.
- Gli studenti, invece, che non sono stati costanti nell'impegno, nell'interesse e soprattutto, superficiali nell'applicazione, hanno conseguito risultati solo sufficienti . La loro preparazione complessiva non è del tutto completa, e per qualcuno di loro , l'esposizione orale risulta mnemonica e approssimativa. Inoltre, la produzione scritta di questi ultimi, si presenta semplice e con imprecisioni linguistiche dovute a incertezze di base e lacune pregresse che non

sono riusciti a colmare nel corso degli anni, nonostante interventi di recupero e azioni di potenziamento.

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 100 ore, comprese quelle dedicate ai Compiti in Classe ed alla loro revisione, quelle cedute per compiti di altre Discipline e per altre attività, nonché quelle perse per le assenze degli Alunni. Se ne prevedono altre 16 fino al termine delle lezioni.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

ITALIANO	Competenze <ul style="list-style-type: none">• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per <i>intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</i>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;• utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
-----------------	---

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA:

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

- Progettare.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo La narrativa della seconda metà dell'Ottocento: Realismo, Naturalismo e Verismo	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere narrative • Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo narrativo • Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario • Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli aspetti tematici e stilistici salienti dei romanzi realisti • Discutere criticamente gli aspetti generali del naturalismo confrontandolo con altri indirizzi narrativi letterari • Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti • Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Verga • Confrontare e cogliere gli aspetti differenzianti del naturalismo rispetto al verismo • Discutere criticamente le opere di Giovanni Verga <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche generali del romanzo realista

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi del naturalismo • Conoscere le caratteristiche generali del romanzo naturalista • Conoscere Vita e opere di Giovanni Verga • Conoscere la trama e le caratteristiche stilistiche dei romanzi di Verga
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Il naturalismo • Il verismo. • Verga

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo La poesia della seconda metà dell'Ottocento – Simbolismo - Decadentismo	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire autonomia nell'abilità di confronto tra opere narrative • Dimostrare una sicura abilità nell'analisi del testo narrativo • Saper contestualizzare le opere letterarie sotto un profilo storico, ideologico e letterario • Sviluppare la capacità critica e di rielaborazione personale dei contenuti appresi
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere criticamente gli aspetti generali della poesia simbolista • Discutere criticamente gli aspetti generali del decadentismo e dell'estetismo. • Saper intervenire con riflessioni critiche sui contenuti proposti

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Giovanni Pascoli • Individuare gli aspetti salienti della vita e del pensiero di Gabriele D'Annunzio <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi del simbolismo e dell'allegorismo • Conoscere le caratteristiche generali del decadentismo e del simbolismo • Conoscere Vita e opere di Giovanni Pascoli • Conoscere Vita e opere di Gabriele D'Annunzio
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Simbolismo ed allegorismo • I poeti maledetti. Baudelaire, Rimbaud • Il decadentismo in Europa e in Italia. L'estetismo • Giovanni Pascoli • Gabriele D'Annunzio

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo La crisi del soggetto. Pirandello e Svevo	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi narratologici dei testi analizzati; • Individuare nei testi narrativi analizzati elementi di affinità e differenza. • Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto di Pirandello in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica; • Saper spiegare alcune caratteristiche del teatro di Pirandello, partendo da esempi concreti e operando un confronto con opere teatrali di altri autori;

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper giustificare le scelte stilistiche e di contenuto dei romanzi di Svevo in relazione alla sua ideologia e alla sua poetica
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutere criticamente alcuni testi della narrativa e del teatro pirandelliano • Individuare gli aspetti salienti della drammaturgia pirandelliana • Individuare gli aspetti tematici e stilistici caratterizzanti il romanzo del Novecento • Conoscere la trama e sapere discutere criticamente i principali romanzi di Italo Svevo <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere vita e opere di Luigi Pirandello • Conoscere vita e opere di Italo Svevo
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La crisi del soggetto. Lineamenti del quadro generale di primo novecento • Vita e opere di Luigi Pirandello • Il teatro di Pirandello • Il romanzo del Novecento • Vita e opere di Italo Svevo

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4

Titolo Le Avanguardie e la poesia della prima metà del Novecento	
_____	<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il percorso creativo degli autori studiati nel contesto storico • Individuare temi, tecniche e parole chiave di ogni

	<p>autore studiato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere l' attualità delle tematiche e dello stile dei diversi autori affrontati • Saper creare percorsi intertestuali in uno stesso autore e tra autori; • Approfondire le abilità di analisi del testo richieste dalla tipologia A; • Sapere progettare percorsi pluridisciplinari ; • Potenziare la capacità di interpretare personalmente un testo per apprezzarlo
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il nesso tra contesto storico-ideologico del primo novecento ed avanguardie • Discutere criticamente le proposte futuriste in relazione alla tradizione della nostra letteratura • Individuare e discutere criticamente e caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti • Individuare e discutere criticamente e caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Umberto Saba • Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale • Individuare e discutere criticamente le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il contesto storico ed ideologico delle avanguardie europee di primo Novecento • Conoscere i principali aspetti programmatici dei manifesti del Futurismo italiano • Conoscere le caratteristiche generali della poesia

	<p>crepuscolare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Giuseppe Ungaretti <p>Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Umberto Saba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia di Eugenio Montale • Conoscere le caratteristiche tematiche e stilistiche della poesia ermetica
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Le avanguardie in Europa • Il Futurismo • I crepuscolari • La poesia di Giuseppe Ungaretti e di Quasimodo • La poesia di Umberto Saba • La poesia di Eugenio Montale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 5

Titolo Neorealismo e dintorni	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua italiana • Orientarsi tra testi e autori fondamentali • Cogliere la dimensione storica della letteratura • Cogliere il messaggio di un testo • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare i fenomeni letterari • Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura

	<p>letteraria italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario • Identificare gli autori e le opere fondamentali del periodo <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contesto storico, culturale e ideologico del secondo dopoguerra. • Conoscere le caratteristiche dell'opera e del pensiero di P. Levi • Caratteristiche della produzione in prosa
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Levi: raccontare l'olocausto • Lettura e analisi di testi scelti dalle opere di Levi

Per ogni Autore e periodo letterario trattati sono stati scelti e analizzati passi e testi .

Verranno dettagliati nel programma svolto , allegato al materiale d'esame.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE(UDA elaborata dal Consiglio di classe e allegata al documento)

<p>Denominazione/Titolo</p> <p>“PANE AL PANE e VINO AL VINO”</p>
--

METODI D'INSEGNAMENTO

~~Le metodologie adoperate~~ con la realizzazione delle UDA hanno privilegiato, innanzitutto, la lezione frontale, fondata sull'attivo coinvolgimento degli Alunni, dando sempre spazio al dibattito e alla discussione collettiva. Il metodo dell'interpretazione guidata , da parte dell'Insegnante, su testi di tipologia varia ha attivato lavori di gruppo, che hanno permesso di fare acquistare maggiore sicurezza

agli Allievi che evidenziavano difficoltà nel lavoro autonomo. E' stata realizzata una classe virtuale che ha offerto agli studenti maggiore possibilità e semplificazione del lavoro didattico. Sono stati effettuati percorsi didattici con interventi individualizzati per Alunni con particolari esigenze.

E' stato dato spazio alle attività laboratoriali, al Problemsolving, al Lavoro di ricerca, ad Esercizi applicativi(parafrasi e analisi di testi), ad Attività di laboratorio(schede di completament), Flippedclassroom , Tutoring, Cooperative learning, Peer to peer.

MEZZI e STRUMENTI

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

SPAZI

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

TEMPI

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

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

n° 4 interrogazioni;

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

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

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

Rossano, lì 15/05/2018

L'INSEGNANTE

Rachele Fazio

DISCIPLINA: STORIA

CLASSE : V[^] SEZ.C - IPA

Anno Scolastico 2017/2018

DOCENTE : Prof.ssa Rachele Fazio

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018

	<p>politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali , sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare. • Integrare la storia generale con le storie settoriali.
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del ‘900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.

	<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • L'età giolittiana

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2

Titolo	La grande guerra e le sue conseguenze
Competenze	<p>Riconoscere gli aspetti storico-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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali , sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali

	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti

	di riferimento
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La prima guerra mondiale • Il primo dopoguerra • I Trattati di pace

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 3

Titolo		L'Età dei totalitarismi
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti storico-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. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali, sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare. 	
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le 	

	<p>radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le origini del fascismo in Italia • La Russia dalla Rivoluzione allo Stalinismo • Il nazionalsocialismo in Germania • Il regime nazista

Titolo La seconda guerra mondiale	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti storico-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. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. cui si inseriscono i fenomeni storici con particolare attenzione ai fatti demografici economici, ambientali, sociali e culturali • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Il mondo alla vigilia della Seconda guerra mondiale • La seconda guerra mondiale (1939-1942) • La seconda guerra mondiale (1942-1945) • Conseguenza della guerra

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 5

Titolo	Dalla guerra fredda alle svolte di fine '900
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti storico-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.

	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali • Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del ‘900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali , demografiche, sociali e culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali . • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Aspetti caratterizzanti la storia del novecento e il mondo attuale. • Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed

	economici ,con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La guerra fredda – Cenni • I due blocchi tra il 1950 e il 1980 - cenni

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE (UDA elaborata dal C. di Classe)

<p>Denominazione/Titolo</p> <p>“PANE AL PANE e VINO AL VINO”</p>
--

METODI DI INSEGNAMENTO

Per l’insegnamento della Storia si sono seguite le seguenti linee metodologiche:

- la lezione frontale, opportunamente adattata alle esigenze della Classe e orientata a favorire il dialogo e le discussioni;
- l’impostazione di argomenti in chiave problematica per stimolare gli Studenti a proporre risposte e soluzioni plausibili;
- didattica laboratoriale; Problemsolving; Attività di tutoraggio; Flippedclassroom;
- apprendimento cooperativo .

MEZZI E STRUMENTI

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

SPAZI E TEMPI

Sono state utilizzate tutte le risorse esistenti all’interno dell’Istituto. L’Insegnamento della Storia è stato effettuato in due giorni settimanali per un totale di 2 ore.

STRUMENTI DI VERIFICA

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

La verifica in itinere è stata costante e continua, tuttavia si sono svolte 4 verifiche sommative nel corso dei quadrimestri secondo determinate scansioni .

Rossano, lì 15/05/2018

L'Insegnante
Rachele Fazio

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA;

Classe; V C

A.S. 2017/2018

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

DOCENTE ;Angelo Luca CANONICO

Ore settimanali; 4

Ore di lezione effettuate al 14/05/2018; 90

Ore previste per l'anno scolastico 2017/2018; 132

Ore residue ;20

Obiettivi realizzati

Nel corso del quinto anno l'insegnamento della disciplina ha proseguito ed ampliato il processo di preparazione tecnico e culturale avviato negli anni precedenti.

Lo studio della materia ,attraverso l'approfondimento delle conoscenze in campo ristorativo,ha consentito agli allievi di acquisire gli strumenti logico-formali ed operativi necessari alla formazione di un tecnico capace di operare sia nel controllo della qualità e della gestione dell' offerta ristorativa sia nell'ambito produttivo.

Le attività della disciplina hanno contribuito, oltre che a perfezionare e ad approfondire le abilità e le competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, a sviluppare le capacità di comprensione, e conseguentemente di intervento sui problemi organizzativi,gestionali e programmatici che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operativi nel settore.

Gli studenti hanno manifestato interesse, impegno e partecipazione abbastanza differenziato. Così la scala delle valutazioni personali presenta un intervallo di gradazioni che va da un livello sufficiente a un piccolo gruppo di alunni che ha raggiunto un buon livello grazie ad uno studio più costante e attento 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 beni di servizio di valore qualitativo utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili
- ✓ Le caratteristiche fondamentali del catering industriale, la definizione del servizio di banqueting e relative problematiche di servizio
- ✓ I criteri di abbinamento cibo-vino-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 di nicchia e le tecniche di valorizzazione degli stessi.

Competenze

Gli allievi sanno:

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

Capacità

Gli allievi sono in grado di :

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

- ✓ Correlare i contenuti disciplinari.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI

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</p>

	<p>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>
<u>Contenuti</u>	<ul style="list-style-type: none"> · Il Catering: soggetti coinvolti e tipologie · Il Catering industriale. · Il Catering privato. · Il trasporto dei pasti. · Il Banqueting: Le diverse forme · L'inside e l'outside banqueting · Il banqueting cerimoniale. · Il banqueting manager. · Come organizzare un evento · Il Beveragecost · La tipicità come elemento strategico · Forze e debolezze dei prodotti tipici · I marchi di tutela dei prodotti
<u>Tempi</u>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>ottobre – dicembren.ore: circa 30 ore</p>
<u>Fasi di lavoro</u>	<p>I fase:Recuperoprerequisiti.</p> <p>II fase:individuazioneeorganizzazione delpercorsosecondotempi modalit à anchepersonal idegliallievi.</p> <p>III fase: <u>presentazione</u> 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 successive 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>

<p><u>Obiettivi specifici di apprendimento</u></p> <p>(abilità e conoscenze)</p>	<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>
<p><u>Contenuti</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> · Gli spazi; una risorsa da gestire · Disposizione di mobilio e coperti · Le distanze dei tavoli · La gestione dei flussi · I banchetti. · Catering e banqueting · I vini e la cucina delle regioni italiane. · Il turismo enogastronomico. · La Francia del vino (cenni) · Gli altri paesi europei. · I paesi extraeuropei.
<p><u>Tempi</u></p>	<p>periodo di realizzazione:</p>

	gennaio – febbraio ore: circa 30 ore
<u>Fasi di lavoro</u>	<p>I fase:Recuperoprerequisiti.</p> <p>II fase:individuazioneeorganizzazione del percorso secondotempi modalit`aanche personalidegli 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>	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 unit`a didattica e terr`a conto anche delle esercitazioni pratiche che si terranno in laboratorio, oltre che delle indicazioni contenute nel PTOF.

Metodologie adottate:

Lezione frontale, per fornire dati e nozioni fondamentali

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

Mezzi e strumenti di lavoro:

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

Verifiche:

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

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

La valutazione:

La valutazione ha preso in considerazione i seguenti elementi:

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

UDA 4 INTERDISCIPLINARE “ Pane al pane... Vino al vino”

Fase di applicazione II° quadrimestre

Ore previste: circa 40 h

FINALITA'

Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità

PREREQUISITI

- Conoscere le origini delle diverse tipologie di prodotti enogastronomici
- Capacità di raccogliere dati
- Saper utilizzare strumenti digitali

Competenze mirate

Competenze asse dei linguaggi

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenze di cittadinanza

Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare.

Competenze professionali

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni.

CONSEGNA AGLI ALUNNI

Sequenza fasi

- 1): Presentazione dell'UDA;
- 2) Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi
- 3) Definizione dei gruppi e suddivisioni dei compiti ;
- 4) Attività di laboratorio (postazioni multimediali)
- 5) raccolta e selezione delle informazioni (gruppo)
- 6) Visita cantina "PODERI MARINI" e PANIFICIO "ALGIERI"
- 7) Stesura e scelta delle sezioni del prodotto (individuale /gruppo)
- 8) Editing (gruppo)
- 9) Presentazione del prodotto (individuale)
- 10) Questionario di autovalutazione

Valutazione

- Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA

Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione multimediale sulle realtà produttive analizzate e visitate, sulle eccellenze enogastronomiche da esse prodotte sul territorio• Realizzazione di una piccola brochure in lingua inglese e francese con ricette tipiche del territorio
---------------------------	---

Contenuti da sviluppare dopo il 15.05.2018

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3

Titolo: Professione Barman

<p><u>Competenze</u></p>	<p>Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei liquori e dei distillati al fine di riconoscere e realizzare i cocktails mondiali o crearne di nuovi.</p> <p>Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo che si discosta dai canoni classici e descriverne le fasi ed i movimenti usando la terminologia corretta.</p> <p>Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa gli snack caldi e freddi.</p>
<p><u>Obiettivi specifici di apprendimento</u> (abilità e conoscenze)</p>	<p><u>Abilità</u></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 bartendingsystem.</p> <p>Attrezzature specifiche.</p> <p>Free pouring system ed il Premix.</p> <p>Panini freddi.</p> <p>Tramezzini.</p> <p>Panini caldi.</p> <p>Il "Club Sandwich".</p>
<p>Tempi</p>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>marzo – maggio.ore: circa 40 ore</p>
<p>Fasi di lavoro</p>	<p>I fase:Recuperoprerequisiti.</p> <p>II fase:individuazioneeorganizzazione del percorso secondotempimodalitàanchepersonalidegliallievi.</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 partecipateinaula conillibrodi testoevideo proiettore.</p> <p>Simulazionidi tipo operativoinaula e susseguenterole 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.
	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.

Il docente

Angelo Luca **Canonico** Rossano, 15 maggio 2018

Disciplina: LAB.SERV.PERL'ENOGASTRONOMIAE L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ART.CUCINA

Classe; V C

DOCENTE: Prof. Marino RAVATTI

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2017/18:

Ore settimanali : 2

Ore complessive previste dal Ministero: 66

Ore effettive di lezione: 20

Il numero delle ore di lezioni effettivamente svolte è comprensivo delle ore dedicate alle verifiche orali, nonché quelle utilizzate per manifestazioni organizzate dall'Istituto.

L'esiguità del numero totale effettivo è da ricondurre alle convocazioni temporanee, in quanto chiamato a svolgere, per l'anno in corso, supplenze brevi legate al congedo del titolare di cattedra.

Ad ogni buon conto, si prevede di fare altre 6 fino al termine delle attività didattiche.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

UDA N°1; I PRODOTTI DEL TERRITORIO

N°1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI

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

UDA N°2; IL CUOCO E LA QUALITÀ OGGETTIVA E SOGGETTIVA

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

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.

UDA N°3 :LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI

N°1 SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO: DIRITTI E DOVERI

N°2 SICUREZZA ALIMENTARE: SISTEMA E PIANO HACCP

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 H.A.C.C.P., 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

Metodi di insegnamento:

È stato privilegiato l'approccio comunicativo - situazionale e sono state proposte una serie di attività finalizzate non solo a potenziare la competenza pratica degli allievi, ma anche all'acquisizione di saperi specifici indispensabili per rafforzare e consolidare la loro preparazione. Si è ritenuto opportuno, ogni volta che se ne è presentata l'occasione, richiamare argomenti studiati negli anni precedenti, collegandoli alle attività svolte.

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

Spazi: laboratorio di cucina, laboratorio multimediale

Strumenti di verifica e criteri di valutazione:

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

Pane al Pane e Vino al Vino

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 al 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 cucina.

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.

Capire gli aspetti e le tecniche adatte a fronteggiare le diverse situazioni operative.

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.

• Conoscenze

Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

Conoscere le eccellenze enogastronomiche locali e nazionali.

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

ROSSANO lì 11-05-2018 IL DOCENTE

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**CLASSE: V SEZIONE C****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°74 h di lezioni. Restano da effettuare n°10 ore. Pertanto le ore complessive sono n°84
Obiettivi realizzati	La classe è stata da me seguita sin dallo scorso anno scolastico. Gli alunni, in genere, hanno 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. Due discenti sono riusciti a raggiungere ottimi risultati per capacità, costanza ed interesse per la disciplina.
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. Nel corso dell'anno sono stati organizzati interventi di recupero, consolidamento e potenziamento.
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: "Pane al pane vino al vino".

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

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

DOCENTE: ALIDA LUCIA SANTO

A.S. 2017/2018

CLASSE: V C - Settore Sala e vendita

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

Fino alla data del 15 Maggio sono state effettuate 71 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 18 fino al termine delle lezioni.

LIBRO DI TESTO: PROFESSION OENOASTRONOMIE, Arcangela DE CARLO, Hoepli

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe V C, composta da 16 alunni, si è presentata nel complesso disponibile al dialogo educativo-didattico assumendo un atteggiamento corretto e positivo. Alcuni alunni hanno incontrato difficoltà iniziali dovute ad un impegno superficiale e discontinuo. Le varie osservazioni sistematiche effettuate hanno evidenziato lacune diffuse per inadeguata assimilazione delle strutture morfosintattiche di base. Si è reso pertanto necessario ritornare con frequenza su elementi grammaticali già affrontati negli anni precedenti. Il grado di profitto e di istruzione di ciascuno allievo della classe è stato, naturalmente, subordinato alle loro singole capacità logiche, espressive e analitiche. Un gruppo di alunni ha ottenuto un profitto decisamente soddisfacente mentre un secondo gruppo ha ottenuto un livello accettabile di conoscenze e contenuti della lingua. Anche i due alunni supportati dai docenti di sostegno fa registrare un regolare processo di apprendimento grazie alle strategie individuate, rivelatesi adeguate allo sviluppo delle competenze disciplinari.

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

	<p>con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici 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.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA N°1 LE MONDE DE L' OENOAGRONOMIE DÉCOUVRONS LA FRANCE

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.

	<p>Essere in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti</p>
<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. <hr/> <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. <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Les nouveaux restaurants(Speakeasy,Truffe noire,etc...) • Tablesenvue: les bistrots. • Chefs, oenologues et professionnels de l'oenogastronomie • François Adamski, Michel Roth, Corinne Bernard. • Les métiers du restaurant Oenogastronomie et personnagescélebres • La Provence. Produits typiques de Provence • La table de Provence . • Pays de rouges qui boit du rose • Révision grammaticale

UDA N°2: ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIÉTÉTIQUE

Competenze	<p>4. 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.</p> <p>5. Sapersela cavare in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione.</p> <p>6. Saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale.</p> <p>Essere in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti</p>
Obiettivi specifici di	Abilità

<p>apprendimento (abilità e conoscenze)</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. <hr/> <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.
<hr/>	

	<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. <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits bio: le retour au naturel • Les Label bio • Les vin bio • L'Alsace • Les traditions alsaciennes par sa cuisine: Baeckoffe, Choucroute, Pain d'épices • Les produitstypiques de l'Alsace • Révision grammaticale

UDA N°.3LE VIN: HISTOIRE ET TRADITION DANS UN VERRE

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. <p>Essere in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti</p>
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.
- 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.

Conoscenze

- 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.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • L'Histoire du vin • Les régions viticoles françaises • Les cépages français • Appellation des vins français • La dégustation et la vente • La Champagne et l'art de la champagnisation • Paul-François Vranken: Challenger du Champagne
-----------	---

UDA N°4 UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

(UDA elaborata dal Consiglio di classe e allegata al documento)

<p>Denominazione/Titolo</p> <p>“PANE AL PANE e VINO AL VINO”</p>
--

Fase di applicazione II° quadrimestre Ore previste: circa 40 h

FINALITA' Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità

PREREQUISITI

- Conoscere le origini delle diverse tipologie di prodotti enogastronomici
- Capacità di raccogliere dati
- Saper utilizzare strumenti digitali

COMPETENZE MIRATE

COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni.

CONSEGNA AGLI ALUNNI

Sequenza fasi

- 1): Presentazione dell'UDA;
- 2) Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi
- 3) Definizione dei gruppi e suddivisioni dei compiti ;
- 4) Attività di laboratorio (postazioni multimediali)
- 5) raccolta e selezione delle informazioni (gruppo)
- 6) Visita cantina "PODERI MARINI" e PANIFICIO "ALGIERI"
- 7) Stesura e scelta delle sezioni del prodotto (individuale /gruppo)
- 8) Editing (gruppo)
- 9) Presentazione del prodotto (individuale)
- 10) Questionario di autovalutazione

Valutazione

- Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA

Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione multimediale sulle realtà produttive analizzate e visitate, sulle eccellenze enogastronomiche da esse prodotte sul territorio• Realizzazione di una piccola brochure in lingua inglese e francese con ricette tipiche del territorio
---------------------------	---

UDA N°5 LE BAR: PROFESSION; FANTAISIE ET SAVOIR-FAIRE

Competenze	7. Essere in grado di comprendere i punti essenziali di
------------	--

	<p>messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che si affrontano normalmente a scuola, a lavoro, nel tempo libero.</p> <p>8. Sapersela cavare in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione.</p> <p>9. Saper produrre testi semplici e coerenti su argomenti di natura familiare, personale e sociale.</p> <p>Essere in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti</p>
<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. • 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,

	<p>sociale e culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Leseaux –de-vie • Cognac • Armagnac, • Calvados.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA

In linea generale il programma è stato svolto anche se non sempre è stato possibile rispettare i tempi per la realizzazione dei contenuti e le cadenze temporali previsti in fase di programmazione . Molte infatti 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 5 LE BAR. PROFESSION,FANTAISIE ET SAVOIR- FAIRE

L'écosse de whiskies
 Les liqueurs
 Lesaperitifs
 L'eau

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 è 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

CONSUNTIVO DI MATEMATICA

A.S.2017/2018

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.

COMPETENZE DIDATTICHE REALIZZATE

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

UDA. 1: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

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

UDA. 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

UDA 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.

UDA 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.

UDA.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: LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE

CLASSE V Sez. C Servizi di Sala e Vendita

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

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

Ore curriculari : N.03 settimanali.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V Sez. C Articolazione Servizi di Sala e Vendita 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 ci sono due alunni supportati dall'insegnante di sostegno che risultano ben integrati, di cui solo uno segue una programmazione con obiettivi minimi e l'altro, invece una programmazione differenziata.

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 Sala 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, in quanto riescono in una rielaborazione 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 FoodPyramid
- The fivebasicfoodgroups
- Vitamins
- ~~Fibres~~

UDA N.2 “ The Agricultural Revolution “

- Problems in Food Production

- GeneticModification
- Slow Food
- Coffee. Coffee Arabica and Robusta
- Cocoa. Drinking Chocolate

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

- Spirits. Brandy. Cognac.
- Scotch Whisky and Irish Whiskey
- Bourbon Whiskey
- Rum
- Tequila
- Grappa
- Liqueurs and Amari
- The roots of vegetarianism: Veda

UDA N.4 “ Food and health”

- Food, health and fitness
- Diets
- The MediterraneanDiet
- Foodallergies
- Foodintolerance
- Eatingdisorders
- 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, problemsolving, guidedsummaries, 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**

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

MATERIA: RELIGIONE

PROF.ssa TERESA QUARTIERI

CLASSE V C

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

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

ORE EFFETTUATE: 26 DA EFFETTUARE : 4

OBIETTIVI REALIZZATI ; (In termini di conoscenze, competenze, capacità).

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

CONTENUTI.

- ✓ La necessità delle regole
- ✓ Valori per un progetto di vita dei giovani.
- ✓ La crisi ambientale.
- ✓ Conversazione: l'inquinamento.
- ✓ Visione del film: “ Abbandonata dal destino”.
- ✓ Test: I valori giovanili.
- ✓ Partecipazione al progetto: Cucina solidale, Caritas diocesana
- ✓ La Globalizzazione.
- ✓ La globalizzazione della comunicazione.
- ✓ Lettur dell'Enciclica:”PopulorumProgressio”.
- ✓ La solidarietà e la condivisione.
- ✓ Il valore morale de lavoro.
- ✓ Udainterdisciplinare: “ La Pasta a km 0 “Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia”
- ✓ Uda interdisciplinare: Lavoro di gruppo

- ✓ Il povero è il nostro prossimo.
- ✓ La Chiesa e la dignità del lavoro.
- ✓ Fin dove può spingersi la Scienza? Ricerca e rispetto della vita.
- ✓ La clonazione.
- ✓ Le manipolazioni genetiche.
- ✓ L'aborto.
- ✓ Enciclica :”Donuum Vitae.
- ✓ 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.

Il Docente

Teresa Quartieri

PROF. ANTONIO FELICETTI

MATERIA: MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

CLASSE V C – ALUNNI GARGIULLI MARIA E PERFETTI ANGELA

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 (Cittadinocompetente – 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 ORGAANI 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

« PANE AL PANE E VINO AL VINO »

IL Docente

ANTONIO FELICETTI

Consuntivo

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

DOCENTE: Vozzo Gilda

DISCIPLINA: Diritto e Tecnica delle imprese ricettive

CLASSE; V C – SERVIZI DI SALA E VENDITA

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA : n °5 ore settimanali x 33 settimane di lezione :165 ore

N° ORE ESEGUITE DI LEZIONE 128 E N° ORE DA ESEGUIRE 19

**LIBRO DI TESTO: Pianeta Hotel &Food Management -Di Maria Gabriella Di Maio
edizione Simone per la scuola**

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe V C è una classe vivace, con conoscenze e capacità che per la maggior di loro superano i livelli di sufficienza, ma solo alcuni oltrepassano tale livello. Nella classe il clima è stato sereno ed improntato sul reciproco rispetto, sulla solidarietà e disponibilità all'aiuto reciproco con sostegno vicendevole.

Hanno partecipato quasi tutti con costanza al dialogo didattico-educativo, sviluppando nuovi apprendimenti, ma solo alcuni di loro hanno approfondito gli argomenti trattati. I contenuti del programma sono stati svolti come da programmazione e gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze idonee al profilo professionale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di: comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. riconoscere l'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche, in riferimento ai diversi contesti locali e globali, applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute dei luoghi di lavoro, alla tutela e valorizzazione dell'ambiente.

Hanno acquisito dimestichezza con le attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, all'organizzazione, alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici in rispondenza alle richieste di mercato. Inoltre, hanno imparato ad utilizzare a controllare gli alimenti e bevande sotto il profilo giuridico, a predisporre menù coerenti con le esigenze di mercato, ad adeguare ed organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati.

IL PROGRAMMA SVOLTO IN TERMINI CONTENUTISTICI

tale programma è stato sviluppato in 5 Unità didattiche, ripartite a loro volta in lezioni. Qui di seguito l'esposizione riporta, i contenuti del programma:

UDA 1 : IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

LEZIONE 1: LE DESTINAZIONI TURISTICHE – significato di destinazione turistica e sua prospettiva nella domanda, nell'offerta; tipologie di destinazione, il ciclo di vita di una destinazione e gli stakeholder

LEZIONE 2: LA GESTIONE DELLE DESTINAZIONE TURISTICHE: il territorio come risorsa di destinazione, i fattori push ed i fattori pull.

LEZIONE 3: EVOLUZIONE DEL MERCATOTURISTICO il turismo nell'antichità, nel medioevo, il turismo come pellegrinaggio, lo sviluppo del turismo di massa e la globalizzazione

LEZIONE 4: NUOVI TURISMI il turismo sostenibile, il turismo responsabile, lo shopping tourism, viaggi culturali

UDA 2 : IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING

LEZIONE 1: LA FUNZIONE DEL MARKETING - suo significato, il marketing del settore turistico-ristorativo, analisi della domanda, la strategia di marketing, il posizionamento, i consumi fuori pasto

LEZIONE 2: IL MARKETING OPERATIVO - Il marketing mix, il prodotto, il prezzo, la comunicazione e la distribuzione, il ciclo di vita del prodotto

LEZIONE 3: IL PIANO DI MARKETING: le ricerche di marketing, le fonti di informazione, il piano di marketing

LEZIONE 4: IL TURISMO E IL WEB MARKETING: internet e turismo, turismo e web 2.0, il web marketing, il marketing non convenzionale, la brand reputation.

UDA 3 :LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE

LEZIONE 1: PIANIFICAZIONE E REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN – fasi della pianificazione e della programmazione, il piano di impresa di un'azienda turistico alberghiera

LEZIONE 2: IL BUDGET E IL CONTROLLO DI GESTIONE – Il controllo di gestione, il processo di budgeting, tipologia di budget, l'analisi degli scostamenti ed il reporting

UDA 4 :L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

LEZIONE 1: LE FORME DI TURISMO E LE RELATIVE DISCIPLINE Le preferenze de consumatori, il turismo culturale, della natura e l'agriturismo, l'ecoturismo, il turismo di mare il turismo termale e del benessere, il turismo crocieristico

LEZIONE 2: LE ORGANIZZAZIONI TURISTICHE CENTRALI E PERIFERICHE l'amministrazione centrale del turismo, Il ministero dei enti e delle attività culturali e del turismo, l'ENIT, il turismo e gli enti non territoriali, le associazioni private ed l turismo

LEZIONE 3: LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA TRACCIABILITA' E I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO – la sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità, i prodotti a kilometro 0

LEZIONE 4: LA NORMATIVA IGIENICO – SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO – l'igiene e l'ambiente di lavoro in generale, l'igiene dei locali e delle attrezzature nella ristorazione, l'igiene del mezzo di trasporto e delle derrate al momento della consegna, il sistema dell'autocontrollo dell'HACCP, il controllo sui prodotti alimentari, l'igiene del personale addetto alla produzione , vendita e trasporto degli alimenti

UDA INTERDISCIPLINARE :PANE AL PANE VINO AL VINO

Nello sviluppo dell'UDA gli allievi sono stati guidati verso le conoscenze delle norme relative all'oggetto di studio ed alle diverse tipologie di sviluppo economico sul territorio. Invitati a ricercare e descrivere le caratteristiche di elementi conoscitivi dei mercati di beni o servizi

PROGRAMMA PER UNITA' DI APPRENDIMENTO RIPARTITO PER: COMPETENZE, ABILITA', CONOSCENZE, METODOLGIE, OBIETTIVI, VERIFICHE STRUMENTI E VALUTAZIONE

PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

Le prove d'ingresso effettuate sono state formulate sulla base di un test con domande a risposta multipla e problemi per accertarne le capacità di calcolo e di risoluzioni delle problematiche economiche. Il test è stato integrato successivamente, con domande effettuate nel corso delle lezioni susseguitesì, quindi la valutazione è sommariamente stata effettuata considerando: il risultato del test, osservazione in classe con domande attinenti. In particolare, per i due allievi assenti durante la verifica in ingresso, è stata predisposta un'apposita interrogazione.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 1: Il mercato turistico nazionale ed internazionale	
Competenze	Competenze specifiche: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	Abilità: Saper analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Conoscenze: Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale con lo studio del: turismo internazionale e lo sviluppo turistico, gli enti di statistica del turismo, lo sviluppo turistico ed economico, i flussi turistici internazionali
Metodologia	Lezione frontale collettiva, lezione individualizzata per gruppi, metodo deduttivo.
Strumenti	Libro di testo, lavagna
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	verificain <u>itinere</u> effettuata sull'impegno dimostrato, realizzazione di mappe, partecipazione al dialogo educativo. Verifica finale: prova strutturata e semistrutturata
Valutazione	La valutazione è sommativa considerando i risultati raggiunti dalle verifiche in itinere e dalla verifica finale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2: Il marketing turistico ed il web marketing	
Competenze	Competenze specifiche: Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali ed economici che influiscono sui bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	Abilità: Saper organizzare acquisti e vendite di prodotti/servizi generali, relazionandoli anche alle abitudini alimentari ed all'economia del territorio. Saper utilizzare le tecniche del web marketing e marketing turistico, individuandone le risorse per promuovere e potenziare il trismo integrato-individuare le tecniche del marketing. Saper elaborare un piano di marketing Conoscenze: Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Lo studio è stato orientato verso l'assimilazione di concetti del marketing turistico, la segmentazione di mercato, il marketing

	mix, il marketing esperienziale e dei prodotti turistici, il web marketing e plan.
Metodologia	Lezione frontale deduttiva, brainstorming, filmati riguardo la pubblicità e leve del marketing. Esercitazioni in gruppo ed individuali (ricerca e progettualità). Elaborazione di un piano di marketing
Strumenti	Libri di testo, lavagna e proiettore, fotocopie di schemi ed appunti
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	verifica in itinere/formativa effettuata sull'impegno mostrato durante i lavori di gruppo e la realizzazione degli elaborati assegnati. Valutazione finale con la verifica scritta strutturata e semistrutturata –progettuale, compito di realtà
Valutazione	Valutazione sommativa delle verifiche realizzate in gruppo o singolarmente dalla classe durante l'attività formativa, con valutazione finale della prova scritta più i colloqui individuali e di gruppo

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3: la pianificazione aziendale: il business plan nelle imprese ricettive e ristorative	
Competenze	Competenze specifiche: redigere relazioni tecniche e gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	Abilità: Saper individuare Fasi e procedure per redigere il business plan. Ed un budget, Saper redigere un business plan, Conoscenze: Fasi e procedure del business plan con lo studio della: pianificazione, la programmazione ed il controllo aziendale. L'analisi ambientale e previsionale, la definizione di obiettivi e strategie e la redazione di piani, la struttura del budget i costi standard, le fasi e le definizioni del budget, la redazione del piano aziendale e del business plan
Metodologia	Lezione frontale, lezione laboratoriale per gruppi omogenei e disomogenei, per la produzione di un compito di realtà, problemsolving, cooperative learning e e-learning
Strumenti	Lavagna, proiettore, libri di testo, slides
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	In itinere, formativa e finale di unità
Valutazione	Valutazione sommativa sulle verifiche realizzate in gruppo o singolarmente dalla classe durante l'attività formativa, con valutazione finale della prova scritta più i colloqui individuali e di

	gruppo. Compiti di realtà
--	---------------------------

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.4: l'organizzazione turistica e le norme di settore	
Competenze	Competenze specifiche: Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità: Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Saper individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica, di sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, della tutela e valorizzazione dell'ambiente.</p> <hr/> <p>Conoscenze: Normativa di settore, norme internazionali e comunitarie di settore. Riconoscere norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e per la tracciabilità dei prodotti.</p>
Contenuti	Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche, il turismo e gli enti non territoriali, le associazioni pro-loco, la normativa sulla sicurezza alimentare della tracciabilità e rintracciabilità, i prodotti a kilometro 0, la normativa igienico-sanitaria del settore ristorativo
Metodologia	Lezione individualizzata per gruppi, problem solving, lezione frontale collettiva o partecipata,.
Strumenti	Lavagna, proiettore, libri di testo
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	Verifica formativa e finale di unità
Valutazione	Valutazione sommativa sulle verifiche realizzate in gruppo o singolarmente dalla classe durante l'attività formativa, con valutazione finale della prova scritta più i colloqui individuali e di gruppo

RIEPILOGO DI:

STRUMENTI E METODOLOGIA

- **STRUMENTI:** libri di testo, mappe concettuali, fotocopie di appunti e libri vari forniti dall'insegnante, riviste specifiche e di slides, laboratori
- **METODOLOGIA**

lezione frontale, lezione dialogata, Lezione partecipata, lezione multimediale, didattica laboratoriale Studio guidato, e per progetti, e-learning, problemsolving, cooperative learning, esercitazione a gruppi omogenei e disomogenei, (peer tutoring), lavori di produzione singoli o di gruppo, esercitazioni a gruppi omogenei/disomogenei

VALUTAZIONE E VERIFICHE

• TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA

prove scritte di diversa tipologia, verifiche orali, prove strutturate e semi-strutturate, relazioni, prove grafiche e pratiche, simulazioni prove d'esame, compito di realtà numero di verifiche per quadrimestre 3

• **VALUTAZIONE: IN INGRESSO, FORMATIVA, SOMMATIVA.** I voti sono stati assegnati sulla base delle griglie di valutazione indicate dalla programmazione di dipartimento

• TIPOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

valutazione diagnostica, formativa e sommativa; criteri: metodo di studio, partecipazione al dialogo educativo, impegno, interesse, progressione rispetto ai livelli di partenza, profitto, per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'Istituto

• **TIPOLOGIE DI VERIFICHE:** Colloqui orali ed individuali, Colloqui orali di gruppo, prove strutturate e semistrutturate, produzione di materiale grafico, prove aperte di produzione, lavori svolti a casa, prove pratiche di laboratorio compito autentico

Strumenti: Libro di testo, appunti e fotocopie.

Spazi didattici utilizzati: aula scolastica. E altri spazi della scuola

MODALITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Il recupero è stato effettuato in itinere con pause didattiche e lezioni riepilogative, con studio individuale

OBIETTIVI MINIMI

Saper riconoscere le caratteristiche del mercato in generale ed in particolare quello turistico interpretandone le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.

Saper organizzare acquisti e vendite di prodotti/servizi generali ed a Km 0, relazionandoli anche alle abitudini alimentari ed all'economia del territorio. Conoscere le tecniche del web marketing e marketing turistico, Saper elaborare un piano di marketing

Saper individuare fasi e procedure per redigere il business plan.

Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, della tutela e valorizzazione dell'ambiente

Rossano, 15 maggio Il Docente

Prof. Gilda Vozzo

PARTE QUINTA:

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

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per Unità di Apprendimento. Nel corso dell'attività didattica si è cercato di dimostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessarie due atteggiamenti complementari: il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione dei compiti, la necessità di comprendere punti di vista diversi assumendo atteggiamenti flessibili data la complessità di alcune situazioni.

Per addestrare gli allievi alle competenze richieste dagli Esami di Stato si è cercato di abituarli ad espressioni 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 degli alunni.

PROVE SCRITTE

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

Finalità generali comuni a tutte le tipologie

Nella produzione dell'elaborato il candidato deve dimostrare:

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

La seconda prova scritta, è intesa a verificare le conoscenze ed abilità acquisite

nella materia di indirizzo, **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE :**

Laprova pluridisciplinare, o terza prova accertala capacità di utilizzare ed

integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno in corso, le

griglie di valutazione, definite collegialmente vengono allegare al presente documento.

Si fornirà, altresì alla commissione apposita cartella con le prove somministrate agli studenti

nel corso dell'anno scolastico.

Simulazione Prova pluridisciplinare effettuate:

Tipologia di verifica: Mista B+ C (quesiti a risposta multipla, vero/falso e a risposta singola aperta)

Tempo assegnato: 90 minuti

Materie coinvolte: Storia–Inglese–Lab. Sala e Vendita–Matematica–
Diritto e Tecnica Amministrativa.

Prove di simulazione di colloquio effettuate:

E' stata prevista una simulazione di colloquio nell'ultima settimana di maggio

I docenti del Consiglio di Classe hanno concordato sulla necessità che le prove pluridisciplinari fossero nelle, 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 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.

Cognome	Nome	
1) Abate	Desideria	Dalla cantina al wine-bar
2) Cicero	Giuseppe	Il cioccolato: cibo degli dei
3) Colucci	Adriana	I sentieri si costruiscono viaggiando
4) Condito	Alma	Contrasto tra vita e forma
5) De Biase	Adriano	La teoria del punto
6) De Simone	Marianna	La fotografia: tra occhio e cuore
7) Federico	Francesco	Lo sport
8) Ferraro	Alessandro	Tanti modi per dire bollicine
9) Gargiulli	Maria	L'evoluzione della cucina: Le nuove tendenze
10) Le Fosse	Angela	Keep Calm and drink vodka
11) Montalto	Biancalisa	Il potere del caffè
12) Pacini	Rebecca	L'alcool: Ubriaca di vita
13) Petrini	Matteo	McDonald's, il re dei fast-food
14) Perfetti	Angela	La birra tedesca
15) Russo	Giulia	“ Grand tour de la gastronomie”
16) Stricagnolo	Gessica	Il cioccolato: Delizia del palato

ALLEGATI:

- SIMULAZIONI DELLE TRE PROVE SCRITTE;
- GRIGLIE DI CORREZIONE ADOPERATE PER LE SIMULAZIONI;
- GRIGLIE DI VALUTAZIONI DEL COLLOQUIO
- PRODOTTO FINALE DELL'UDA INTERDISCIPLINARE “ PANE AL PANE.....VINO AL VINO

- GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO V CLASSE C

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

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 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

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 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

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 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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO 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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2[^] PROVA DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CANDIDATO: _____

Sez. V/C

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

Totale

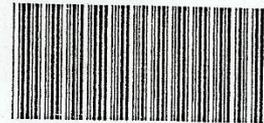
SECONDA PARTE				
			Q1	Q2
CONOSCENZA	Completa ed approfondita	26		
	Adeguate	20		
	Parzialmente adeguate	16		
	Frammentaria	8		
COMPETENZE: saper applicare e	Appropriate e ampie	12		
	Adeguate	8		
valorizzare le	Limitate	4		

conoscenze nei diversi contesti				
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



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

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

colgi 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.

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.

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...

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?

FABIO Sì, sì, benissimo... Ah, benissimo! [...]

BALDOVINO Comincio io, allora, se permette, a parlarle aperto. - Provo da un pezzo, signor marchese - 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!

FABIO (*sconcertato, imbarazzato*) Oh Dio... ma no... perché?

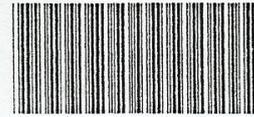
BALDOVINO Perché sì, scusi. Lei, tutt'al più, potrebbe domandarmi perché allora lo faccio? Ma perché... molto per colpa mia, molto anche per colpa d'altri, e ora, per necessità di cose, non posso fare altrimenti. Volerci in un modo o in un altro, signor marchese, è presto fatto: tutto sta, poi, se possiamo essere quali ci vogliamo. [...] Ora, scusi, debbo toccare un altro tasto molto delicato.

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.

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. [...]



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

FABIO Ecco, bene! E allora, questo. Benissimo! Io non vado cercando altro, signor Baldovino. L'onestà! La bontà dei sentimenti! [...]

BALDOVINO Ma le conseguenze, signor marchese, scusi! [...]

FABIO Ecco... caro signore... - capirà... - già lei stesso l'ha detto - non... non mi trovo in condizione di seguirlo bene, in questo momento [...]

BALDOVINO - È facilissimo. Che debbo fare io? - Nulla. - Rappresento la forma. - L'azione - e non bella - la commette lei: - l'ha già commessa, e io gliela riparo: seguirà a commetterla, e io la nasconderò. - Ma per nasconderla bene, nel suo stesso interesse e nell'interesse soprattutto della signorina, bisogna che lei mi rispetti: e non le sarà facile nella parte che si vuol riserbare! - Rispetti, dico, non propriamente me, ma la forma - la forma che io rappresento: l'onesto marito d'una signora perbene. Non la vuol rispettare?

FABIO Ma sì, certo!

BALDOVINO E non comprende che sarà tanto più rigorosa e tiranna, questa forma, quanto più pura lei vorrà che sia la mia onestà? - Perciò le dicevo di badare alle conseguenze. [...]

FABIO Come... perché, scusi? - Io non vedo tutte codeste difficoltà che vede lei!

BALDOVINO Credo mio obbligo farglielo vedere, signor marchese. Lei è un gentiluomo. Necessità di cose, di condizioni, la costringono a non agire onestamente. Ma lei non può fare a meno dell'onestà! Tanto vero che, non potendo trovarla in ciò che fa, la vuole in me. Devo rappresentarla io, la sua onestà: - esser cioè, l'onesto marito d'una donna, che non può essere sua moglie: l'onesto padre d'un nascituro che non può essere suo figlio. È vero questo?

FABIO Sì, sì, è vero.

BALDOVINO Ma se la donna è sua, e non mia; se il figliuolo è suo, e non mio, non capisce che non basterà che sia onesto soltanto io? Dovrà essere onesto anche lei, signor marchese, davanti a me. Per forza! - **Onesto io, onesti tutti.** - Per forza!

FABIO Come come? Non capisco! Aspetti...

te:

i presento a lei
persiane

igi PIRANDELLO (Girgenti 1867 - Roma 1936) ebbe il premio Nobel nel 1934. Tutta la sua produzione è corsa dal filo rosso dell'assurdo e del tragico della condizione umana, dal contrasto tra apparenza e realtà e lo sfaccettarsi della verità. Il testo proposto è tratto da *Il piacere dell'onestà*, commedia in tre atti, presentata per la prima volta a Torino il 25 novembre 1917. La vicenda è collocata ai primi del Novecento in una città delle Marche.



Il nobile (il marchese Fabio), separato dalla moglie, ha una relazione con una giovane (Agata), che aspetta di avere un bambino. Il marchese e la madre della giovane pensano di trovare ad Agata (riluttante, ma poi consenziente), un finto marito per «salvare le apparenze». Accetta di assumere questo ruolo un altro aristocratico, Baldovino, uomo dalla vita dissipata, pieno di debiti di gioco, che non sa come pagare e che vengono pagati dal marchese. Ma Baldovino, molto accorto e sottile intenditore dei raggiri altrui, intuisce che il marchese e Fabio, dopo aver fatto di lui un finto padre del nascituro, cercherà di scacciarlo dalla famiglia, magari fingendosi un truffatore in qualche affare finanziario. Per prevenire questo inganno, Baldovino modifica tutto il suo rapporto col marchese su un patto di **onestà di pura forma**: chiede che tutti debbano **parire sempre e in ogni cosa onesti, anche se non lo sono**. Infatti, Baldovino, per tutta la vita imbroglione e irregolato, accetta questo vile patto solo per provare il piacere di apparire onesto, in una società che non rende affatto facile l'essere onesti. Ma alla fine giunge il colpo di scena: quando si scoprono l'inganno del marchese e la disonestà sua e degli altri, Baldovino confessa la propria intima disonestà e conquista in questo modo, involontariamente, la stima e l'amore di Agata, che decide di andare a vivere con lui, portando con sé anche il bambino.

alla Scena ottava dell'Atto primo si incontrano e discutono per la prima volta il puntiglioso Baldovino e l'onesto Fabio. - Le parole in neretto nel testo sono evidenziate già dall'Autore.



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? Individualo 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 raggio, 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).

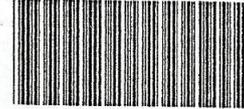
Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

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

1. 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 seppa, 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 quattr'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 ingrignato
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. 519
N° 067287/03



Sessione ordinaria 2003

11233.1.1/1

Prima prova scritta



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
Pèr condurmi, Madre, sino al Signore.
Come una volta mi darai la mano.

In ginocchio, 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)

↓
O orizzonti
ADOTTIVI
↓
single gay e genitori adottivi
gay.

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)

↓
O orizzonti
ADOTTIVI
↓
single gay e genitori adottivi
gay.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

- Nella *Russia comunista* la prima epurazione la pagarono gli iscritti al partito: tra il 1936-38 furono eliminati 30.000 funzionari su 178.000; nell'Armata rossa in due anni furono giustiziati 271 tra generali, alti ufficiali e commissari dell'esercito. Nei regimi comunisti del mondo (URSS, Europa dell'Est, Cina, Corea del Nord, Vietnam, Cambogia, Cuba, ecc.) si calcola che sono stati eliminati circa 100 milioni di persone contrarie al regime.
- Né bisogna dimenticare le "foibe" istriane e, più di recente, i crimini nei territori della ex Jugoslavia, in Algeria, in Iraq, ecc. Amnesty International ha segnalato 111 Paesi dove sono state applicate torture su persone per reati d'opinione.

"Con il terrore si assiste a una doppia mutazione: l'avversario, prima nemico e poi criminale, viene trasformato in "escluso". Questa esclusione sfocia quasi automaticamente nell'idea di sterminio. Infatti la dialettica amico/nemico è ormai insufficiente a risolvere il problema fondamentale del totalitarismo: si tratta di costruire un'umanità riunificata e purificata, non antagonista [...]. Da una logica di lotta politica si scivola presto verso una logica di esclusione, quindi verso un'ideologia dell'eliminazione e, infine, dello sterminio di tutti gli elementi impuri".

S. COURTOIS, "Perché?", in *Il libro nero del comunismo*, Milano, Mondadori, 2000

"Per genocidio si intende uno qualunque dei seguenti atti, commessi con l'intenzione di distruggere completamente o in parte un gruppo nazionale, etnico, razziale o religioso in quanto tale: a) assassinio di membri del gruppo; b) grave attentato all'incolumità fisica o mentale di membri del gruppo; c) imposizione intenzionale al gruppo di condizioni di vita destinate a provocarne la distruzione fisica totale o parziale; d) misure volte a ostacolare le nascite all'interno del gruppo; e) trasferimenti coatti dei figli di un gruppo a un altro".

Convenzione delle Nazioni Unite del 9/12/1948

"Dolore per la nostra patria [il Cile] soggiogata e convertita in un immenso carcere: per il nostro popolo martoriato dalla fame e dalla miseria; per i nostri compagni ed amici caduti nel combattimento, o assassinati, torturati o incarcerati dal fascismo. Speranza che questo incubo di orrore avrà una fine non lontana, e la certezza che i colpevoli riceveranno il castigo esemplare".

C. ALTAMIRANO, "Saluto di capodanno: 1 gennaio 1975", in *Tutte le forme di lotta*, Milano, 1975, (L'autore era segretario generale del Partito socialista cileno)

"I regimi totalitari del XX secolo hanno rivelato l'esistenza di un pericolo prima insospettato: quello di una manomissione completa della memoria".

T. TODOROV, *Memoria del male, tentazione del bene. Inchiesta su un secolo tragico*, Milano, Garzanti, 2001

4

4. AMBITO TECNICO - SCIENTIFICO

ARGOMENTO: L'acqua, risorsa e fonte di vita

DOCUMENTI

H₂O UNA BIOGRAFIA DELL'ACQUA: H₂O è l'unica formula chimica che tutti conoscono. Ed è giusto che sia così: l'acqua non è solo la sostanza più diffusa sulla terra, ma è la condizione necessaria, la fonte, la matrice della vita. In tutti gli antichi miti della creazione, in principio era l'acqua: nella Bibbia "lo spirito di Dio aleggiava sulle acque"; nel Regveda, tutto "era acqua indistinta". Quando la spogliamo dei suoi abbellimenti simbolici, della sua associazione con la purezza, l'anima, la maternità, la vita e la giovinezza; anche quando la riduciamo ad un fenomeno da laboratorio, chimico o geologico che sia, l'acqua continua ad affascinarci. Molecola a prima vista molto semplice, nondimeno l'acqua lancia alla scienza sfide sempre difficili."



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



Sessione ordinaria 2003

11233.1.1/1

Prima prova scritta



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.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M508 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

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%;



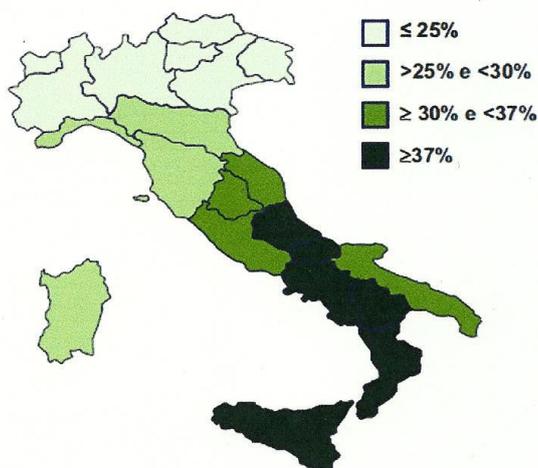
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M508 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

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.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M508 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzi: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

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. 852/2004 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 e l'abilità acquisite nella materia **Scienze e Cultura dell'alimentazione** si è stabilita la seguente griglia:

ALUNNO: _____

Sez. V/C

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

Totale

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

Punteggio	Prima parte	Q1	Q2
Max	100	50	50

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

Totale punteggio...../15

Anno Scolastico 2017/2018

1^a Simulazione Terza Prova - Data 27/aprile/2018

Tipologia usata : B + C

Classe V C I.P.S.E.O.A. Rossano

Candidato: *Cognome*_____ *Nome*_____

Discipline Coinvolte:

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

Tempo Previsto 90 (novanta) minuti

Regole per la Terza prova:

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

Griglia di valutazione 1^a Simulazione 3^a Prova Classe V Sez. C

Alunno/a _____

Data 27/aprile/2018

Criteria di valutazione

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

Quesiti a risposta aperta; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Sala e Vendita	
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. Sala e Vendita</i>							
Totale							

Voto Finale/ 15

I Docenti:

Il Coordinatore

STORIA

1) La marcia su Roma:

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

2) Per "Aventino" si intende:

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

3) Hitler in MeinKampf:

- a. indica con chiarezza gli obiettivi del nazismo che poi cercherà di realizzare
- b. racconta la propria vita
- c. sostiene le sue opinioni sulla storia tedesca
- d. indica in modo astratto gli obiettivi del nazismo

4) La "Notte dei lunghi coltelli":

- a. realizza l'eliminazione fisica degli oppositori del nazismo
- b. segna il passaggio dalla persecuzione all'eliminazione degli oppositori
- c. è un tentativo di colpo di stato militare operato dai nazisti
- d. realizza l'eliminazione fisica dello stato maggiore delle SA da parte delle SS

5) **Che cosa si intende per Crisi del '29 e quali provvedimenti prese Roosevelt per combattere la crisi?**

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

6) **Qual era la posizione dell'Italia al momento dello scoppio della Prima guerra mondiale?**

Perché?

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

ENGLISH

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 every day.

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 five lines)

Lab. Sala vendita ed ospit. alberghiera

1. Max.0.70p Il Catering soggetti coinvolti e tipologie (max 5 righe)

2. Max.0.70p Dai una definizione di turismo enogastronomico (max 5 righe)

3. Max.0.40p Cosa significa l'acronimo "STG"?

- Specialità Testata Garantita
 - Specialità Tradizionale Garantita
 - Specialità Tradizionale Gestita
 - Specialità Tipica Garantita
-

3. Max.0.40p Quali sono gli elementi fondamentali per produrre Birra?

- Acqua, luppolo, lieviti e frumento.
- Acqua, luppolo, lieviti e malto.
- Acqua, luppolo, lieviti e orzo.
- Acqua, luppolo, lieviti e grano.

4. Max.0.40p Il Rum “Overproof” è ?

L'acquavite cristallina che si ottiene dalla distillazione del succo fresco o dalla melassa della canna nobile viene fatta invecchiare a contatto con le doghe dei barili.

Un rum invecchiato preparato tramite la miscelazione di raccolti di anni diversi e di differenti distillazioni in alambicco

Un rum dalla gradazione alcolica molto alta, che raggiunge persino il 75% vol.

L'alcoholicproof è una misura anglosassone che indica la quantità di etanolo contenuto in una bevanda alcolica.

Il rum più commercializzato al mondo. E' trasparente o chiaro, di gradazione alcolica leggera ed è molto profumato, a eccezione di un lieve sentore di dolcezza.

6. Max.0.40p Da cosa è composto un Negroni?

- Vermouth dry, Campari, Gin e Soda.
- Vermouth bianco, Campari, Gin e Soda .
- Vermouth extra dry, Campari, Gin e Soda .
- Vermouth rosso, Campari, Gin e Soda .

Diritto e Tecnica Amministrativa

1) Il piano di marketing contiene tra gli altri:

a) L'individuazione degli obiettivi;

b) Il marchio del prodotto;

c) Il web marketing;

d) I mezzi di pagamento

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) Nel web marketing, la fase di accoglienza del client inizia:

a) nel momento in cui il cliente arriva presso la destinazione turistica;

b) durante il soggiorno del turista;

c) al ritorno del turista presso il luogo di residenza;

d) nel momento in cui il turista inizia la raccolta di informazioni sulla destinazione scelta

Come è strutturata la Piramide di Maslow

Definisci il Marketing

<i>MATEMATICA</i>

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)

$x \rightarrow 2$

1) Enuncia il teorema di De L'Hopital (max 3 righe)

Anno Scolastico 2017/2018

2^a Simulazione Terza Prova - Data 10/maggio/2018

Tipologia usata : B + C

Classe V C I.P.S.E.O.A. Rossano

Candidato: *Cognome* _____ *Nome* _____

Discipline Coinvolte:

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

Tempo Previsto 90 (novanta) minuti

Regole per la Terza prova:

-
- Non è possibile uscire prima di 60 (sessanta) minuti.
 - Il tempo a disposizione è di 90 (novanta) minuti.

- E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana ed inglese.
- E' consentito, qualora necessitasse, l'uso della Calcolatrice non programmabile.
- Non è consentita un'articolazione della risposta superiore allo spazio disponibile (**max 5 righe**).
- Ai quesiti posti in Lingua Inglese occorre rispondere in Lingua inglese.
- I fogli vanno tutti firmati dal Candidato

Griglia di valutazione 2^ Simulazione 3^ Prova Classe V Sez. C

Alunno/a _____

Data 10/maggio/2018

Criteri di valutazione

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

Quesiti a risposta aperta; Storia, Matematica, Diritto e Tec. Amm., Lab. Sala e Vendita	
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. Sala e Vendita</i>							
Totale							

Voto Finale/ 15

I Docenti:

II

Coordinatore

STORIA

1) **La persecuzione degli ebrei in Germania venne sistematicamente avviata:**

- a) Con le leggi di Berlino (1935);
- b) Con le leggi di Monaco (1935);
- c) Con le leggi di Amburgo (1935);
- d) Con le leggi di Norimberga (1935)

2) **Causa principale dello scoppio della Seconda guerra mondiale fu che:**

- a) il mondo era diviso in due blocchi contrapposti;
- b) erano sorti in Europa governi autoritari;
- c) i trattati di pace della Prima guerra mondiale avevano lasciato molti problemi irrisolti;
- d) si voleva annientare la Russia comunista.

3) **La Resistenza italiana fu:**

- e) la lotta armata clandestina svolta dai comunisti contro il fascismo sin dal suo sorgere;
- f) una lotta di liberazione di popolo dall'occupazione tedesca clandestinamente guidata dal re;
- g) la lotta armata contro il fascismo intrapresa dagli antifascisti italiani dopo lo sbarco degli alleati;
- h) la lotta armata di uomini che con la scusa dell'antifascismo assassinavano i loro oppositori

4) **La prima bomba atomica(6 agosto 1945) viene lanciata su:**

- a) Osaka
- b) Tokio
- c) Nagasaki
- d) Hiroshima

1) ~~Quali sono state le conseguenze della Seconda guerra mondiale?~~ (Max 5 r.)

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

2) Che cosa si intende per “ Guerra Fredda” ?

(Max 5 r.)

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

ENGLISH

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)

“SALA E VENDITA”.

1) COSA INDICA L’ACRONIMO “DOCG”?

a) Denominazione d’origine ,controllata e garantita
b) Denominazione d’origine ,circoscritta e garantita
c) Denominazione d’origine ,certificata e giustificata
d) Dolce d’origine ,calabrese ,giovane.

2) QUALI ELEMENTI SONO ALLA BASE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA PER OTTENERE VINO?

a) Lieviti e vinacce .
b) Lieviti e mosto.
c) Acidi e Aminoacidi.
d) Lieviti e zuccheri.

3) INDICA LA NUOVA CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAILS DELL’I.B.A.

a)TheUnusuals, Contemporary Classics e New era drinks.
b)TheUnforgettables, Contemporary Classics e New era drinks.
c)TheUnforgettables, Contemporary Classics e New Jersey drinks.
d)TheUnreals, Calabrese Classics e New York drinks.

4) DA QUALI ELEMENTI È COMPOSTO UN “JOHN COLLINS”?

a) Vodka, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda water, dash di angostura
b) Gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda water, dash di angostura
c) Gin, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, acqua tonica, dash di angostura
d)Vermouth rosso, Campari, Gin e Soda .

1. DAI UNA DEFINIZIONE DI TURISMO ENOGASTRONOMICO (MAX.5 RIGHE)

2. INDICA E DESCRIVI ALMENO TRE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE. (MAX.5 RIGHE)

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

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

Diritto e Tecnica Amministrativa

1. I dati contenuti nel budget generale derivano:

- a) Dal budget degli investimenti e quello finanziari
- b) Dalle strategie aziendali
- c) dai centri di responsabilità
- d) Dai budget degli investimenti, da quello economico e da quello finanziario

2. Il piano finanziario dell'impresa indica:

- a) La previsione degli investimenti in immobilizzazioni
- b) Il fabbisogno finanziario complessivo nel periodo di riferimento
- c) La convenienza economica a costituire una nuova impresa.
- d) La composizione dei costi relative ad esercizi futuri

3. Il Business Plan è:

- a) Un elemento del bilancio d'esercizio
- b) Uno strumento ad esclusivo uso interno all'azienda
- c) Un documento destinato a descrivere il progetto aziendale
- d) Un documento obbligatorio della contabilità generale

4. 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 attrattive situati in un certo territorio e richiesti dai turisti

Descrivi brevemente l'analisi SWOT?

Descrivi come si elabora un piano degli investimenti di un'impresa ristorativa

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
proposti dalla Commissione

(Durata media: 15 minuti) Argomenti
(Durata media: 35 minuti)

Discussione elaborati (1[^]-2[^]-3[^] prova scritta)

(Durata media: 10 minuti)

• **PROGRAMMAZIONE UNITÀ DI APPRENDIMENTO (interdisciplinarietà)**

Denominazione/Titolo	
“PANE AL PANE e VINO AL VINO”	
Prodotto (compito di realtà)	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione multimediale sulle realtà produttive analizzate e visitate, sulle eccellenze enogastronomiche da esse prodotte sul territorio.• Visita aziendale• Realizzazione di una piccola brochure in lingua
Competenzemirate	<p><u>Competenze asse dei linguaggi</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

	<p><u>Competenze di cittadinanza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare. <p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)</p> <p>Lingua e letteratura italiana</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell'ambiente scolastico, nell'occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti /servizi enogastronomici. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di video scrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. <p>Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell'informazione</p>
<p>Storia</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confronto di aree e periodi diversi: caccia a raccolta,

	<p>origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare i diversi processi di cambiamento nel tempo, l diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. • Rilevazione di cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni
<p>Lingue straniere</p> <hr/>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi non complessi, scritti, orali e multimediali, riguardanti argomenti inerenti il settore di indirizzo; • Principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali, loro caratteristiche e modalità per assicurare coerenza e coesione al discorso • Lessico e fraseologia idiomatici relativi al progetto; varietà espressive e di registro. • Tecniche d'uso dei dizionari. Mono e bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere in maniera semplice esperienze impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di lavoro; • Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale di testi chiari di relativa lunghezza e complessità, scritti orali o multimediali,

	<p>riguardanti il progetto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi brevi, semplici e coerenti sull'UDA, con scelte lessicali sintattiche appropriate • Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali
<p>Diritto e tecnica amministrativa</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema economico locale, con collegamenti a livello nazionale; • I marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP. IGP.DOC,DOCG, IGT,DE.CO. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le norme relative all'oggetto di studio e le diverse tipologie di sviluppo economico sul territorio; • Ricercare e descrivere le caratteristiche di elementi conoscitivi dei mercati di beni o servizi.
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • La filiera agroalimentare. • I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, agricoltura biologica; • Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le combinazioni alimentari per la realizzazione di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione; • Ricercare e descrivere le caratteristiche di elementi conoscitivi dei mercati di beni o servizi.

<p>Laboratorio articolazione cucina</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il piatto: Stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta; <p>La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici del territorio.</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la cucina regionale e locale. • Essere in grado di descrivere le caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio.
<p>Laboratorio articolazione sala e vendita</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • I criteri produttivi dei prodotti enologici locali sapendone prendere spunto per poterli vendere al cliente; • Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante, utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità
<p>Matematica</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentazioni grafiche di distribuzione, statistiche e

	<p>loro interpretazione</p> <p>Abilità</p> <p>Costruzione e distribuzione di tabelle di dati</p>
Scienze motorie e sportive	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere il territorio e le sue caratteristiche; valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo
Religione	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> I prodotti alimentari impiegati nella tradizione popolare. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere le origini e la simbologia Cristiana degli alimenti tradizionali locali.
Utenti destinatari	Alunni della classe V C indirizzo Lab. Eno. Articolazione Sala e Vendita
Periodo di applicazione	2° Quadrimestre
Fasi di applicazione	1): Presentazione dell'UDA; Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi; Definizione dei gruppi e suddivisioni dei

	<p>compiti ; Prima fase 4h</p> <p>2): Attività di laboratorio (postazioni multimediali)</p> <p>3) raccolta e selezione delle informazioni (gruppo) Seconda e terza fase 8h</p> <p>4) Visita cantina quarta fase 5h</p> <p>5) Stesura e scelta delle sezioni del prodotto (individuale /gruppo)</p> <p>6) Editing (gruppo) quinta e sesta fase 14h</p> <p>7) Presentazione del prodotto (individuale)5 ore</p> <p>8) Questionario di autovalutazione-settima e ottava fase 4 h</p>
Tempi (ore)	40 ore
Esperienze attivate	Relazione complessiva dell'UDA; Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto alla classe
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Attività di laboratorio • Lavori di gruppo • Lavoro individuale
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Personal computer, Tablet, Manuali, Internet, documenti forniti da associazioni di settore • Schede di lavoro (tabelle, grafici) • Laboratorio informatico • Dizionari: Italiano/inglese/Francese
Risorseumane interne	

edesterne	Interne: Docenti interni delle discipline precedentemente menzionate.
Criteri e modalità di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione in itinere, finalizzata al successo formativo e avrà un suo ponderato peso in sede di valutazione finale (Fasi UDA); • Osservazione dei comportamenti individuali/ di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UDA

(predisporre successivamente la consegna per gli studenti, il piano di lavoro dell'UdA, il diagramma di Gantt, la relazione individuale studente, la rubrica di autovalutazione studente, la tabella con i criteri di valutazione.)

DIAGRAMMA DI GANTT

		Tempi								
Fasi	1			2			3			
	sett.			sett.			sett.			
1	Presentazione dell'UD A 1h									

2		Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi Apprendimento dei contenuti 2h						
3			Costituzione dei gruppi 1h					
4				Attività di laboratorio 4h				
5					Arricchimento e rielaborazione delle informazioni 4h			

6						Visita cantina 5h	Stesu ra,sce lta delle sezio ni da inseri re nel prodo tto;E diting 19	
7								Presen tazion e del lavoro 2h
8								Verifi ca nelle singol e discipl ine 2h

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

RELAZIONE INDIVIDUALE
<ul style="list-style-type: none"> • Descrivi il percorso generale dell'attività

- **Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**
- **Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate**
- **Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni**
- **Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni**
- **Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**
- **Come valuti il lavoro da te svolto**

Rubrica di autovalutazione

Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto	<input type="checkbox"/> Eccellente
	<input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto	

				lessicale	
Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà	
Uso del linguaggio tecnico-professionale	Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale e	Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale	La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente	Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico – professionali	
Raccolta/gestione delle informazioni	L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza.		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA:

“ PANE AL PANEVINO AL VINO “

Cosa si chiede di fare

Un lavoro di gruppo e individuale, finalizzato alla ricerca di notizie sulle eccellenze enogastronomiche prodotte nel territorio. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni. Attraverso questa attività, la possibilità di realizzare una presentazione multimediale sulle realtà produttive analizzate e visitate, sulle eccellenze enogastronomiche da esse prodotte sul territorio e la realizzazione di una piccola brochure in lingua.

In che modo (singoli, gruppi..)

- Attraverso ricerca delle informazioni in maniera individuale e in gruppo per la raccolta dati.
- Attraverso lezioni partecipate in classe
- Attraverso la visita di cantine nel territorio .
- Attraverso attività laboratoriale per la progettazione, stesura, impaginazione e pubblicazione della brochure

Quali prodotti

Una presentazione multimediale sulle realtà produttive analizzate e visitate, sulle eccellenze enogastronomiche da esse prodotte sul territorio e la realizzazione di una piccola brochure in lingua.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

- Imparare a cercare informazioni, interpretarle, riflettere sulle realtà produttive locali.
-
- Imparare a lavorare in gruppo

- Acquisire conoscenze abilità e competenze attraverso lo studio di ogni disciplina coinvolta al fine di favorire un apprendimento produttivo e permanente

Tempi

Il lavoro si svolgerà nel corso del secondo quadrimestre per una durata di circa 40 ore. 1 ora con docente coordinatore + docenti di Italiano e Lab. di Servizi Sala e Vend. ,8 ore con docente di Italiano e Storia,5 ore con docente di Scienza dell'alimentazione; 2 ore con docente di Religione; 3 ore con docente di inglese e 3 ore con docente di Francese; 2 ore con docente di matematica; 2 ore con docente di Scienze Motorie; 2 ore con Diritto e Tec. Amm.6 ore con docente di laboratorio di Servizi Enogastronomici e 6 ore con docente di laboratorio di Servizi Sala e vendita

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

STRUMENTI

- Classe, Laboratorio, PC, Tablet, vocabolari. ,
- documenti forniti da associazioni di settore
- Internet Schede di lavoro (tabelle, grafici)
- Laboratorio informatico

RISORSE,

- Docenti della classe
- alunni della classe
- laboratorio di servizi di Sala e Vendita
- Laboratorio di servizi Enogastronomici.

CONSULENZA

- Figure professionali locali
-

Criteri di valutazione

Per la valutazione si terrà conto di:

- Progressi rispetto al livello di partenza;
- Qualità comunicativa;
- Partecipazione alle attività proposte;
- Collaborazione tra compagni e con i docenti nella realizzazione del prodotto richiesto;
- Correttezza, completezza, rispondenza del prodotto finale

Autovalutazione

Al termine delle attività ogni alunno per un'autovalutazione, compilerà un questionario predisposto.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “ **PANE AL PANE....VINO AL VINO** “

Coordinatore: Santo Alida Lucia

Collaboratori : tutti i docenti del C.d.C.

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA; Verifica dei prerequisiti ed eventuali rinforzi; Definizione dei gruppi e suddivisioni dei compiti ;	Lezione frontale Consegna materiale	Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto	1 ora docente coordinatore+ 3 ore con Docenti di Lab. Di Servizi Sala e Vendita, Italiano	Feedback Interesse dimostrato

	Prima fase 4h				
2/3	Attività di laboratorio (postazioni multimediali) raccolta e selezione delle informazioni (gruppo) Seconda e terza fase 8h	PC Internet	Stimolare la ricerca; Analizzare i dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti e usando consapevolmente strumenti di calcolo Rafforzare la capacità relazionale	8 ore Docente di Laboratori enogastronomici Diritto e tecnica Amministrativa, Matematica	Valutazione intermedia di gruppo e individuale. Capacità di raccolta delle informazioni e della selezione delle stesse, verifica della partecipazione e l'efficacia del lavoro di gruppo.
4	Visita cantina quarta fase 5h	Macchina fotografiche Videocamera	Individuare le origini e la simbologia Cristiana degli alimenti tradizionali locali. Scoprire i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni; conoscere i criteri produttivi dei prodotti enologici locali sapendone prendere spunto per poterli	5 ore Docenti di Religione, Lingue, Scienze motorie, Laboratori enogastronomici e di Sala e Vend. Scienza dell'alimentazione, Sostegno	Valutazione intermedia; Relazioni orali individuali

			vendere al cliente , raccogliere ricette originarie e le possibili varianti e i prodotti tipici del territorio. Annotare ricette tipiche di menu da tradurre in lingue secondo il progetto;		
5/6	Raccolta, classificazione e interpretazione dei dati ; Traduzione di ricette in inglese/frances e da inserire nella brochure Editing (gruppo) quinta e sesta fase 14h	Lavoro in aula e in laboratorio di cucina, e PC Tablet, Manuali, Internet, documenti forniti da associazioni di settore Schede di lavoro (tabelle, grafici) Laboratorio informatico	Bozza brochure con itinerario e menu, preparazione della presentazione multimediale Stesura definitiva Correttezza dell'esecuzione	Docenti di Laboratori, Scienza dell'Alim., Italiano, Matematica, Lingue 14 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Posture e movimenti che possono alla lunga provocare problemi alla struttura muscolare Fruibilità della brochure
7	Presentazione del prodotto (individuale),r	Lab. Di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali degli	5 ore Docenti di	Valutazione intermedia

	realizzazione di una pietanza tipica e presentazione in sala		alunni	enogastronomia (Cucina e sale)	
8	Questionario di autovalutazione	Schede	Consapevolezza modalità svolgimento del compito	4 ore Docenti di Italiano, Scienza dell'alimentazione, Inglese, Francese	Scheda di valutazione

CONSIGLIO DELLA CLASSE V[^] C Artic. SALA E VENDITA

SEDE ASSOCIATA IPSEOA -ROSSANO- A.S. 2017/2018

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	FAZIO RACHELE	<i>Rachele Fazio</i>
INGLESE	SCIGLIANO MARA ANTONELLA	<i>Mara Scigliano</i>
FRANCESE	SANTO ALIDA LUCIA	<i>Alida Santo</i>
MATEMATICA	PALDINO GIUSEPPE	<i>Giuseppe Paldino</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	VOZZO GILDA	<i>Gilda Vozzo</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MARANO PATRIZIA	<i>Patrizia Marano</i>
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	CANONICO ANGELO LUCA	<i>Angelo Canonico</i>
LABORATORIO DI CUCINA	OCCHIUZZO sostituito da RAVATTI MARINO	<i>Marino Ravatti</i>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BORRINO MARIA STELLA	<i>Maria Stella Borrino</i>
RELIGIONE	QUARTIERI TERESA	<i>Teresa Quartieri</i>
ATTIVITÀ ALTERNATIVE	FELICETTI ANTONIO	<i>Antonio Felicetti</i>
SOSTEGNO AREA TECNOLOGICA	LONGO LORETTA	<i>Loretta Longo</i>
SOSTEGNO AREA TECNOLOGICA	GOLEMME UBALDO MASSIMILIANO	<i>Ubaldo Golemme</i>